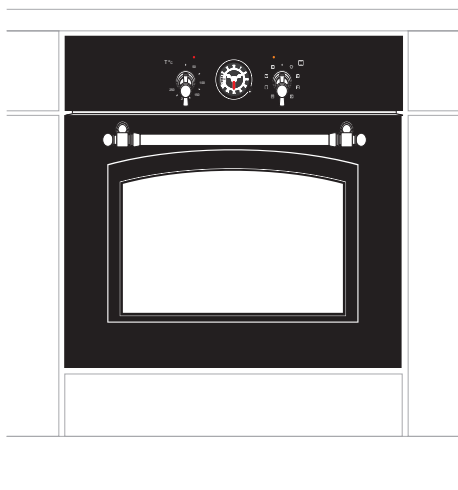


# Amica

**193.3TYKDS**  
**193.3TYKDW**



<b>(CZ) NÁVOD K OBSLUZE.....</b>	<b>2</b>
<b>(SK) NÁVOD NA OBSLUHU.....</b>	<b>31</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>8</b>
<b>Instalace.....</b>	<b>10</b>
<b>Obsluha .....</b>	<b>11</b>
<b>Čištění a údržba sporáku.....</b>	<b>17</b>
<b>Postup v nouzových situacích.....</b>	<b>21</b>
<b>Pečení v troubě – praktické rady.....</b>	<b>22</b>
<b>Technické údaje .....</b>	<b>28</b>
<b>Technická charakteristika.....</b>	<b>29</b>

## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

---



- Během používání se zařízení zahřívá. Doporučujeme maximální opatrnost, aby jste se vyhnuli dotýkání horkých částí uvnitř pečící trouby.
- Zvláštní pozornost je třeba věnovat dětem nacházejícím se poblíž sporáku. Přímý kontakt s pracujícím sporákem hrozí opařením!
- Je třeba dávat pozor, aby se drobné domácí spotřebiče, včetně kabelů, nedotýkaly přímo rozehřáté pečící 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 čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty, protože tyto mohou poškrábat povrch, což může vést k popraskání skla.
- Zákaz používání pečící 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 pečící trouby.
- Je třeba bezvýhradně dodržovat pokyny a ustanovení obsažené v tomto návodu. K obsluze by neměly být připouštěny osoby, které se neseznámily s obsahem návodu.
- K čištění sporáku se nesmí používat náčiní pro čištění parou.

# 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

*Kontrolní lampička  
termostatu červená*

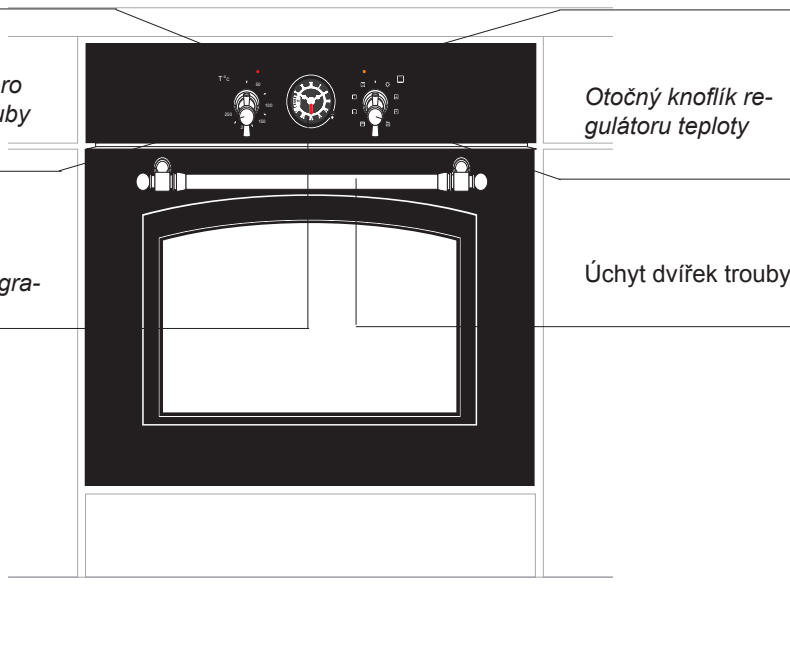
*Kontrolní lam-  
pička provozu  
sporáku žlutá*

