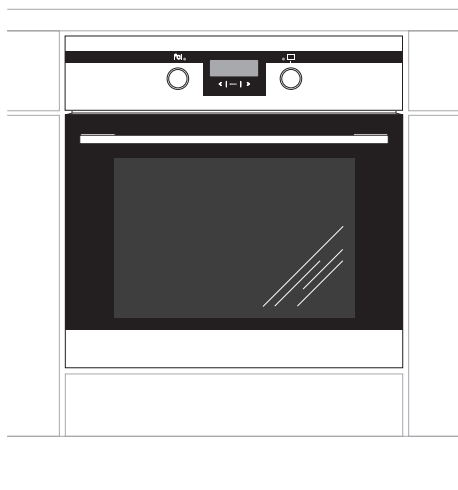


# Amica

1142.3YDHbXSp  
1142.3TsYDHbXSp  
1143.3TsYDHaOXSp  
1143.3TsYDpHaOS  
1143.4TsYDpHaOQXSp  
1143.4TsYDpHbOQC  
1143.3TsYDbHaOXSp



<b>(CZ) NÁVOD K OBSLUZE.....</b>	<b>2</b>
<b>(SK) NÁVOD NA OBSLUHU.....</b>	<b>32</b>

# VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

---

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

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

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

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

## **Pozor!**

Trouba lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Trouba je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

# OBSAH

---

<b>Pokyny týkající se bezpečnosti používání .....</b>	<b>4</b>
<b>Popis výrobku .....</b>	<b>9</b>
<b>Instalace.....</b>	<b>10</b>
<b>Obsluha .....</b>	<b>11</b>
<b>Pečení v troubě – praktické rady.....</b>	<b>22</b>
<b>Čištění a údržba sporáku.....</b>	<b>24</b>
<b>Postup v nouzových situacích.....</b>	<b>29</b>
<b>Technické údaje .....</b>	<b>30</b>
<b>Technická charakteristika.....</b>	<b>31</b>

## 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 používán 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 pozornost dětem, aby si se spotřebičem nehrály. Uklízení a obslužné činnosti nemohou být prováděná dětmi bez dozoru.

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 zahřívát. 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.

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.



- Během používání se zařízení zahřívá. Doporučujeme maximální opatrnost, aby jste se vyhnuli dotýkání horkých částí uvnitř pečicí trouby.
- Zvláštní pozornost je třeba věnovat dětem nacházejícím se poblíž sporáku. Přímý kontakt s pracujícím sporákem hrozí opařením!
- Je třeba dávat pozor, aby se drobné domácí spotřebiče, včetně kabelů, nedotýkaly přímo rozehřáté pečicí trouby, poněvadž izolace těchto spotřebičů není odolná vůči působení vysokých teplot.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší, než 15 kg.
- K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné čistící prostředky nebo ostré kovové předměty, protože tyto mohou poškrábat povrch, což může vést k popraskání skla.
- Zákaz používání pečicí trouby s technickou závadou. Veškeré závady mohou odstraňovat výhradně osoby s příslušným oprávněním.
- V každé situaci způsobené technickou poruchou je třeba bezvýhradně odpojit elektrické napájení pečicí trouby.

## JAK ŠETŘIT ENERGII

---



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

Postupujme tedy dle následujících pravidel:

- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do trouby na připravované pokrmy“.**  
Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.
- **Používání trouby pouze v případě většího množství potravin.**  
Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na plotně sporáku.
- **Využití zbytkového tepla pečící trouby.**  
V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut, vypínejte bezvýhradně troubu 10 minut před ukončením úpravy.  
**Pozor!** V případě použití programátoru nastavujte příslušně kratší doby úpravy potravin.
- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.**  
Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek.  
Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.
- **Nezabudovávání trouby v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**

## ROZBALENÍ



Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.

Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali 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.

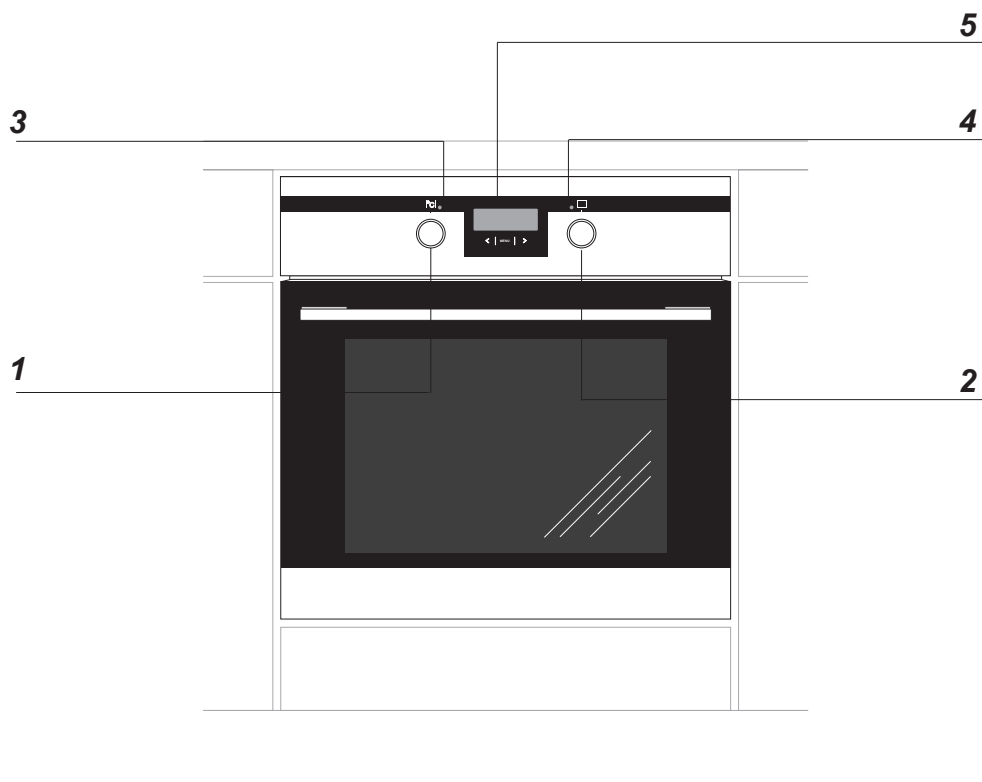
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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

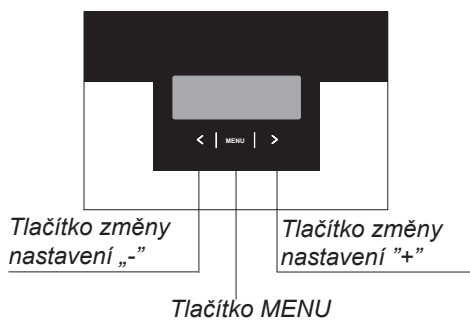
Díky opětovnému použití, využití materiálů nebo díky jiným způsobům využití opotřebovaných zařízení významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

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

# POPIS VÝROBKU



1. Ovládací kolečko regulátoru teploty
2. Ovládací kolečko volby funkcí pečící trouby
3. Kontrolka termoregulátoru
4. Kontrolka práce pečící trouby\*
5. Elektronický programátor\*



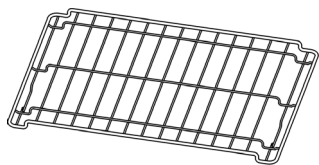
\*u některých typů



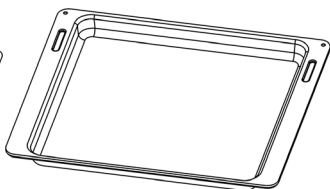
## CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

---

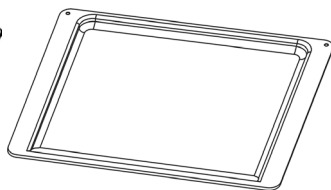
Vybavení sporáků – souhrn:



