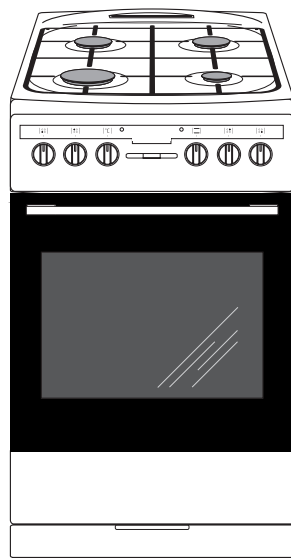


# Amica



507GE3.33eEHZpTaDFAScJXx / SHM 5784DA X

CZ NÁVOD K OBSLUZE  
SK NÁVOD NA OBSLUHU  
HU KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

# VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

---

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

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

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

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

## **Pozor!**

Sporák lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Sporák je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

# OBSAH

---

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Pokyny týkající se bezpečnosti používání .....</b> | <b>4</b>  |
| <b>Popis výrobku .....</b>                            | <b>11</b> |
| <b>Instalace.....</b>                                 | <b>13</b> |
| <b>Obsluha .....</b>                                  | <b>18</b> |
| <b>Pečení v troubě – praktické rady.....</b>          | <b>26</b> |
| <b>Testovací pokrmy.....</b>                          | <b>29</b> |
| <b>Čištění a údržba sporáku.....</b>                  | <b>31</b> |
| <b>Postup v nouzových situacích.....</b>              | <b>36</b> |
| <b>Technické údaje .....</b>                          | <b>37</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, aby si se spotřebičem nehrály. Uklízení a obslužné činnosti nemohou být prováděna dětmi bez dozoru.

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

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

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

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

Dostupné části zařízení se mohou velmi 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.

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

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

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

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

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

## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

---

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

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

Před instalací dodatečné ventilace se poradte s odborníkem.

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

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

Příklady domácího prostředí:

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

# POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ



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

# POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ



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

# JAK ŠETŘIT ENERGII



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

Postupujeme tedy dle následujících pravidel:

- **Používání správného nádobí k vaření.**

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

Je třeba pamatovat na přikrývání nádob pokličkou.

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

Znečištění narušuje přenášení tepla

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

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

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

Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.

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

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

- **Využití zbytkového tepla trouby.**

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

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

- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.**

Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek.

Nejlépší je odstraňovat je okamžitě.

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

Způsobují zbytečné zvýšení spotřeby elektrické energie.

## ROZBALENÍ



Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.

Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali části

Obr.obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí.

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

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

## VYŘAZENÍ Z PROVOZU



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

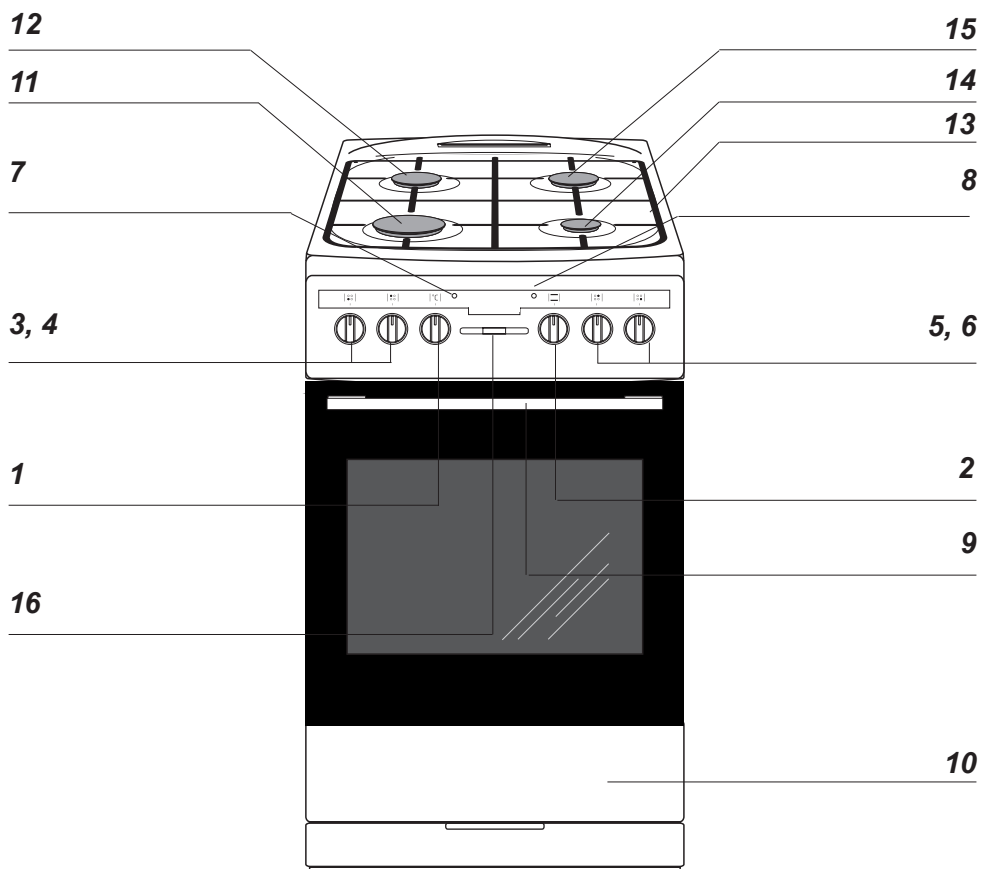
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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