*Otočný knoflík pro  
volbu funkcí trouby*

*Otočný knoflík re-  
gulátoru teploty*

*Elektronický progra-  
mátor*

*Úchyt dvířek trouby*



**193.3TYKDS**

## POPIS VÝROBKU

*Kontrolní lampička  
termostatu červená*

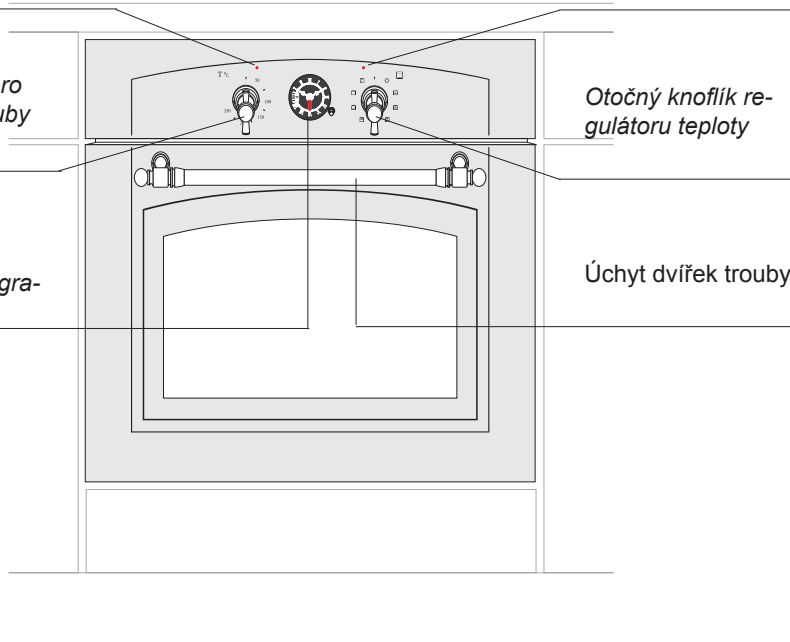
*Kontrolní lam-  
pička provozu  
sporáku žlutá*

*Otočný knoflík pro  
volbu funkcí trouby*

*Otočný knoflík re-  
gulátoru teploty*

*Elektronický progra-  
mátor*

*Úchyt dvířek trouby*



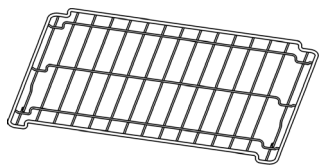
**193.3TYKDW**



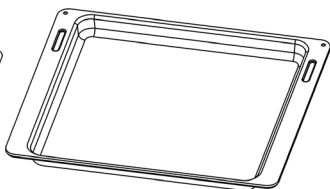
## CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

---

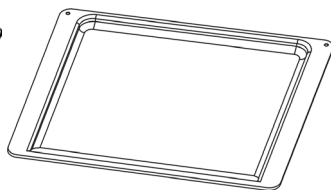
Vybavení sporáků – souhrn:



*Grilovací rošt  
(mřížka pro sušení)*



*Pečící plech /maso/*



*Plech na pečivo\**



*Tyč a vidlice rožně\**

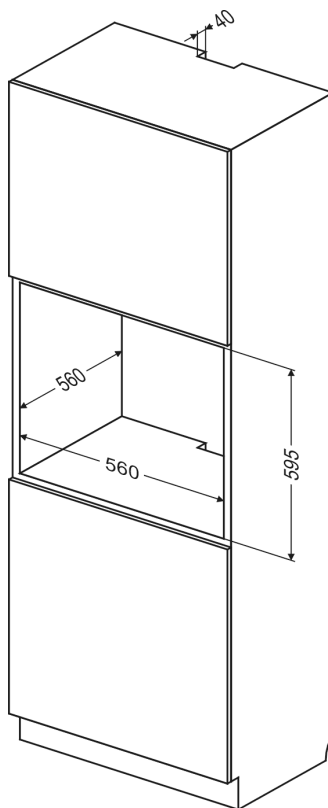
\*u některých typů

# INSTALACE

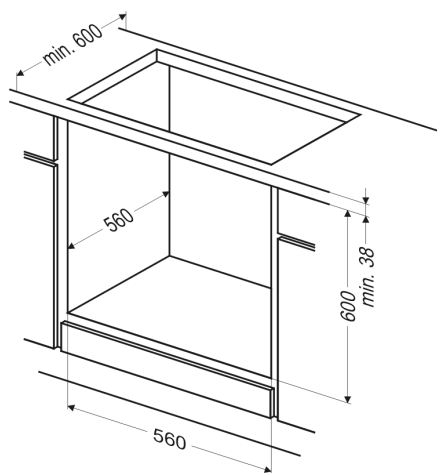
## Ustavení sporák



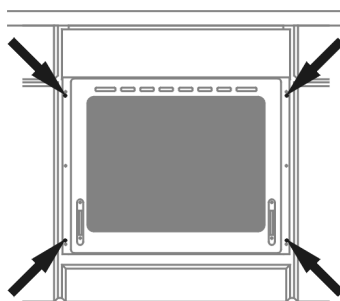
- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Pečící trouba je zhotovena ve třídě Y. Nábytek pro zástavbu (vestavění) musí mít obložení a lepidlo k jejímu přilepení odolné teplotě 100 °C. Nesplnění 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.
- Zasadnout 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.

### **Důležité!**

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

### **Pozor!**

V případě prvního uvedení do provozu pečicí trouby anebo vypnutí z elektrické sítě a jejím opětovném zapnutí, je nutné nastavit aktuální čas programátoru (viz obsluha programátoru na následující straně).

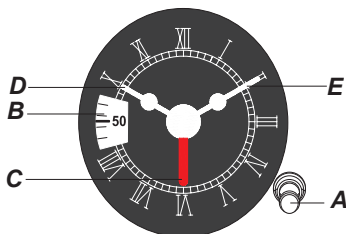
**Chybějící nastavení aktuálního času znemožňuje práci pečicí trouby.**

# OBSLUHA

## Činnost programátoru a ovládání pečicí trouby

### Elementy obsluhy programátoru:

- ovládací kolečko **A**
- kotouč času práce **B**
- ukazatel startu práce **C**
- Hodinový ukazatel **D**
- Minutový ukazatel **E**





### 1. Umístění aktuálního času.

- Stlačte ovládací kolečko **[A]** a otočte vpravo, nastavte ukazatele hodin **[D]** a **[E]** na aktuální čas

### 2. Ruční ovládání.

Nastavení programátoru, které uživateli umožňuje zapnout a vypnout pečicí troubu v libovolném okamžiku bez účasti programátoru.