*Grilovací rošt  
(mřížka pro sušení)*



*Pečící plech /maso/*



*Plech na pečivo\**



*Tyč a vidlice rožně\**

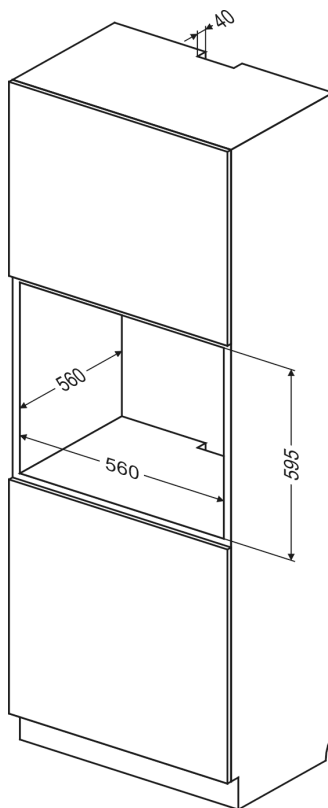
\*u některých typů

# INSTALACE

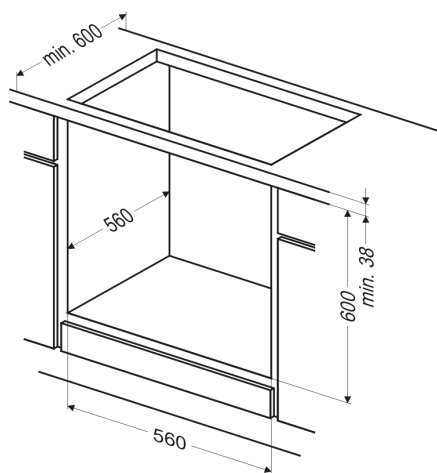
## Ustavení sporák



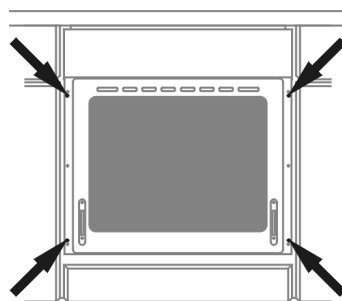
- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Pečící trouba je zhotovena ve třídě Y. Nábytek pro zástavbu (vestavění) musí mít obložení a lepidlo k jejímu přilepení odolné teplotě 100 °C. Nesplnění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



Obr. B



Obr. A



Obr. C

### Pozor!

Montáž provádějte při odpojeném elektrickém napájení.

## ► Připojení pečicí trouby k elektrickému rozvodu



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

- Sporák je továrně přizpůsoben k napájení střídavým proudem, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybaven přívodní šňůrou 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> o délce cca 1,5 m s ochranným kontaktem.
- Připojovací zásuvka elektrického rozvodu musí být vybavena ochranným kolíkem. Je nutné, aby po ustavení trouby byla připojovací zásuvka elektrického rozvodu pro uživatele přístupná.
- Před zapojením sporáku do zásuvky je třeba zkontrolovat, zda:
  - pojistka a elektrický rozvod vydrží zátěž sporáku, obvod napájecí zásuvky by měl být zajištěn pojistkou min. 16A,
  - je elektrický rozvod vybaven účinným uzemňovacím systémem splňujícím požadavky platných norem a předpisů,
  - je zásuvka snadno dostupná.

**Po namontování pečicí trouby musí být přístupná zástrčka.**

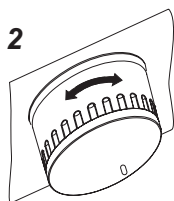
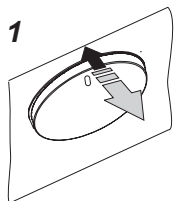
**Pozor!** Pokud se poškodí neodpojitelný napájecí vodič, měl by být kvůli předejití ohrožení vyměněn u výrobce, ve specializovaném opravárenském podniku nebo kvalifikovaným odborníkem.

## Před prvním zapnutím pečicí trouby

- odstraňte elementy obalu, očistěte komoru pečicí trouby z konzervačních prostředků aplikovaných v továrně,
- vyjměte vybavení pečicí trouby a umyjte je v teplé vodě s dodatkem přípravku na mytí nádobí,
- zapněte v místnosti větrání anebo otevřete okno,
- ovládací kolečko funkce pečicí trouby otočte na pozici  anebo  (viz kapitolu: Činnost programátoru a ovládání pečicí trouby),
- vyhřejte pečicí troubu (na teplotu 250°C, cca 30 min.), odstraňte zašpinění a důkladně ji umyjte.

Ovládací kolečka jsou „schované“ v ovládacím panelu, pro zvolení funkce je potřebné:

1. opatrně stlačte ovládací kolečko a pusťte,
2. nastavte na zvolenou funkci. Označení ovládacího kolečka na jeho obvodě odpovídá dalším funkcím realizovaným pečicí troubou.



\*u některých typech

## Pozor!

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

Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.



Elektronický programátor Ts\* je vybaven senzory ovládanými dotykem prstu na označených místech. Každá změna nastavení senzoru je potvrzována akustickým signálem. Je nutné udržovat povrch senzorů v čistotě.

## Pozor!

V případě trouby s písmenem „O“ v označení typu před uvedením do provozu zkontrolovat osazení topného tělesa v bočních stěnách komory trouby, v případě nesprávného osazení (uložení) topného tělesa je třeba zvednout jej nahoru a vsunout do protlačení ve bočních stěnách komory.





## Důležité!

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

# OBSLUHA


## Elektronické spínací hodiny Ts\*

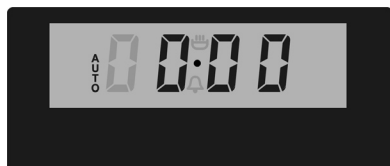
A - Pole displeje

    Značky provozních funkcí


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

### Nastavení hodin

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



< | MENU | >  
2      1      3

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


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

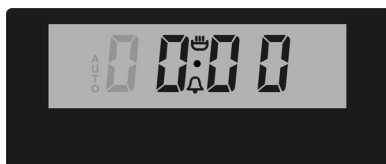
**Pozor!** Bez nastavení času není funkce trouby možná.

\*u některých typů


## Časový spínač


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

- Stiskněte senzor 1 a držte ho tak dlouho, až začne signální lampička u  nezačne blikat;



< | MENU | >  
2      1      3

- Doba na časovém spínači nastavte senzory 3 a 2. Nastavená doba se ukáže na displeji a signální lampička  bude svítit.

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

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

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

# OBSLUHA

## Poloautomatický provoz

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

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



< | MENU | >  
2     1     3

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

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

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

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

## Automatický provoz

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

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



< | MENU | >  
2     1     3

- požadovaná provozní doba se nastaví senzory 3 a 2,
- senzor 1 držte stisknuté tak dlouho, až na displeji se objeví,



< | MENU | >  
2     1     3

- Čas vypnutí (konec provozu) nastavte senzory 3 a 2; ten může být maximálně za 23 hodin a 59 minut od aktuálního času,
- Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte na požadovanou pozici, při které má být trouba v provozu.

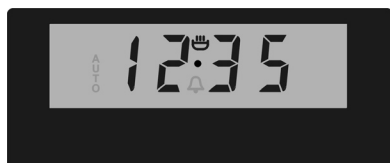
## OBSLUHA

---

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

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

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



< | MENU | >  
2 | 1 | 3

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

## Funkce pečicí trouby a její obsluha

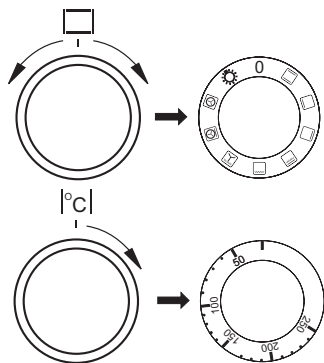
### Trouba s nuceným oběhem vzduchu (s ventilátorem a topným tělesem horkého vzduchu /termooběhu). Typ 1143.4TsY\*.