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

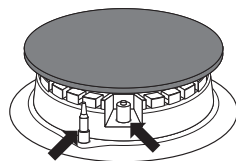
Informace o příslušném místě likvidace opotřebovaných zařízení Vám poskytne orgán obecní správy.

# POPIS VÝROBKU



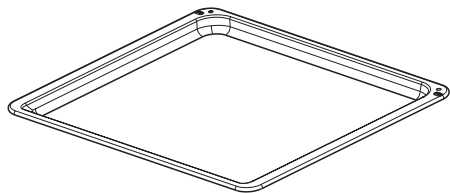
- 1** Otočný knoflík regulátoru teploty  
**2** Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby  
**3, 4, 5, 6** Otočný knoflík pro ovládání plynových hořáků  
**7** Kontrolní lampička termostatu **L**  
**8** Kontrolní lampička provozu sporáku **R**  
**9** Úchyt dvířek trouby  
**10** Šuplík\*  
**11** Velký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

- 14** Pomocný hořák  
**15** Střední hořák  
**16** Elektronický programátor

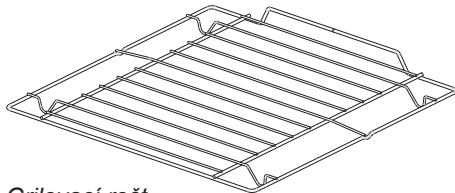


# CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

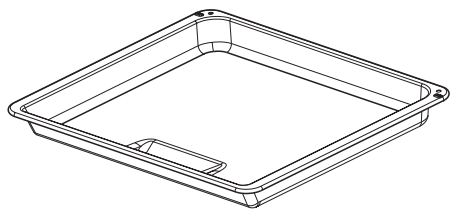
Vybavení sporáků



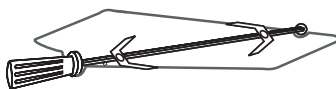
*Plech na pečivo\**



*Grilovací rošt  
(mřížka pro sušení)\**

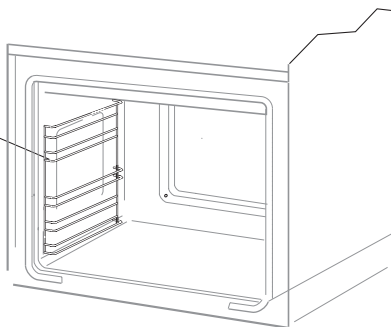


*Pečící plech /maso/\**



*Tyč a vidlice rožně\**

*Boční závěsné lišty plechů*



\*u některých typů

## INSTALACE

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



### Ustavení sporák

- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, a musí mít účinnou ventilaci v souladu s platnými technickými předpisy.
- Místnost by měla být vybavena ventilačním systémem odvádějícím zplodiny vzniklé během hoření. Tato instalace by měla obsahovat ventilační mřížku nebo digestoř. Digestoře je třeba montovat v souladu s pokyny uvedenými v návodech k obsluze, k nim přiložených. Ustavení sporáku by mělo zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Místnost by také měla mít zajištěn přísun vzduchu, který je nezbytný pro správné hoření (spalování) plynu. Přísun vzduchu by neměl být menší, než 2 m<sup>3</sup>/h na 1 kW výkonu hořáků. Vzduch může být přiváděn v důsledku přímého proudění z vnějšku kanálem o průřezu min. 100 cm<sup>2</sup>, nebo přímo ze sousedních místností, které jsou vybaveny ventilačními kanály ústícími ven.
- Pokud je zařízení využíváno intenzivně a dlouho, v může nastat situace, kdy bude kvůli zlepšení větrání nutné otevřít okno.
- Kapalný plyn je těžší než vzduch a proto má tendenci hromadit se v dolních polohách. Místnosti, ve kterých byly nainstalovány láhve /bomby/ s kapalným plynem by měly být vybaveny ventilačními kanály vyvedenými z místnosti ven, umožňujícími, aby se v případě netěsnosti plyn dostal ven.

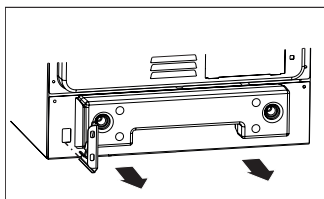
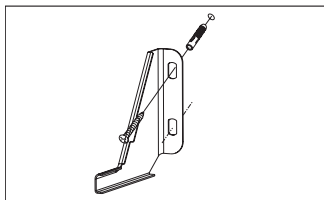
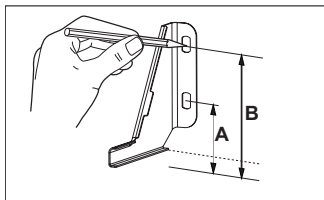