- Otočte ovládací kolečko **[A]** vpravo a nastavte na ukazateli času práce **[B]** polohu .
- Aby vypnout ruční ovládání, je nutné otočit ovládací kolečko **[A]** vlevo do polohy .

### 3. Poloautomatické ovládání.

Vypnutí pečicí trouby po uplynutí nastaveného času práce.

Maximální čas trvání -180 minut.

- Otočte ovládací kolečko **[A]** vpravo a nastavte na kotouči **[B]** požadovaný čas vypnutí.
- Nastavte pomocí ovládacích koleček pečicí trouby teplotu a funkci práce pečicí trouby.
- Po ukončeném pracovním cyklu bude pečicí trouba vypnutá automaticky, zapne se poplašný zvonek, který se po třech minutách vypne.



- Pro ruční vypnutí otočte ovládací kolečko vpravo do polohy .
- Ovládací kolečka regulátoru teploty funkce práce pečicí trouby nastavte v poloze „•” anebo „0” (vypnuté).

### 4. Automatické ovládání.

Zpoždění startu a automatické vypnutí pečicí trouby

Maximální čas zpoždění -11 hodin.

Je možné nastavení času zpoždění co 1 hod. (ukazatel **[C]**).

- Nastavte na kotouči **[B]** polohu .
- Aby nastavit ukazatel **[C]** startu práce pečicí trouby je nutné potáhnout ovládací kolečko **[A]**, otočit vpravo a nastavit požadovanou hodinu zapnutí pečicí trouby.
- Otočte ovládací kolečko **[A]** vpravo i nastavte na kotouči **[B]** požadovaný čas vypnutí.
- Nastavte pomocí ovládacích koleček pečicí trouby teplotu a funkci práce pečicí trouby.
- Po zakončeném cyklu práce pečicí trouba bude vypnutá automaticky, zapne se poplašný zvonek, který se po třech minutách vypne.
- Aby vypnout zvonek ručně, je nutné otočit ovládací kolečko vpravo do polohy .
- Ovládací kolečka regulátoru teploty a funkce práce pečicí trouby nastavte v poloze „•” anebo „0” (vypnuté).

# OBSLUHA

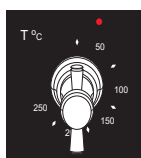
## Funkce pečící trouby a její obsluha

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

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



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



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

#### **Pozor!**

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

## Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby



### Nezávislé osvětlení trouby

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



### Zapnutý horký vzduch

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

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

### Výhodou tohoto způsobu ohřevu je:

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



### Zapnutý horký vzduch a dolní topné těleso


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



### Zapnutý ventilátor a gril

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

## Pozor!

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



### Zapnutý gril

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



### Zesílený gril

#### (Gril a horní topné těleso)

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



### Zapnuté horní topné těleso.

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



### Zapnuté dolní topné těleso

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



### Zapnuté dolní a horní topné těleso

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

## Kontrolna lampička

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

# 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  a zesílené grilování  je třeba nastavit teplotu na 250 °C, kdežto pro funkci grilování s ventilátorem  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.



# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

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



## **Pozor!**

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

## **Pečící trouba**

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

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

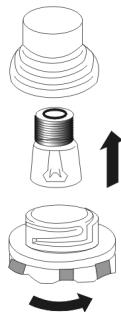
# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

## Výměna žárovky osvětlení pečící trouby



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

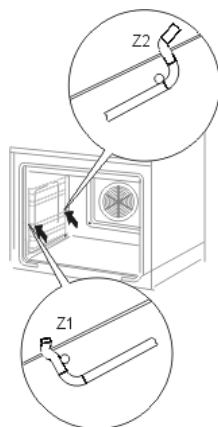
- Všechny ovládací knoflíky nastavte do polohy „●“ / „0“ a vypněte napájení,
- Vyšroubujte a umyjte skleněné stínítko lampičky a nezapomeňte jej do such vyčistit.
- Vyšroubujte osvětlovací žárovku z objímky, v případě potřeby je třeba vyměnit žárovku za novou – vysokoteplotní žárovka (300 °C) s parametry: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

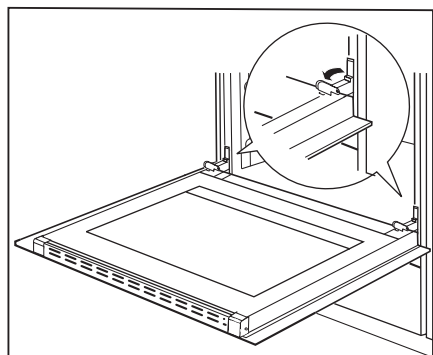
- Pečící trouby označené písmenem D byly vybaveny lehce vytažitelnými drátěnými vodicími lištami (mřížkami) vložek (vkládacích roštů) trouby. Pro jejich vyjmutí kvůli mytí je třeba potáhnout za závěs, který se nachází vpředu (Z1), následně odklonit vodicí lištu a vyjmout ze zadního závěsu (Z2). Po umytí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



# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

## Vytahování dvířek

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

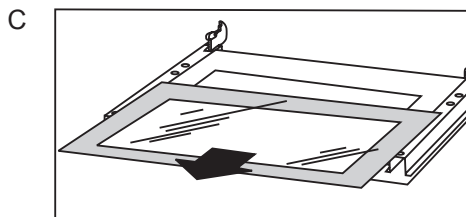
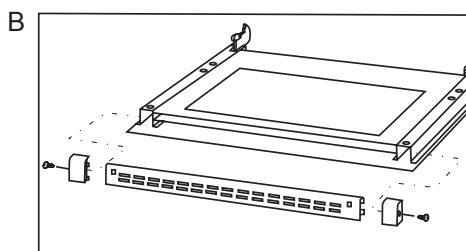
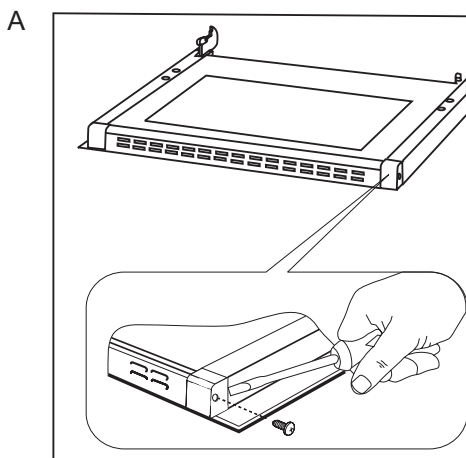


*Odklopení zajištění pantů*

## Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

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

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



*Vyjmutí vnitřní skleněné tabule*

## ► Periodické revize

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

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



### **Pozor!**

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

## POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

---

V každé nouzové situaci je třeba:

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

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

# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

---


## Pokrmů 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 sušicí 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 rozehrát,
- před vyjmutím pokrmu z trouby je třeba zkontrolovat kvalitu upečení pomocí dřevěné špejle (při správném upečení by po píchnutí do těsta měla špejle zůstat suchá a čistá),
- po vypnutí pečící trouby je vhodné pokrm v ní ponechat ještě po dobu asi 5 minut,
- teploty pečení pokrmů při využití funkce horký vzduch jsou zpravidla o 20 – 30 stupňů nižší ve srovnání s konvenčním pečením (při použití horního a dolního topného tělesa),
- parametry pečení uvedené v tabulce 1 jsou orientační a lze je upravovat vzhledem k vlastním zkušenostem a kuchařským zvyklostem,
- pokud se informace uváděné v kuchařských knihách značně liší od hodnot uvedených v návodu k obsluze sporáku, prosíme, řiďte se pokyny návodu.

# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

TABULKA 1: Pokrmy z těsta

Funkce pečící trouby: dolní + horní topné těleso 

horký vzduch 

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



### ▶ Pečení masa





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



# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

**TABULKA 2: Pečení masa**

Funkce pečicí trouby:    dolní + horní topné těleso    
    horký vzduch 

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

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

## Pozor!

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


# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

**TABULKA 3: Gril + rožeň**

Funkce pečicí trouby: topné těleso grilu + horní topné těleso 

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

**TABULKA 4: Gril**

Funkce pečicí trouby: topné těleso grilu 

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

# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

TABULKA 5: Gril + ventilátor

Funkce pečící trouby: topné těleso grilu + ventilátor 

DRUH MASA	HMOTNOST ( kg )	ÚROVEŇ ZDOLA	TEPLOTA ( °C )	DOBA ( MIN. )
Vepřová pečeně	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Jehněčí kýta	2,0	2	170-190	90-110
Roastbeef	1,0	2	180-200	30-40
Kuře	1,0	2	180-200	50-60
Kachna	2,0	1-2	170-190	85-90
Husa	3,0	2	140-160	110-130
Krocán	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

Během pečení je třeba občas maso obracet a polévat vznikajícím výpekem nebo teplou – osolenou vodou.

## Pozor!

Parametry uvedené v tabulkách jsou orientační a mohou být upravovány v závislosti na vlastních zkušenostech a kuchařských zvyklostech.

## 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 pečící trouby	Doba potřebná k upečení standardního pokrmu v (min.)	Hladina hluku v /dB(A) re 1 pW/	Největší pečící plocha v ( cm <sup>2</sup> )
193*T*	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>33</b>
<b>Opis výrobku.....</b>	<b>36</b>
<b>Inštalácia.....</b>	<b>39</b>
<b>Obsluha .....</b>	<b>41</b>
<b>Čistenie a údržba sporáka.....</b>	<b>46</b>
<b>Postup v núdzových situáciách.....</b>	<b>50</b>
<b>Pečenie v rúre – praktické rady.....</b>	<b>51</b>
<b>Technické údaje.....</b>	<b>57</b>
<b>Technická charakteristika .....</b>	<b>58</b>



## POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA

---



- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Odporúčame maximálnu opatnosť, aby ste sa vyhli dotykaniu 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.
- Je potrebné bezvýhradne dodržiavať pokyny a ustanovenia obsiahnuté v tomto návode. K obsluhu by nemali byť pripustené osoby, ktoré sa nezoznámili s obsahom návodu.
- Na čistenie sporáka sa nesmie používať náčinie na čistenie parou.