Trouba může být nahřívána pomocí dolního a horního topného tělesa, grilu a topného tělesa horkého vzduchu. Ovládání činnosti této trouby se uskutečňuje pomocí otočného knoflíku pro volbu funkce trouby a programátoru

– nastavení spočívá v otočení knoflíku do zvolené polohy. Otočný knoflík je „schovaný“ v ovládacím panelu. Pro volbu pracovní funkce trouby je třeba:

- jemně stisknout knoflík a pustit,
- nastavit zvolenou funkci.

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



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

#### Pozor!

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

## Možné polohy otočného knoflíku

**0** Nulové nastavení



### Nezávislé osvětlení pečicí trouby

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



### 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 potravin (pro konzumaci 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 termooběh a dolní ohřev

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






## 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.

## Pozor!

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



## Zapnutý gril

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).



## 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, což způsobuje silnější připečení pokrmů, umožňuje také opékání jejich větších porcí.



## Zapnutý horní ohřev

Nastavení ovládacího kolečka v této poloze umožňuje realizaci ohřívání pečicí trouby výlučně při použití horního ohřevu. Do zlatova připečený pokrm, dopékání shora, dodatekové zapékání.



## Zapnutý dolní ohřev

V této poloze ovládacího kolečka pečicí trouba realizuje ohřívání výlučně při použití dolního ohřevu. Dopékání pečiva zespondu (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.

## Kontrolna lampička (pro model, 1143\*Hb\*)

Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolních lampiček [3,4] Svícení kontrolní lampičky [4] signalizuje činnost trouby. Zhasnutí [3] 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 [3] kontrolní lampičky. V průběhu pečení se bude [3] lampička periodicky zapínat a vypínat (udržování teploty uvnitř komory trouby). [4] kontrolní lampička může svítit také v poloze otočného knoflíku „osvětlení komory trouby“.

## Kontrolna lampička (pro model 1143\*Ha\*)

Zhasnutí červené lampičky je signálem, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud kuchařské recepty doporučují vkládání pokrmu do rozehřáté trouby, je třeba učinit tak ne dříve, než po prvním zhasnutí červené kontrolní lampičky. V průběhu pečení se bude červená lampička periodicky zapínat a vypínat (udržování teploty uvnitř komory trouby).

# OBSLUHA

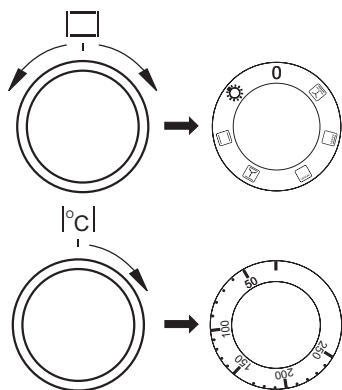
## ▶ Trouba s nuceným oběhem vzduchu (s ventilátorem). Typ 1142\*3\*, 1142.3TsY\*

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. Otočný knoflík je „schovaný“ v ovládacím panelu. Pro volbu pracovní funkce trouby je třeba:

- jemně stisknout knoflík a pustit,
- nastavit zvolenou funkci.

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



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

### **Pozor!**

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

## Možné polohy otočného knoflíku

**0** Nulové nastavení



### **Nezávislé osvětlení pečicí trouby**

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



### **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, dolní a horní topné těleso**

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

### **Pozor!**

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



### **Zapnutý gril**

Povrchové „grilování“, se používá do opékání malých porcí masa: stěky, 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).



### **Zesílený gril (Gril a horní topné těleso)**

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



### **Zapnutý ventilátor a zesílený gril**

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

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

### **Kontrolna lampička**

---

Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolních lampiček [3,4] Svícení kontrolní lampičky [4] signalizuje činnost trouby. Zhasnutí [3] 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 [3] kontrolní lampičky. V průběhu pečení se bude [3] lampička periodicky zapínat a vypínat (udržování teploty uvnitř komory trouby). [4] kontrolní lampička může svítit také v poloze otočného knoflíku „osvětlení komory trouby“.

# OBSLUHA


---

## Používání grilu

---

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

Pro zapnutí grilu je třeba:

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

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



### **Pozor!**

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.

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

Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

# OBSLUHA

## Používání rožně\*

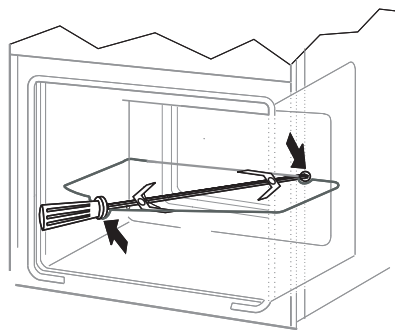
Rožeň umožňuje grilování při otáčení pokrmu v troubě. Slouží hlavně ke grilování drůbeže, šašliků (špízů), klobás a podobných pokrmů.

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

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

Příprava pokrmu na rožni:

- umístíte pokrm na tyči rožně a znehybníte 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,



\*u některých typů

# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

---

## Pokrmý z těsta



































- doporučuje se pečení pokrmů z těsta na pleších, které jsou továrním příslušenstvím sporáku,
- pokrmý z těsta lze také péci v prodáváných formách a na pleších, které je třeba vložit na sušící mřížku, k pečení doporučujeme plechy černé barvy, které lépe přenášejí teplo a zkracují dobu pečení,
- v případě využití konvenčního ohřevu (horní + dolní topné těleso) nedoporučujeme použití forem a plechů se světlým a lesklým povrchem, použití forem tohoto typu může způsobovat nedopečení spodku těsta,
- v případě využití funkce horký vzduch není nutné vstupní přehřátí komory trouby, u ostatních způsobů ohřevu je třeba před vložením pokrmu komoru trouby rozehrát,
- před vyjmutím pokrmu z trouby je třeba zkontrolovat kvalitu upečení pomocí dřevěné špejle (při správném upečení by po píchnutí do těsta měla špejle zůstat suchá a čistá),
- po vypnutí pečicí 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 pečicí plech s nevelkým množstvím vody,
- doporučujeme nejméně jednou v polovině doby pečení obrátit maso na druhou stranu, během pečení je také třeba občas podlévat maso šťávou (výpekem) vznikajícím při pečení, nebo horkou – slanou vodou, maso se nesmí podlévat studenou vodou.

# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

## Trouba typ 1143.4TsY\*

Druh pečení potraviny	Funkce pečicí trouby	Teplota °C	Úroveň ( 4 )	Čas [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		200 - 220	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50































\*Uvedené časy se týkají pečení v malých formách

### Důležité!

Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a je možné je korigovat v závislosti na vlastních zkušenostech a kulinárních zálibách.

# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Trouba typ 1142.3\*, 1142.3TsY\*

Druh pečení potraviny	Funkce pečicí trouby 	Teplota °C	Úroveň ( $\begin{matrix} 4 \\ 1 \end{matrix}$ )	Čas [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		200 - 220	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

\*Uvedené časy se týkají pečení v malých formách

## Důležité!

Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a je možné je korigovat v závislosti na vlastních zkušenostech a kulinárních zálibách.





# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

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

## ▶ 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 přísadkou nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
- **Čištění párou-Steam Clean**
  - do misky vložené do pečící trouby na první úroveň od spodu nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
  - uzavřete dvířka pečící trouby,
  - ovládací kolečko regulátoru teploty nastavte na pozici 50°C, a ovládací kolečko funkce na pozici dolní ohřev ,
  - nahřívejte komoru pečící trouby cca 30 minut,
  - po zakončení procesu čištění otevřete dvířka pečící trouby, vnitřek komory vyčistěte houbičkou anebo utěrkou a následně umyjte teplou vodou s dodatkem přípravku na mytí nádobí.