Z téhož důvodu by láhve s plynem, jak prázdné, tak i částečně naplněné, neměly být instalovány ani uskladňovány v místnostech situovaných po povrchu země (např. ve sklepích). Láhve se nesmí nacházet poblíž zdrojů tepla (kamínek, krbu, trouby apod.), které by mohly zvýšit teplotu uvnitř láhve nad 50 °C.

- Plynový sporák je vzhledem k ochraně před přehřátím okolních povrchů zařízením třídy X, a jako takové může být zabudováno do řady nábytku pouze do výše pracovní desky, tedy cca 850 mm od podlahy. Zabudování nad tuto úroveň je nežádoucí. Nábytek pro zástavbu musí mít obložení a lepidlo k jejímu lepení odolné teplotě 100 °C. Nevyhovění této podmínce může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení. Pokud si nejsme jisti co do tepelné odolnosti nábytku, je třeba sporák zabudovat nábytkem při dodržení odstupu asi 2 cm. Stěna / zeď, která se nachází za sporákem musí být přizpůsobena tak, aby byla odolná vůči vysokým teplotám. Během používání sporáku se jeho zadní stěna může zahřát na teplotu asi o 50 °C vyšší než je teplota okolí.
- Sporák je třeba postavit na tvrdé, rovné podlaze (nestavět na podstavci).
- Před zahájením provozu je nutné sporák nastavit do vodorovné polohy, což má mimořádný vliv třeba na rovnoměrné roztékání se tuku na pánvi. K tomuto účelu slouží polohovací nožky, dostupné po vytažení šuplíku. Rozsah regulace + / - 5 mm.

# INSTALACE

## Montování zajišťující blokady před převrácením sporáku.

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



Sporák, ýška 850 mm  
A=60 mm  
B=103 mm

## Připojení sporáku k rozvodu plynu

### Pozor!

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

### Pokyny pro instalatéra

Instalatér je povinen:

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

### Pozor!

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

# INSTALACE

## Připojení k pružnému ocelovému vedení

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

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

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

## Připojení k pevnému potrubí

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

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

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

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



### Poznámka!

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



### Pozor!

Po ukončení instalování sporáku je třeba zkontrolovat těsnost všech spojů, použitím k tomuto účelu např. mýdlové vody.

Ke kontrole těsnosti nesmí být použito oheň.



### Pozor!

Přestože bylo vynaloženo veškeré úsilí k odstranění otřepů a ostrých hran v tomto zařízení, je třeba s ním zacházet opatrně. Během instalace doporučujeme používat ochranné rukavice.



## Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

- Sporák je továrně přizpůsoben k napájení střídavým proudem, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybaven přívodní šňůrou 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> o délce cca 1,5 m s ochranným kontaktem.
- Připojovací zásuvka elektrického rozvodu musí být vybavena ochranným kolíkem a nesmí se nacházet nad sporákem. Je nutná, aby po ustavení sporáku byla připojovací zásuvka elektrického rozvodu uživateli dostupná.
- Před zapojením sporáku do zásuvky je třeba zkontrolovat, zda:
  - pojistka a elektrický rozvod vydrží zátěž sporáku,
  - je elektrický rozvod vybaven účinným uzemňovacím systémem splňujícím požadavky platných norem a předpisů,
  - je zásuvka snadno dostupná.



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

# INSTALACE

## Přizpůsobení sporáku jinému druhu plynu.

Tato činnost může být prováděna pouze instalátérem s příslušnými oprávněními.

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

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

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

### Pozor!

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

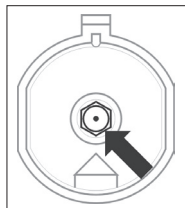
| Hořák typu Somipress (dle označení „SOMIpress“ na tělese hořáku) |                  |     | Druh plynu                       |                                            |
|------------------------------------------------------------------|------------------|-----|----------------------------------|--------------------------------------------|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

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

Kvůli provedení regulace je třeba sundat otočné knoflíky kohoutků.

## INSTALACE

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



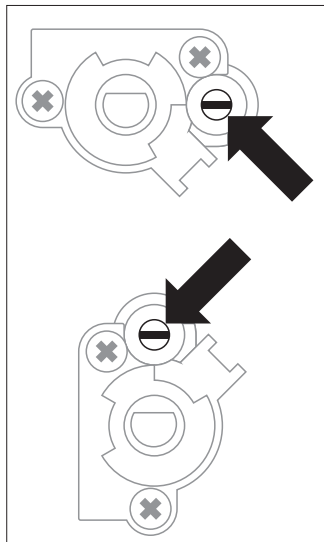
*Výměna trysek hořáku – trysku vyšroubovat pomocí speciálního nástrčného klíče 7 a vyměnit za novou příslušně k druhu plynu (viz tabulky).*

### Pozor!

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

Přívod plynu do povrchových hořáků je otevírán a nastavován kohoutky s protiúnikovým zabezpečením.

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



Regulace kohoutek



### Pozor!

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

## Před prvním zapnutím sporáku

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

### **Pozor!**

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

Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

- obslužné úkony je třeba provádět při dodržování bezpečnostních pokynů.

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

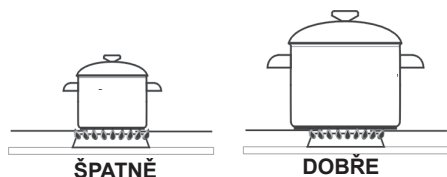
\*u některých typů

## Obsluha povrchových hořáků

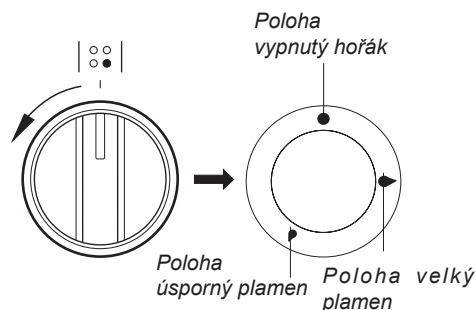
### Volba nádoby

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

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



### Otočný knoflík ovládání činnosti hořáků



\*u některých typů

### Zapalování hořáků bez zapalovače

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

### Zapalování hořáků zapalovačem spojeným s otočným knoflíkem\*

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

## Pozor!

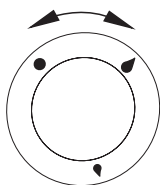
V případě typů sporáků vybavených protiúnikovým zabezpečením (pojistkou) povrchových hořáků, je kvůli zafungování zabezpečení třeba při úkonu zapalování přidržet otočný knoflík po dobu asi 10 sek. maximálně stlačený v poloze „velký plamen“.

## Volba plamene hořáku

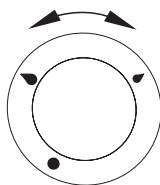
Správně seřízené hořáky mají plamen světle modré barvy se zřetelně viditelným vnitřním kuželem. Volba velikosti plamene závisí na nastavení polohy otočného knoflíku hořáku:

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

Velikost plamene lze dle potřeby plynule regulovat.



**ŠPATNĚ**



**DOBŘE**

## Činnost zabezpečení proti úniku plynu\*

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

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

Opětovné zažehnutí hořáku vyžaduje intervenci uživatele.