## AKO ŠETRIŤ ENERGIU

---



Kto využíva energiu zodpovedne, ten nielen chráni domáci rozpočet, ale pôsobí tiež vedome v prospech životného prostredia. A preto pomáhajme, šetríme elektrickou energiou! 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, kúsky polystyrénu a pod.) treba počas rozbaľovania udržiavať mimo dosahu detí.

## VYRADENIE Z PREVÁDZKY



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

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

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

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

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

## OPIS VÝROBKU

*Kontrolná lampička  
termostatu červená*

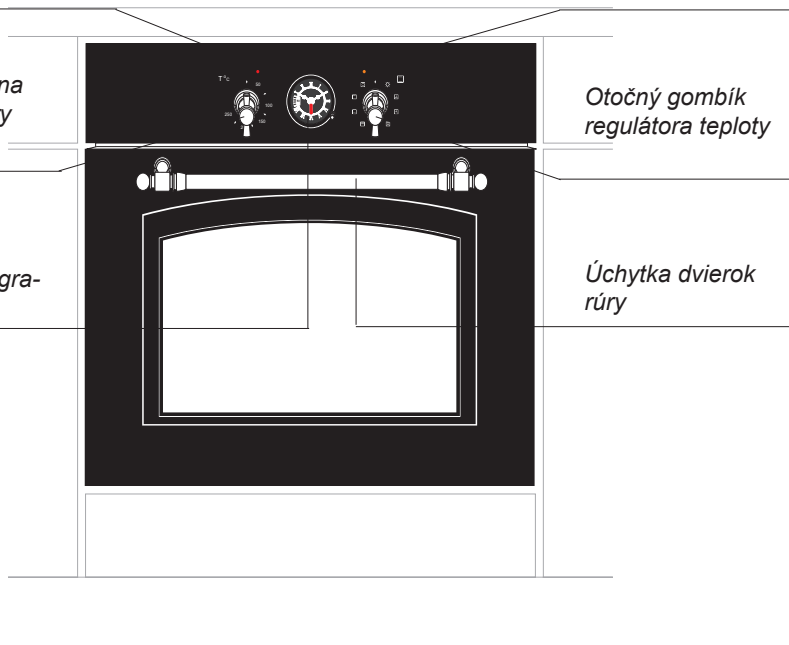
*Kontrolní lam-  
pička provozu  
sporáku žlutá*

*Otočný gombík na  
voľbu funkcií rúry*

*Otočný gombík  
regulátora teploty*

*Elektronický progra-  
mátor*

*Úchytka dvierok  
rúry*



**193.3TYKDS**

## OPIS VÝROBKU

*Kontrolná lampička  
termostatu červená*

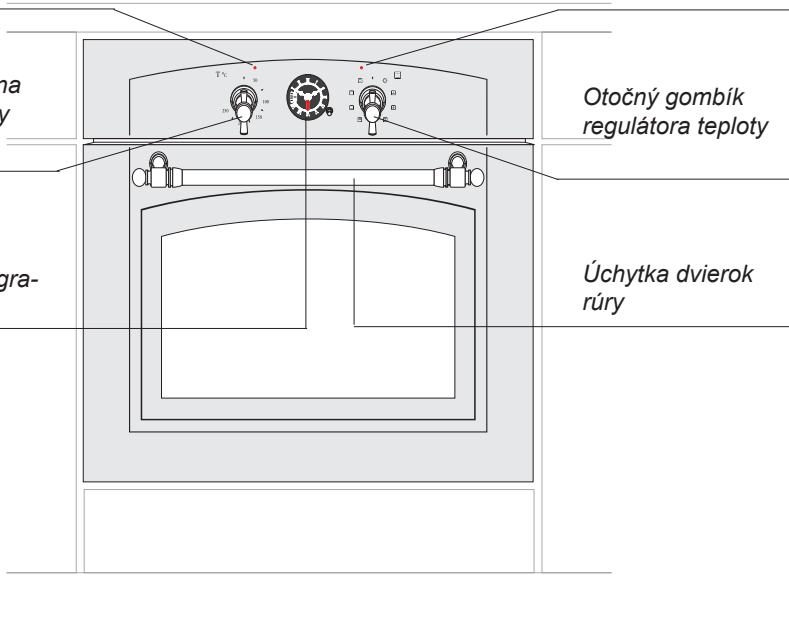
*Kontrolní lam-  
pička provozu  
sporáku žlutá*

*Otočný gombík na  
voľbu funkcií rúry*

*Otočný gombík  
regulátora teploty*

*Elektronický progra-  
mátor*

*Úchytka dverok  
rúry*

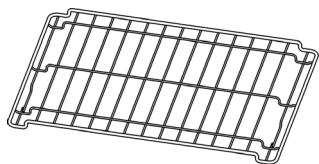


**193.3TYKDW**

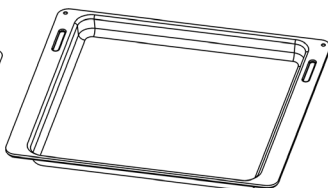
## CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