- **Čištění párou-Aqualytic** (model s písmenem Q v typu)
  - na dno komory pečící trouby nalijte 0,5 l vody. (2 sklenice),
  - uzavřete dvířka pečící trouby,
  - ovládací kolečko regulátoru teploty nastavte na pozici 90°C, a ovládací kolečko funkce na pozici dolní a horní ohřev ,
  - nahřívejte komoru pečící trouby cca 30 minut,
  - po zakončení procesu čištění otevřete dvířka pečící trouby, vnitřek komory vyčistěte houbičkou anebo utěrkou a následně umyjte teplou vodou s dodatkem přípravku na mytí nádobí.
- Po umytí komory pečící trouby je třeba vytřít ji do sucha.

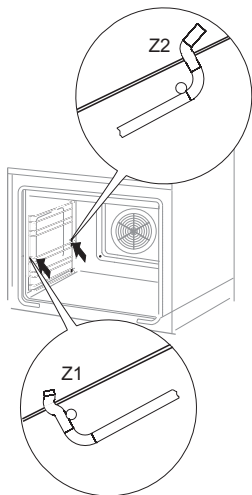


### Pozor!

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

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

- Pečící trouby označené písmenem D byly vybaveny lehce vytažitelnými drátěnými vodicími lištami (mřížkami) vložek (vkládacích roštů) trouby. Pro jejich vyjmutí kvůli mytí je třeba potáhnout za závěs, který se nachází vpředu (Z1), následně odklonit vodicí lištu a vyjmout ze zadního závěsu (Z2). Po umytí umístí vodicí lišty do usazovacích otvorů trouby, zatlačit závěsy (Z1 a Z2).



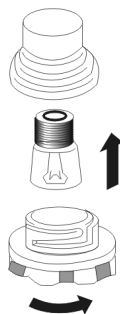
- Trouby označené písmeny Dp, Db mají nerezové výsuvné vodicí lišty vkládacích roštů, připevněné k drátěným vodicím lištám. Předtím než na ně položíte plech, je třeba je vysunout (pokud je trouba zahřátá, vysunujte je zachycením zadní hranou plechu o zářáčky nacházející se na přední straně výsuvných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

## Výměna žárovky osvětlení pečící trouby



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

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



*Lampička pečící trouby*

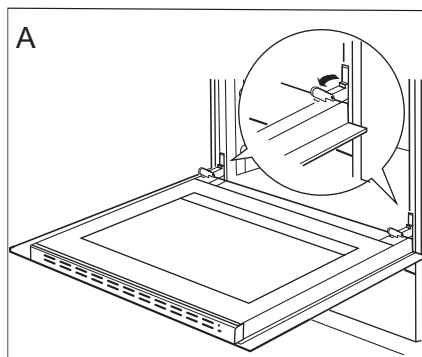
- Zašroubujte žárovku, přičemž pamatujte na její přesné osazení v keramické objímce.
- Našroubujte skleněné stínítko lampičky.

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

## Vytahování dvířek

Kvůli dosažení lepšího přístupu ke komoře trouby a čištění je možné vytažení dvířek. Za tímto účelem je třeba otevřít dvířka, odklonit nahoru zajišťující prvek umístěný v pantu (obr.A). Dvířka lehce přivřete, nadzvednete 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.

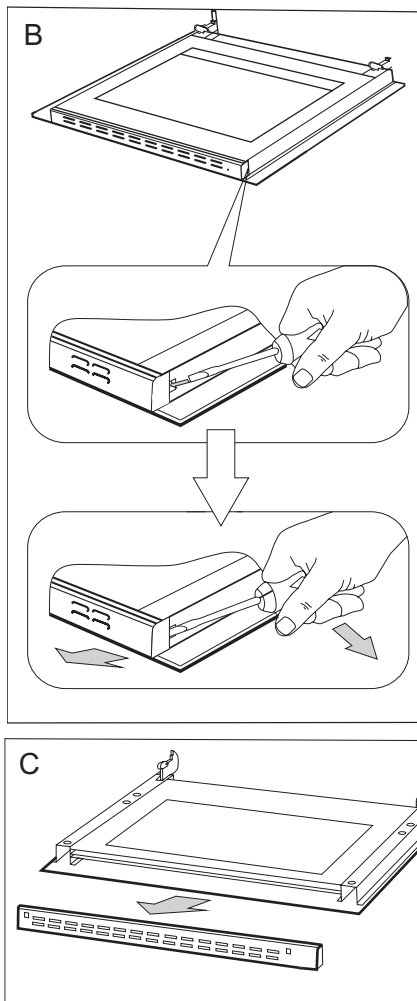
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



*Odklonění zajištění pantů*

## Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

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

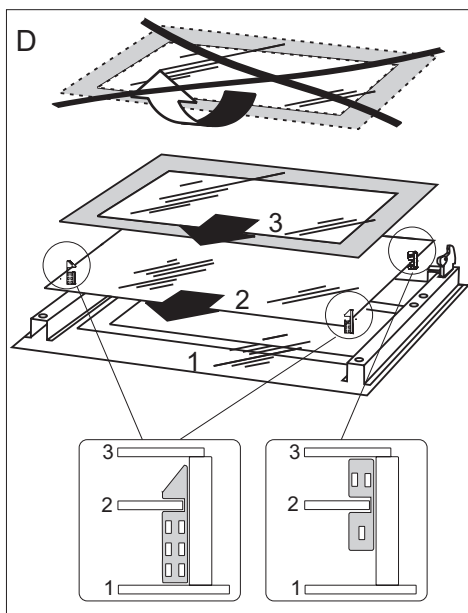


# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

3. Vnitřní sklo vyjměte z úchyty v dolní části dvířek.  
Vyjměte střední sklo (obr.D).
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! Nevlačujte horní lištu současně do obou stran dvířek.** Pro správné osazení horní lišty dvířek, nejdříve přiložte levý konec lišty do dvířek, a pravý konec vtačte do slyšitelného „kliknutí“. Poté přitlačte lištu z levé strany do slyšitelného „kliknutí“.



*Vyjmutí vnitřní skleněné tabule*

## Periodické revize

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

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

## Pozor!

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

## POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

---

V každé nouzové situaci je třeba:

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

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
1. přístroj nefunguje	přerušení přívodu proudu	zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte
2. displej programátoru ukazuje čas „00.00“	zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí	nastavit aktuální čas (viz. Návod k obsluze programátoru)
3. nefunguje osvětlení trouby	povolená nebo poškozená žárovka	dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba)

## TECHNICKÉ ÚDAJE

---

Jmenovité napětí	230V~50 Hz
Jmenovitý výkon	max. 3,3 kW
Rozměry sporáku	59,5 / 59,5 / 57,5 cm
Užitkový objem pečicí trouby	56-64 litrů
Energetická třída	na energetickém štítku
Hmotnost	cca 35 kg

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

\* dle EN 50304

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

# TECHNICKÁ CHARAKTERISTIKA

Výrobce: Amica							
Označení typu	Třída energetické účinnosti	Spotřeba elektrické energie v (kWh)	Užitkový objem v ( l )	Velikost pečicí trouby	Doba potřebná k upečení standardního pokrmu v (min.)	Hladina hluku v /dB(A) re 1 pW/	Největší pečicí plocha v ( cm <sup>2</sup> )
1142.3Y DHbXSp	A	0,79	60	střední	44	51	1330
1142.3TsY DHbXSp	A	0,79	60	střední	44	51	1330
1143.3TsY DHaOXSp	A	0,79	60	střední	44	51	1330
1143.3TsY DpHaOS	A	0,79	60	střední	44	51	1330
1143.4TsY DpHaOQXSp	A	0,79	60	střední	44	51	1330
1143.4TsY DpHbOQC	A	0,79	60	střední	44	51	1330
1143.3TsY DbHaOXSp	A	0,79	60	střední	44	51	1330

## VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

---

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

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

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

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

Pozor!