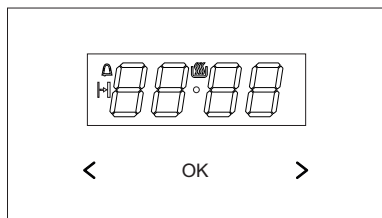
## Pozor!

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

\*u některých typů

# OBSLUHA

## Funkce programátoru



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

### Umístění aktuálního času

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

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

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

### Upozornění!

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

## Časovač

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

Aby nastavit časovač je nutné:

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

### Upozornění!

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

### Délka práce

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

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

Nastavený čas bude uložen do paměti po cca 7 sekundách, displej znovu zobrazí aktuální čas během zapnutého symbolu .

Po uplynutí deklarovaného času se trouba automaticky vypne, zazní zvukový signál a symbol bude blikat.

# OBSLUHA

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

## Vymazání nastavení

Kdykoliv můžete zrušit nastavení minutky nebo délku práce.

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

Vymazání nastavení časovače:

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

## Změna tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:

- stiskněte současně tlačítka < / > ,
- tlačítkem ok vyberte funkci *tón*, indikace na displeji budou blikat:
- pomocí tlačítek < / > vyberte správný tón:  
v rozmezí 1 až 3 pomocí tlačítka >  
v rozmezí 3 až 1 pomocí tlačítka < .

## Změna jasu displeje

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

Jas displeje je možné změnit následujícím způsobem:

- stiskněte současně tlačítka < / > ,
- pomocí tlačítka ok vyberte funkci *bri* (prvním stisknutím se dostanete na funkci *tón*, druhým stisknutím na *bri*).

- pomocí tlačítek < / > vyberte vhodný jas:  
v rozmezí 1 až 9 pomocí tlačítka >  
v rozmezí 9 až 1 pomocí tlačítka < .

## Upozornění!

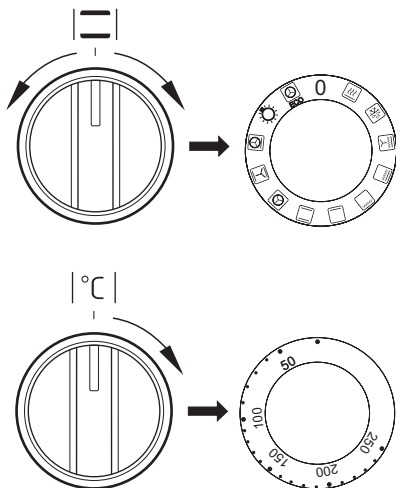
Když jsou hodiny aktivní (tj. uživatel stiskl tlačítko během posledních 7 sekund), jas displeje je maximální.

## Noční režim

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

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

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



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

### Pozor!

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

## Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby

**0** Nulové nastavení



### Rychlý ohřev

Zapnutý termooběh a opékač. Používá se pro vstupní ohřev pečící trouby.



### Rozmrazování

Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřivačů.



### Zapnutý ventilátor jak rovněž gril

V této poloze ovládacího kolečka, pečící trouba realizuje funkci grilu s ventilátorem. Využití této funkce v praxi umožňuje urychlení procesu opékání a zlepšení chuťových vlastností pokrmů.



### Zesílený gril (Supergril)

Zapnutí funkce „zesíleného grilu“ umožňuje provádět opékání při současně zapnutém horním ohřevu. Tato funkce umožňuje vyvinutí zvýšené teploty v horním pracovním prostoru pečící trouby, což způsobuje silnější připečení pokrmů, umožňuje také opékání jejich větších porcí.



### 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).



## **Zapnutý dolní ohřev**

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



## **Zapnutý dolní a horní ohřev**

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



## **Zapnutý termooběh**

Nastavení ovládacího kolečka v poloze „zapnutý termooběh“ umožňuje realizaci ohřívání pečicí trouby vynuceným způsobem pomocí termoventilátoru, umístěného v centrálním místě zadní stěny komory pečicí trouby. V porovnání do konvekční pečicí trouby jsou používány nižší teploty pečení.

Používání tohoto způsobu ohřevu umožňuje rovnoměrný oběh tepla kolem pokrmu umístěného v pečicí troubě.