---

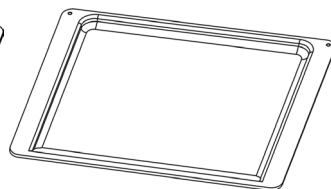
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Rošt na grilovanie  
(mriežka na sušenie)*



*Plech na pečenie /mäsa/*



*Plech na pečivo\**



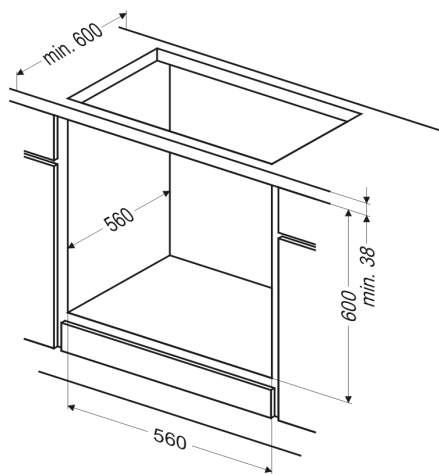
*Tyč a vidlica ražňa\**

\*u některých typů

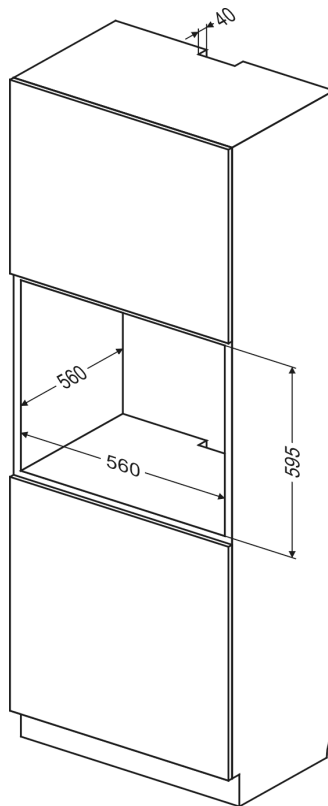
# INŠTALÁCIA

## Montáž rúry na pečenie

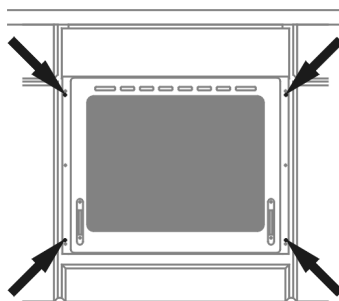
- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie rúry musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Rúra na pečenie je zhotovená v triede Y. Nábytok na zástavbu (vstavanie) musí mať obloženie a lepidlo na jej prilepenie odolné proti teplote 100 °C. 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.
- Zasuňte rúru úplne do otvoru a zaistite 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 napájací 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 mytí riadu,
- zapnite v izbe vetranie alebo otvorte okno,
- vpravo na pozíciu a  alebo b  (viď kapitola: Činnosť programátora a ovládanie rúry),
- vyhrejte rúru (na teplotu 250°C, približne 30 min.), odstráňte zašpinenie a dôkladne umyte.

### Dôležité!

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

### Pozor!

V prípade prvého uvedenia do prevádzky pečiacej rúry alebo vypnutia z elektrickej siete a jej opätovnom zapnutí, je nutné nastaviť aktuálny čas programátora (viď obsluha programátora na nasledujúcej strane).

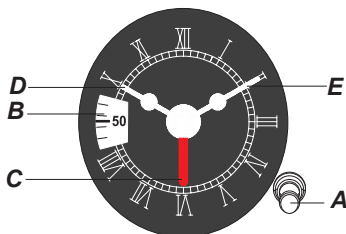
**Chýbajúce nastavenie aktuálneho času znemožňuje prácu pečiacej rúry.**

# OBSLUHA

## Činnosť programátora a ovládanie pečiacej rúry

### Elementy obsluhy programátora:

- ovládacie koliesko **A**
- kotúč času práce **B**
- ukazovateľ štartu práce **C**
- Hodinový ukazovateľ **D**
- Minútový ukazovateľ **E**



### 1. Umiestnenie aktuálneho času.

- Stlačte ovládacie koliesko **[A]** a otočte vpravo, nastavte ukazovatele hodín **[D]** a **[E]** na aktuálny čas

### 2. Ručné ovládanie..

Nastavenie programátora, ktoré užívateľovi umožňuje zapnúť a vypnúť pečiacu rúru v ľubovoľnom okamihu bez účasti programátora.

- Otočte ovládacie koliesko **[A]** vpravo a nastavte na ukazovateli času práce **[B]** polohu
- Aby vypnúť ručné ovládanie, je nutné otočiť ovládacie koliesko **[A]** vľavo do polohy

### 3. Poloautomatické ovládanie.

Vypnutie pečiacej rúry po uplynutí nastaveného času práce

Maximálny čas trvania -180 minút.

- Otočte ovládacie koliesko **[A]** vpravo a nastavte na kotúči **[B]** požadovaný čas vypnutia.
- Nastavte pomocou ovládacích koliesok pečiacej rúry teplotu a funkciu práce pečiacej rúry.
- Po ukončenom pracovnom cykle bude pečiacia rúra vypnutá automaticky, zapne sa poplašný zvonček, ktorý sa po troch minútach vypne.