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

Rúra je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

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



# OBSAH

---

<b>Pokyny týkajúce sa bezpečnosti používania.....</b>	<b>34</b>
<b>Opis výrobku.....</b>	<b>38</b>
<b>Inštalácia.....</b>	<b>40</b>
<b>Obsluha .....</b>	<b>42</b>
<b>Pečenie v rúre – praktické rady.....</b>	<b>51</b>
<b>Čistenie a údržba sporáka.....</b>	<b>54</b>
<b>Postup v núdzových situáciách.....</b>	<b>58</b>
<b>Technické údaje.....</b>	<b>58</b>
<b>Technická charakteristika .....</b>	<b>59</b>

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

**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.

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

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

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

**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.

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



- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Odporúčame maximálnu opatnosť, aby ste sa vyhli dotýkaniu horúcich častí vnútri rúry na pečenie.
- Zvláštnu pozornosť je potrebné venovať deťom nachádzajúcim sa v blízkosti sporáka. Priamy kontakt s pracujúcim sporákom hrozí obarením!
- Je potrebné dávať pozor na to, aby sa drobné domáce spotrebiče vrátane káblov nedotýkali priamo rozohriatej rúry, pretože izolácia týchto spotrebičov nie je odolná proti pôsobeniu vysokých teplôt.
- Na otvorené dvierka rúry nedávajte predmety s hmotnosťou vyššou než 15 kg.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety, pretože tieto môžu poškrabať povrch, čo môže viesť k popraskaniu skla.
- Zákaz používania rúry na pečenie s technickou poruchou. Všetky poruchy môžu odstraňovať výhradne osoby s príslušným oprávnením.
- V každej situácii spôsobenej technickou poruchou je potrebné bezodkladne odpojiť elektrické napájanie rúry na pečenie.

## AKO ŠETRIŤ ENERGIU

---



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

- **Vyhýbanie sa zbytočnému „nazeraniu pod pokrievku“.**  
Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.
- **Používanie rúry len v prípade väčšieho množstva potravín.**  
Mäso s hmotnosťou do 1 kg sa dá upraviť šetrnejšie v hrnci na platni sporáka.
- **Využitie zvyškového tepla rúry.**  
V prípade tepelnej úpravy dlhšej než 40 minút odporúčame vypínať rúru 10 minút pred ukončením úpravy.  
**Pozor!** V prípade použitia programátora nastavujte príslušne kratší čas úpravy potravín.
- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**  
Teplo uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dvierok.  
Najlepšie je odstraňovať ich okamžite.
- **Nezabudovanie sporáka v bezprostrednej blízkosti chladničiek/mrazničiek.**  
Spôsobuje to zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

## ROZBALENIE



Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.

Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti

obalu spôsobom, ktorý neohrozuje životné prostredie.

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

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

## VYRADENIE Z PREVÁDZKY



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

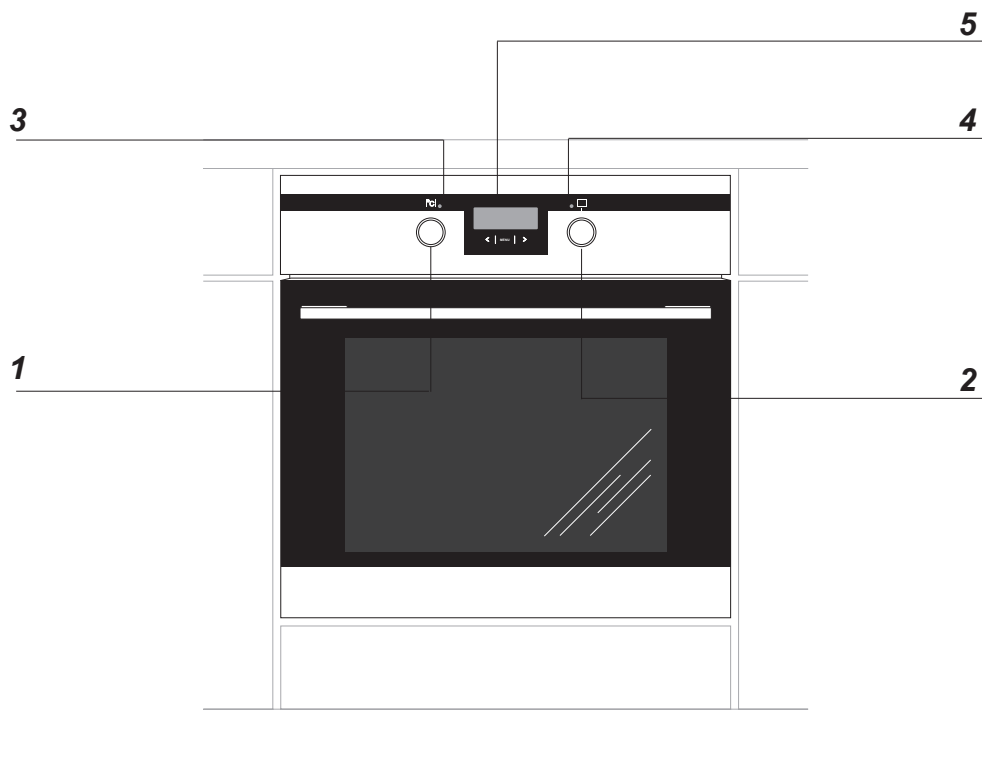
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

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

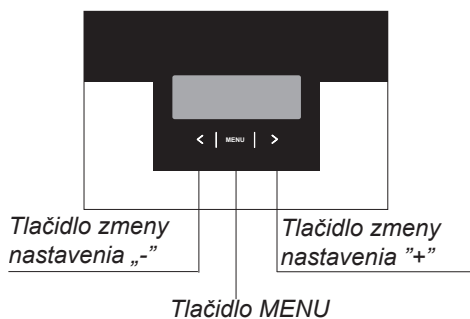
Vďaka širokým možnostiam opätovného využitia materiálov opotrebovaných zariadení významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia.

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

# OPIS VÝROBKU



1. Ovládacie koliesko regulátoru teploty
2. Ovládacie koliesko voľby funkcií rúry
3. Kontrolka termoregulátora
4. Kontrolka práce pečiacej rúry\*
5. Elektronický programátor\*



Tlačidlo zmeny nastavenia „-“

Tlačidlo zmeny nastavenia „+“

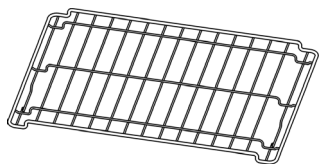
Tlačidlo MENU

\*u niektorých typov

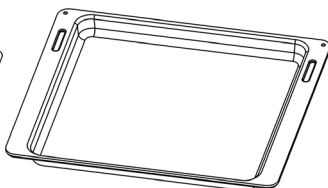
## CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

---

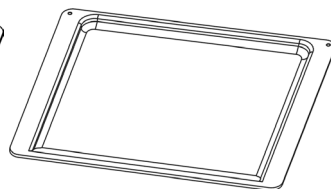
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Rošt na grilovanie  
(mriežka na sušenie)*