## **Zapnutý ventilátor jak rovněž dolní a horní ohřev.**

V této pracovní poloze ovládacího kolečka, pečicí trouba realizuje funkci pečivo. Konvekční pečicí trouba s ventilátorem.



## **Zapnutý termooběh a dolní ohřev**

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



## **Nezávislé osvětlení pečicí trouby**

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



## **Termooběh eco**

Pomocí této funkce lze aktivovat optimalizovaný způsob ohřevu, jehož účelem je úspora energie při přípravě pokrmů. Při této poloze otočného knoflíku je osvětlení trouby vypnuto.

## **Kontrolna lampička**

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

# OBSLUHA

## Používání grilu

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

Pro zapnutí grilu je třeba:

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

**Pro funkce grilování obr. a zesílené grilování obr. je třeba nastavit teplotu na 210°C (200°C)\*, kdežto pro funkci grilování s ventilátorem obr. na 190°C.**

\* dvířka trouby se dvěma skleněnými panely



### Pozor!

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.

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

Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

## Používání rožně\*

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

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

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

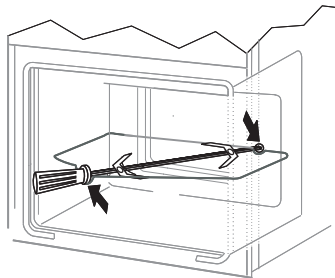
### Pozor!

Rožeň nemá svůj vlastní ovládací knoflík.

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.

Příprava pokrmu na rožni:

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



\*u některých typů

# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

## Pokrmý z těsta

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

## Pečení masa

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

# PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

## Funkce ohřevu termooběh ECO

- při použití funkce termooběh ECO je startován optimalizovaný způsob ohřevu mající za cíl úsporu energie v průběhu přípravy jídel,
- dobu pečení není možné zkrátit pomocí nastavení vyšších teplot, nedoporučuje se rovněž úvodní přehřívání trouby před pečením,
- neměňte nastavení teploty v průběhu pečení a neotevírejte dvířka v průběhu pečení.

## Doporučované parametry při použití funkce termooběh ECO

| Druh pečení pokrmů    | Funkce pečicí trouby                                                                     | Teplota (°C) | Úroveň | Čas (min.) |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|------------|
| Piškot                | <br>ECO | 180 - 200    | 2 - 3  | 50 - 70    |
| Bábovičky/<br>muffins | <br>ECO | 180 - 200    | 2      | 50 - 70    |
| Ryba                  | <br>ECO | 190 - 210    | 2 - 3  | 45 - 60    |
| Hovězí                | <br>ECO | 200 - 220    | 2      | 90 - 120   |
| Vepřové               | <br>ECO | 200 - 220    | 2      | 90 - 160   |
| Kuře                  | <br>ECO | 180 - 200    | 2      | 80 - 100   |

# PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

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

\* dvířka trouby se dvěma skleněnými panely

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

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu

<sup>2)</sup> Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

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

## Pečení pečiva

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

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

<sup>2)</sup> Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro zahřátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.

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

## Grilování

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

\* dvířka trouby se dvěma skleněnými panely

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

<sup>2)</sup> Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

## Pečení

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

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

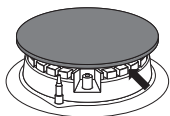
# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

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

## Hořáky, mřížka desky pod hořáky, plášť sporáku

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



### Pozor!

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

Zkontrolujte, zda elementy hořáku byly po čištění správně založené.

**Neaxiální poloha krytu hořáku může způsobit trvalé poškození hořáku.**



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

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

## Pečicí trouba

- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.
- Komoru pečicí trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídavkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
- **Čištění párou-Steam Clean**
  - do misky vložené do pečicí trouby na první úroveň od spodu nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
  - uzavřete dvířka pečicí trouby,
  - ovládací kolečko regulátoru teploty nastavte na pozici 50°C, a ovládací kolečko funkce na pozici dolní ohřev ,
  - nahřívejte komoru pečicí trouby cca 30 minut,
  - po zakončení procesu čištění otevřete dvířka pečicí trouby, vnitřek komory vytřete houbičkou anebo utěrkou a následně umyjte teplou vodou s dodatkem přípravku na mytí nádobí.



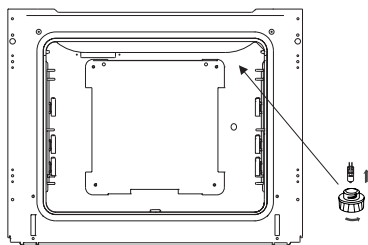
### Pozor!