- Pre ručné vypnutie otočte ovládacie koliesko vpravo do polohy .
- Ovládacie kolieska regulátora teploty funkcie práce pečiacej rúry nastavte v polohu „•“ alebo „0“ (vypnuté).

### 4. Automatické ovládanie.

Oneskorenie štartu a automatické vypnutie pečiacej rúry.

Maximálny čas oneskorenia -11 hodín.

Je možné nastavení času oneskorenia čo 1 hod. (ukazovateľ **[C]**).

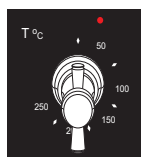
- Nastavte na kotúči **[B]** polohu .
- Aby nastaviť ukazovateľ **[C]** štartu práce pečiacej rúry je nutné potiahnuť ovládacie koliesko **[A]**, otočiť vpravo a nastaviť požadovanú hodinu zapnutia pečiacej rúry.
- Otočte ovládacie koliesko **[A]** vpravo a nastavte na kotúči **[B]** požadovaný čas vypnutia.
- Nastavte pomocou ovládacích koliesok pečiacej rúry teplotu a funkciu práce pečiacej rúry.
- Po zakončenom cykle práce bude pečiacia rúra vypnutá automaticky, zapne sa poplašný zvonček, ktorý sa po troch minútach vypne.
- Aby vypnúť zvonček ručne, je nutné otočiť ovládacie koliesko vpravo do polohy .
- Ovládacie kolieska regulátoru teploty a funkciu práce pečiacej rúry nastavte v polohu „•“ alebo „0“ (vypnuté).

## Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

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

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

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



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

### Pozor!

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

## Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry



### Nezávislé osvetlenie rúry

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



### Zapnutý horúci vzduch

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

### Výhodou tohto spôsobu ohrevu je:

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



### Zapnutý horúci vzduch a dolné vyhrievacie teleso


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



### Zapnutý ventilátor a gril

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

## Pozor!

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



### Zapnutý gril

Nastavenie otočného gombíka do tejto polohy umožňuje grilovanie pokrmov výlučne pri zapnutí vyhrievacom telesa grilu.



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

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



### Zapnuté horné vyhrievacie teleso.

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



### Zapnuté dolné vyhrievacie teleso

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



### Zapnuté dolné a horné vyhrievacie teleso

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

## Kontrolná lampička

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

# 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  a zosilnené grilovanie  je potrebné nastaviť teplotu na 250 °C, zatiaľ čo pri funkcii grilovanie s ventilátorom  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.

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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



## Pozor!

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

**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.
- **Parné čistenie – Steam Clean:**
  - do misky postavenej v rúre na prvej pozícii (úrovni) zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
  - zatvorte dvierka rúry,
  - otočný gombík regulátora teploty nastavte do polohy 50 °C, gombík na voľbu funkcie do polohy dolné vyhrievacie teleso,
  - ohrievajte komoru rúry na pečenie asi 30 minút,
  - otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite handričkou alebo hubkou a potom omyte teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu.

Pozor! Pozostatkom čistenia parou môže byť prípadná vlhkosť alebo zvyšky vody pod sporákom.
- Po umytí komory rúry na pečenie je potrebné vytrieť ju do sucha.

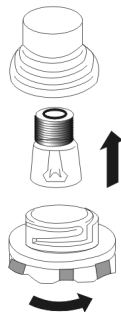
## ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

### Výmena žiarovky osvetlenia rúry na pečenie



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

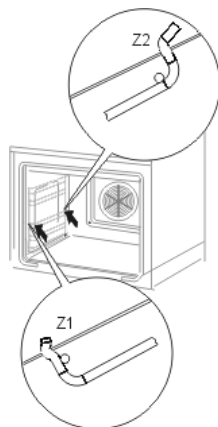
- Všetky ovládacie gombíky nastavte do polohy „/„0“ a vypnite napájanie,
- Vyskrutkujte a umyte sklenené tienidlo lampičky a nezabudnite ho do sucha vytrieť.
- Vyskrutkujte osvetľovaciu žiarovku z objímky, v prípade potreby vymeňte žiarovku za novú – vysokoteplotnú žiarovku (300 °C) s parametrami:
 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



Lampička rúry na pečenie

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

- Rúry na pečenie označené písmenom D boli vybavené ľahko vyťahateľnými 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).