*Plech na pečenie /mäsa/*



*Plech na pečivo\**



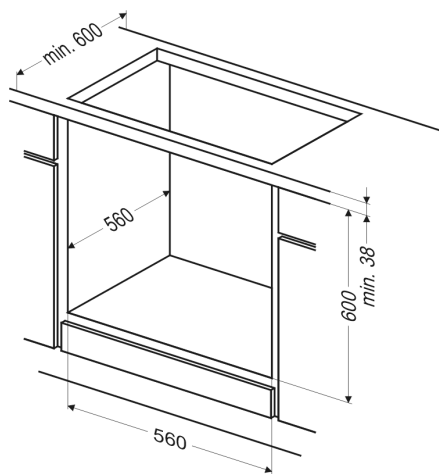
*Tyč a vidlica ražňa\**

\*u niektorých typov

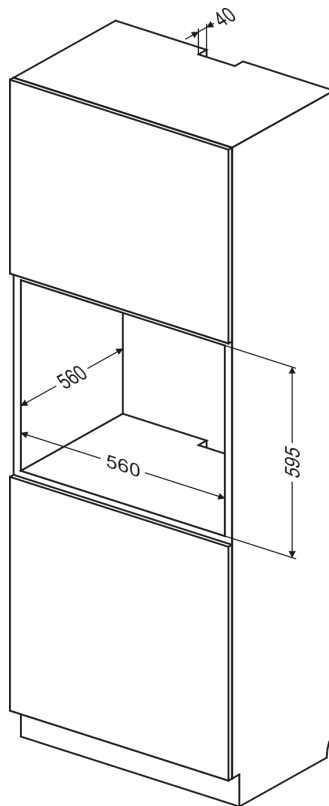
# INŠTALÁCIA

## Montáž rúry na pečenie

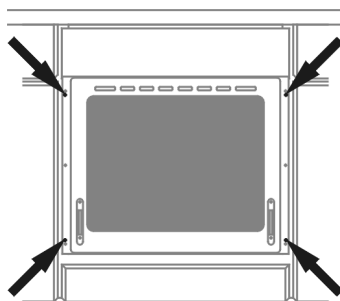
- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie rúry musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Rúra na pečenie je zhotovená v triede Y. Nábytok na zástavbu (vstavanie) musí mať obloženie a lepidlo na jej prilepenie odolné proti teplote 100 °C.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



Obr.A



Obr.B



Obr.C

### Pozor!

Montáž vykonávajte pri odpojenom elektrickom napájaní.



# INŠTALÁCIA

---

## Pripojenie rúry na pečenie k elektrickému rozvodu



Pred pripojením rúry na pečenie k elektrickému rozvodu je potrebné zoznámiť sa s informáciami uvedenými na výrobnom štítku.

- Sporák je továrensky prispôsobený na napájanie striedavým prúdom, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybavený prívodnou šnúrou 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> s dĺžkou cca 1,5 m a s ochranným kontaktom.
- Pripájacia zásuvka elektrického rozvodu musí byť vybavená ochranným kolíkom. Je nutné, aby po umiestnení rúry bola pripájacia zásuvka elektrického rozvodu pre užívateľa prístupná.
- Pred zapojením sporáka do zásuvky je potrebné skontrolovať, či:
  - poistka a elektrický rozvod vydržia záťaž sporáka, obvod napájajúci zásuvku by mal byť zaistený poistkou min. 16A,
  - je elektrický rozvod vybavený účinným uzemňovacím systémom spĺňajúcim požiadavky platných noriem a predpisov,
  - je zásuvka ľahko dostupná.

**Po namontovaní rúry na pečenie musí byť prístupná zástrčka.**

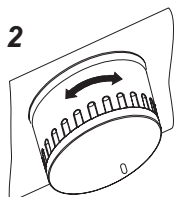
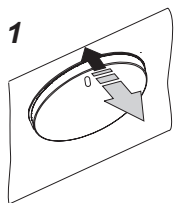
**Pozor!** Ak sa poškodí neodpojiteľný napájací vodič, mal by byť pre možné ohrozenie vymenený u výrobcu, v špecializovanom opravárskom podniku alebo kvalifikovaným odborníkom.

## Pred prvým zapnutím sporáka

- odstráňte elementy obalu, očistite komoru rúry z aplikovaných v továrni konzervačných prostriedkov,
- vyjmite vybavenie rúry a umyte je v teplej vode s dodatkom prípravku na mytie riadu,
- zapnite v izbe vetranie alebo otvorte okno,
- ovládacie koliesko funkcie pečiacej rúry otočte na pozíciu  alebo  (viď kapitolu: Činnosť programátora a ovládanie pečiacej rúry),
- vyhrejte rúru (na teplotu 250°C, približne 30 min.), odstráňte zašpinenie a dôkladne umyte.

Otočné ovládače sú „schované“ v ovládacom paneli, pre zvolenie funkcie je potrebné:

1. opatrne stlačte otočný ovládač a pusťte,
2. nastavte na zvolenou funkciu. Označenie otočného ovládača na jeho obvode odpovedá ďalším funkciám realizovaným rúrou.



\*u niektorých typov

## Pozor!

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

## Pozor!

Elektronický programátor Ts\* je vybavený senzormi ovládanými dotykom prstu na označených miestach. Každá zmena nastavenia je potvrdzovaná akustickým signálom. Je nutné udržiavať povrch senzorov v čistote.

## Pozor!

V prípade rúry s písmenom „O“ v označení typu skontrolujte pred uvedením do prevádzky osadenie vyhrievacieho telesa v bočných stenách komory rúry, v prípade nesprávneho osadenia (uloženia) vyhrievacieho telesa je potrebné zdvihnúť ho nahor a vsunúť do pretlačení v bočných stenách komory.



## Dôležité!

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

# OBSLUHA


## Elektronické spínacie hodiny Ts\*

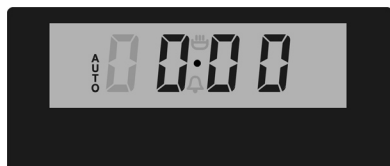
A - Pole displeje

   Značky provozních funkcí


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

### Nastavenie hodín

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



< | MENU | >  
2 1 3


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

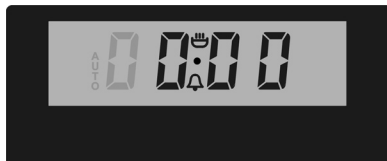
Po uplynutí asi 7 sekúnd po nastavení času sa nové údaje uložia.

**Pozor!** Bez nastavenia času nie je funkcia rúry možná.


## Časový spínač


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

- stlačte senzor **1** a držte ho tak dlho, až signálna lampa u  nezačne blikat’;



< | MENU | >  
2 1 3

- dobu na časovom spínači nastavíte senzory **3** a **2**. Nastavená doba sa objaví na displeji a signálna lampa  bude svietiť.

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

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

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

\*u niektorých typov

# OBSLUHA

## Poloautomatická prevádzka

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

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



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

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

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

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

## Automatická prevádzka

Keď má byť rúra zapnutá v určitej dobe a za určitý čas vypnutá, potom je potrebné nastaviť dobu prevádzky a čas vypnutia nasledujúcim spôsobom:

- senzor 1 držte stlačené tak dlho, až na displeji sa objaví:



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



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

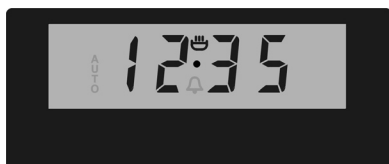
## OBSLUHA

---

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

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

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



< | MENU | >  
2     1     3

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

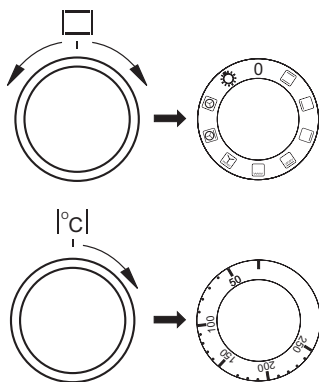
**Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha**

**Rúra s núteným obehom vzduchu (s ventilátorom a vyhrievacím telesom horúceho vzduchu/ termoobehu). Typ 1143.4TsY\*.**

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 funkcie rúry a programátora – nastavenie spočívajú v otočení gombíka do zvolenej polohy. Otočný gombík je „schovaný“ v ovládacom paneli. Na voľbu pracovnej funkcie rúry je potrebné:

- jemne stlačiť gombík a pustiť,
- nastaviť zvolenú funkciu.