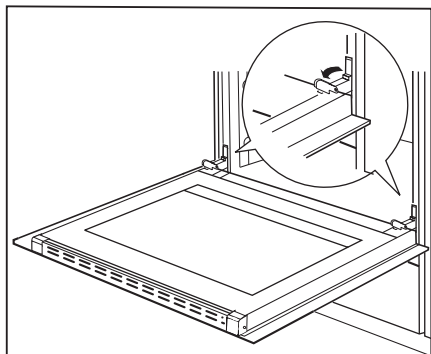


# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

## Vytahovanie dvierok

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

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



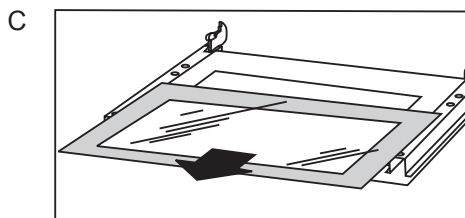
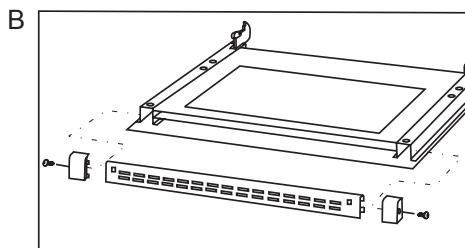
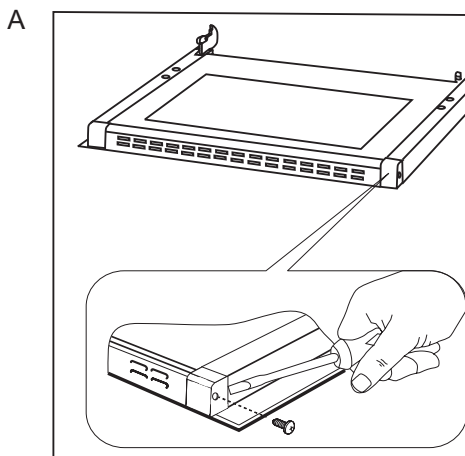
Odklopenie zaistenia pántov

## Vyberanie vnútorného skla

1. Pomocou krížového skrutkovača odskrutkujte skrutky nachádzajúce sa v bočných zámkoch (obr. A).
2. Zámky ohnite pomocou plochého skrutkovača a vyberte hornú lištu dvierok. (obr. A, B).
3. Vnútročné sklo vytiahnite z úchytiakov (v dolnej časti dvierok). (obr. C).

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

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



Vyberanie vnútorného skla



# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

---

## Periodické revízie

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

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



## Pozor!

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

## POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

---

**V každej núdzovej situácii je potrebné:**

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

PROBLÉM	PRÍČINA	POSTUP
1.prístroj nefunguje	prerušenie prívodu prúdu	skontrolujte poistku domovej inštalácie, spálenú vymeňte
2.programátor nefunguje	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)

## PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

---

### Pokrmý z cesta

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



# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

TABUĽKA 1: Pokrmy z cesta

Funkcia rúry na pečenie:

dolné + horné vyhrievacie teleso 

horúci vzduch 

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

### ▶ Pečenie mäsa

- v rúre by mali byť pripravované porcie mäsa väčšie než 1 kg, menšie kúsky odporúčame upravovať na plynových horákoch sporáka,
- na pečenie odporúčame používať žiaruvzdorné nádoby, i 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





## TABUĽKA 2: Pečenie mäsa

Funkcia rúry na pečenie :

dolné + horné vyhrievacie teleso 

horúci vzduch



DRUH MÄSA	ÚROVEŇ ZDOLA		TEPLOTA (°C)		ČAS * V MIN.
					
<b>Hovädzie</b> Roastbeef alebo krvavý steak („english“) rozohriata rúra šťavnatý („medium“) rozohriata rúra prepečený („well done“) rozohriata rúra Pečienka		3		250	na 1 cm 12-15
		3		250	15-25
		3		210-230	25-30
	2	2	160-180	200-220	120-140
<b>Bravčové</b>  Pečienka  Stehno  Filé (steak)		2		200-210	90-140
	2	2	160-180	200-210	60-90
		3		210-230	25-30
<b>Tefacie</b>	2	2	160-170	200-210	90-120
<b>Jahňacie</b>	2	2	160-180	200-220	100-120
<b>Zverina</b>	2	2	175-180	200-220	100-120
<b>Hydina</b> Kura Hus (cca 2 kg)	2	2	170-180	220-250	50-80
	2	2	160-180	190-200	150-180
<b>Ryby</b>	2	2	175-180	210-220	40-55

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

### Pozor!

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

Vhodné je pečenie mäsa v žiaruvzdorných nádobách.

## PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

**TABUĽKA 3: Gril + ražeň**

Funkcie rúry na pečenie: vyhrievacie teleso grilu + horné vyhrievacie teleso 

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

**TABUĽKA 4: Gril**

Funkcia rúry na pečenie: vyhrievacie teleso grilu 

DRUH POKRMU	ÚROVEŇ ZDOLA	TEPLOTA (°C)	ČAS GRILOVANIA (MIN.)	
			1. STRANA	2. STRANA
Bravčová kotleta	4	250	8-10	6-8
Prírodný brav. rezeň	3	250	10-12	6-8
Špíz/šašlik	4	250	7-8	6-7
Klobásky	4	250	8-10	8-10
Roastbeef (steak cca 1 kg)	3	250	12-15	10-12
Teľacia kotleta	4	250	8-10	6-8
Teľací steak	4	250	6-8	5-6
Barania kotleta	4	250	8-10	6-8
Jahňacia kotleta	4	250	10-12	8-10
Polovice kuraťa (asi po 500 g)	3	250	25-30	20-25
Rybíe filé	4	250	6-7	5-6
Pstruh (cca 200 – 250 g)	4	250	5-8	5-7
Chlieb (toasty, hrianky)	4	250	2-3	2-3

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

TABUĽKA 5: Gril + ventilátor

Funkcia rúry na pečenie:

vyhrievacie teleso grilu + ventilátor



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

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

## Pozor!

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



## TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	230V~50 Hz
Menovitý výkon	max. 3,3 kW
Rozmery sporáka	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> )
193*T*	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)

---