Označenie otočného gombíka po jeho obvoďte zodpovedá funkciám realizovaným rúrou na pečenie.



K vypnutiu dôjde po nastavení otočného gombíka na voľbu funkcie do polohy „●“ / „0“

### Pozor!

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

## Možné polohy otočného gombíka

**0** Nastavenie nulové



### Nezávislé osvetlenie rúry

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



### Zapnutý termoobeh

Nastavenie otočného ovládača v polohe „zapnutý termoobeh“ umožňuje realizáciu ohrievania rúry vynúteným spôsobom pomocou termoventilátora, umiestneného v centrálnom mieste zadnej steny komory rúry. V porovnaní do konvekčnej rúry sú používané nižšie teploty pečenia.

Používanie tohto spôsobu ohrevu umožňuje rovnomerný obeh tepla kolem pokrmu umiestneného v rúre.

Príprava hotových (zmrazených) pokrmov – pečivo, pizza, hranolky.

Rozmrazovanie (mäsa, ovocia, zeleniny, pečivo) – v prípade chýlostivých pokrmov (pre konzumpciu nevárených 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 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 zosopu pečenia, mokré pečivo, pizza.



## 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.

### Pozor!

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



## Zapnutý gril

Povrchové „grilovanie“, sa používa pre opekánie 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).



## Zosilnený gril (Supergril)

Zapnutie funkcie „zosilneného grilu“ umožňuje vykonávať opekánie pri súčasne zapnutom hornom ohrevu. Táto funkcia umožňuje vyvinutie zvýšenej teploty v hornom pracovnom priestore pokrmov, umožňuje tiež opekánie ich väčších porcií.



## Zapnutý horný ohrev

Nastavenie otočného ovládača v tejto polohe umožňuje realizáciu ohrievania rúry výlučne pri použití horného ohrevu. Do zlatista pripečený pokrm, dopekánie zhora, dodatočné zapekanie.



## 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.

## Kontrolná lampička (pre model 1143\*Hb\*)

Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením dvoch kontrolných lampičiek – [3,4]. Svietenie kontrolnej lampičky [4] farby signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie [3] lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárske recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, nerobte to skôr, ako po prvom zhasnutí [3] kontrolnej lampičky. Počas pečenia sa bude [3] lampička periodicky zapínať a vypínať (udržovanie teploty vnútri komory rúry). [4] kontrolná lampička môže svietiť i v polohe otočného gombíka „osvetlenie komory rúry“.

## Kontrolná lampička (pre model 1143\*Ha\*)

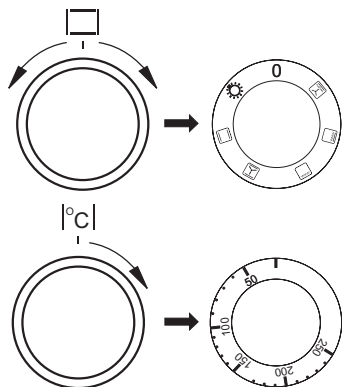
Zhasnutie červenej lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárske recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, nerobte to skôr, ako po prvom zhasnutí červenej kontrolnej lampičky. Počas pečenia sa bude červená lampička periodicky zapínať a vypínať (udržovanie teploty vnútri komory rúry).

## Rúra s núteným obehom vzduchu (s ventilátorom). Typ 1142.3\*, 1142.3TsY\*.

Rúra môže byť ohrievaná pomocou grilu, dolného a horného vyhrievacieho telesa. Ovládanie činnosti tejto rúry sa uskutočňuje pomocou otočného gombíka na voľbu funkcie rúry a programátora – nastavenie spočíva v otočení gombíka do zvolenej polohy. Otočný gombík je „schovaný“ v ovládacom paneli. Na voľbu pracovnej funkcie rúry je potrebné:

- jemne stlačiť gombík a pustiť,
- nastaviť zvolenú funkciu.

Označenie otočného gombíka po jeho obvođe zodpovedá funkciám realizovaným rúrou na pečenie.



K vypnutiu dôjde po nastavení otočného gombíka na voľbu funkcie do polohy „●“ / „0“

### Pozor!

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

## Možné polohy otočného gombíka

**0** Nastavenie nulové



### Nezávislé osvetlenie rúry

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



### 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, dolné a horné vyhrievacie teleso

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

### Pozor!

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



### Zapnutý gril

Povrchové „grilovanie“, sa používa pre opekánie 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).





## **Zosilnený gril (Gril a horné vyhrievacie teleso)**

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



## **Zapnutý ventilátor a zosilnený gril**

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

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

## **Kontrolná lampička**

---


Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením dvoch kontrolných lampičiek – [3,4]. Svietenie kontrolnej lampičky [4] farby signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie [3] lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárske recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, nerobte to skôr, ako po prvom zhasnutí [3] kontrolnej lampičky. Počas pečenia sa bude [3] lampička periodicky zapínať a vypínať (udržiavanie teploty vnútri komory rúry). [4] kontrolná lampička môže svietiť i v polohe otočného gombíka „osvetlenie komory rúry“.

# OBSLUHA

## Používanie grilu

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

Na zapnutie grilu je potrebné:

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

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

### Pozor!

Grilovať len pri zatvorených dverkách rúry.

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

## Používanie ražňa\*

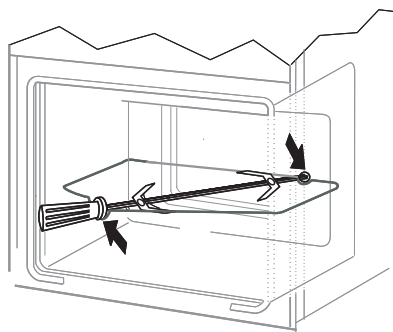
Ražeň umožňuje grilovanie pri otáčaní pokrmu v rúre. Služí predovšetkým na grilovanie hydiny, šašlikov (špízov), klobás a podobných pokrmov.

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

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

Príprava pokrmu na ražni:

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



\*u niektorých typov

## 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, riadte 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 (výpek) vznikajúcim pri pečení, alebo horúcou slanou vodou, mäso sa nesmie podlievať studenou vodou.

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

## Rúra typ 1143.4TsY\*

Druh pečenia potraviny	Funkcia rúry 	Teplota °C	Úroveň (    )	Čas [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50





























\*Uvedené časy sa týkajú pečenia v malých formách

### Dôležité!

Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a je možné je korigovať v závislosti na vlastných skúsenostiach a kuchynských záľubách.

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

## Rúra typ 1142.3\*, 1142.3TsY\*

Druh pečenia potraviny	Funkcia rúry	Teplota	Úroveň	Čas [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

\*Uvedené časy sa týkajú pečenia v malých formách

### Dôležité!



Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a je možné je korigovať v závislosti na vlastných skúsenostiach a kuchynských záľubách.

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

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

## Rúra na pečenie

- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry zapnite osvetlenie, dosiahnete tak lepšiu viditeľnosť v pracovnom priestore.
- Komoru rúry na pečenie umývajte len teplou vodou s prídavkom nevelkého množstva tekutých prostriedkov na umývanie riadu.
- **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 50°C, a ovládacie koliesko funkcie na pozíciu dolný ohrev ,
  - nahrievajte komoru rúry cca 30 minút,
  - po zakončení procesu čistenia otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite hubkou alebo utierkou a nasledovne umyte teplou vodou s dodatkom prípravku na mytie riadu.
- **Čistenie parou-Aqualytic** (model s písmenom Q v typu)
  - na dno komory rúry nalejte 0,5 l vody (2 pohár),
  - uzavrite dvierka rúry,
  - ovládacie koliesko regulátoru teploty nastavte na pozíciu 90°C, a ovládacie koliesko funkcie na pozíciu dolný a horný ohrev ,
  - ogrzewać komorę piekarnika przez ok. 30 minut,
  - po zakončení procesu čistenia otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite hubkou alebo utierkou a nasledovne umyte teplou vodou s dodatkom prípravku na mytie riadu.
- Po umytí komory rúry na pečenie je potrebné vytriet' ju do sucha.

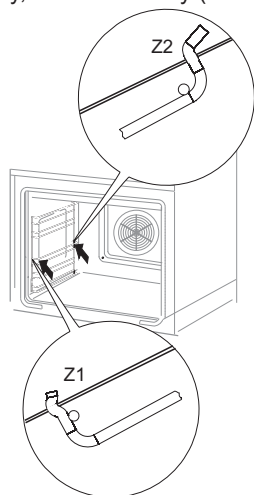


### Pozor!

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 vyťahiteľnými drôtenými vodiacimi lištami (mriežkami) vložiek (vkladacích roštov) rúry. Na ich vybratie pri umývaní treba potiahnuť za záves, ktorý sa nachádza vpredu (Z1), potom odkloniť vodiacu lištu a vybrať zo zadného závesu (Z2). Po umytí umiestniť vodiace lišty do usadzovacích otvorov rúry, zatlačiť závesy (Z1 a Z2).



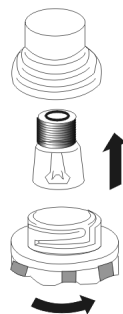
- Rúry označené písmenami Dp, Db majú antikorové výsuvné vodiace lišty vkladacích roštov, pripevnené k drôteným vodiacim lištám. Pred tým než na ne položíte plech, je potrebné ich vysunúť (ak je rúra zahriata, vysunujte ich zachytením zadnou hranou plechu o záružky nachádzajúce sa na prednej strane výsuvných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

### ► Výmena žiarovky osvetlenia rúry na pečenie



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

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



Lampička rúry na pečenie

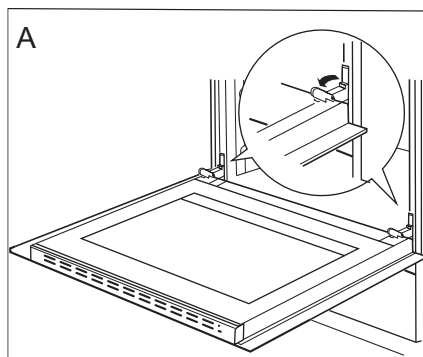
- Zaskrutkujte žiarovku, pričom pamätajte na jej presné osadenie v keramickej objímke.
- Naskrutkujte sklenené tienidlo lampičky.

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

## Vytahovanie dvierok

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

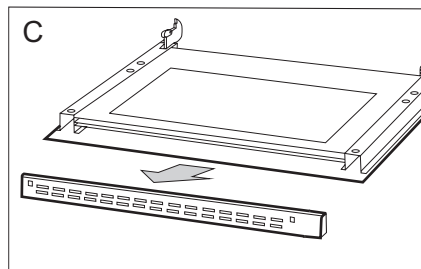
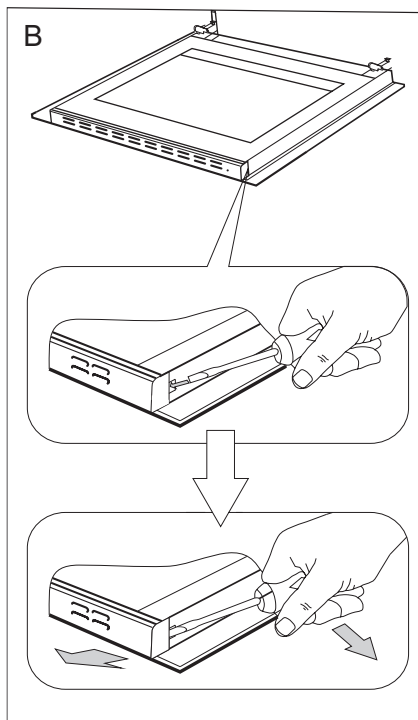
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



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).



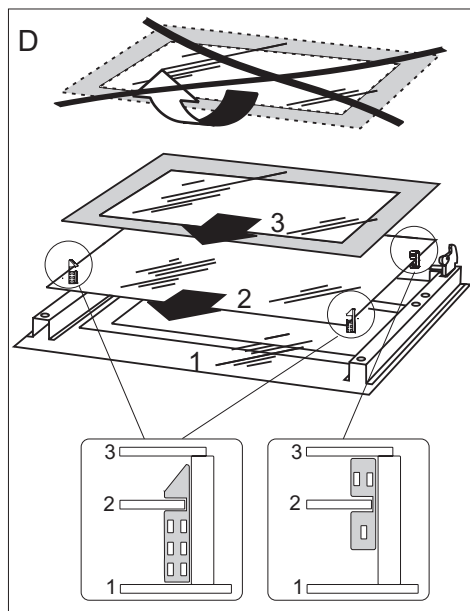


## ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

3. Vnútorné sklo vyťahnite z úchytiak (v dolnej časti dvierok). (obr. D).  
Vyberte prostredné sklo.
4. Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

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

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



Vyberanie vnútorného skla

### Periodické revízie

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

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



### Pozor!

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

## POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

V každej núdzovej situácii je potrebné:

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

PROBLÉM	PRÍČINA	POSTUP
1.prístroj nefunguje	prerušenie prívodu prúdu	skontrolujte poistku domovej inštalácie, spálenú vymeňte
2.displej programátora ukazuje čas „00.00“	zariadenie bolo odpojené od siete alebo došlo k chvíľkovej strate napätia	nastaviť aktuálny čas (pozri Návod na obsluhu programátora)
3. nefunguje osvetlenie rúry	povolená alebo poškodená žiarovka	dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť (pozri kapitolu Čistenie a údržba)

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	230V~50 Hz
Menovitý výkon	max. 3,3 kW
Rozmery sporáka	59,5 / 59,5 / 57,5 cm
Úžitkový objem rúry na pečenie*	56-64 litrov
Energetická trieda	na energetickém štítku
Hmotnosť	cca 35 kg

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

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

# TECHNICKÁ CHARAKTERISTIKA

Výrobca: Amica							
Označenie typu	Trieda energetickej účinnosti	Spotreba elektrickej energie v (kWh)	Úžitkový objem v (l)	Veľkosť rúry na pečenie	Čas potrebný na upečenie štandardného pokrmu v (min.)	Hladina hluku v /dB(A) re 1 pW/	Najväčšia Plocha na pečenie v (cm <sup>2</sup> )
1142.3Y DHbXSp	A	0,79	60	stredná	44	51	1330
1142.3TsY DHbXSp	A	0,79	60	stredná	44	51	1330
1143.3TsY DHaOXSp	A	0,79	60	stredná	44	51	1330
1143.3Ts YDpHaOS	A	0,79	60	stredná	44	51	1330
1143.4TsY DpHaOQXSp	A	0,79	60	stredná	44	51	1330
1143.4TsY DpHbOQC	A	0,79	60	stredná	44	51	1330
1143.3TsY DbHaOXSp	A	0,79	60	stredná	44	51	1330

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

**Martykán servis**

Zámecká 3

698 01 Veselí nad Moravou

Tel: 518 324 555

e-mail: [servis@martykanservis.cz](mailto:servis@martykanservis.cz)

[www.martykanservis.cz](http://www.martykanservis.cz)

**Fastplus s.r.o.**

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

**Tel: 2 4910 5853-54**

[www.fastplus.sk](http://www.fastplus.sk)

---