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

## Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

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

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

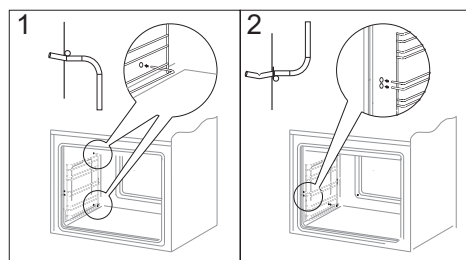
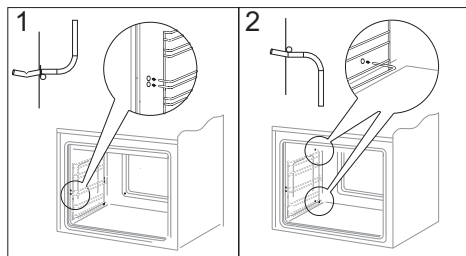


Osvětlení trouby

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

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

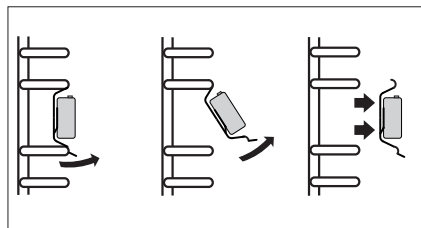


- Trouby označené písmeny **Dp\***, mají ne-rezové výsuvné vodící lišty vkládacích roštů, připevněné k drátěným vodícím lištám. Předtím než na ně položíte plech, je třeba je vysunout (pokud je trouba zahřátá, vysunujte je zachycením zadní hranou plechu o zářezky nacházející se na přední straně výsuvných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

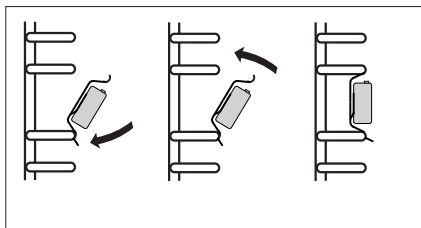
## Pozor!

Teleskopické vodící lišty nenáležejí umývat v myčkách nádobí

## Vyjímání teleskopických vodících lišt



## Zakládání teleskopických vodících lišt



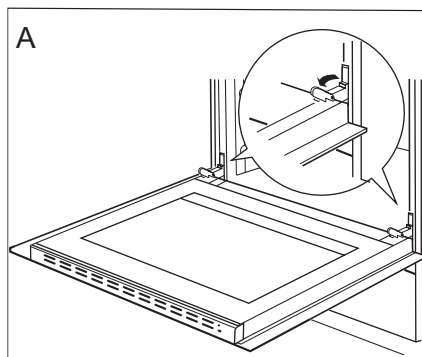
\*u některých typů

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

## Vytahování dvířek

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

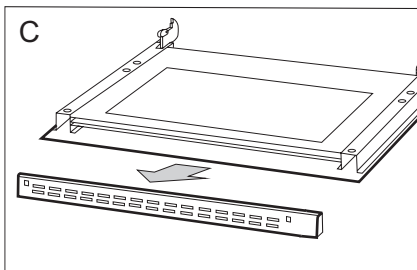
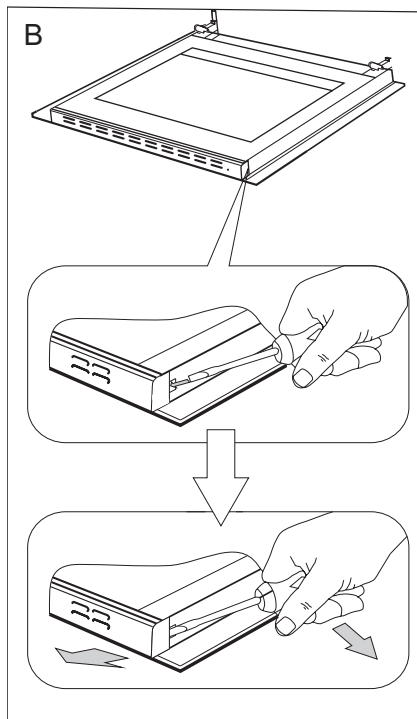
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklopení zajištění pantů

## Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

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

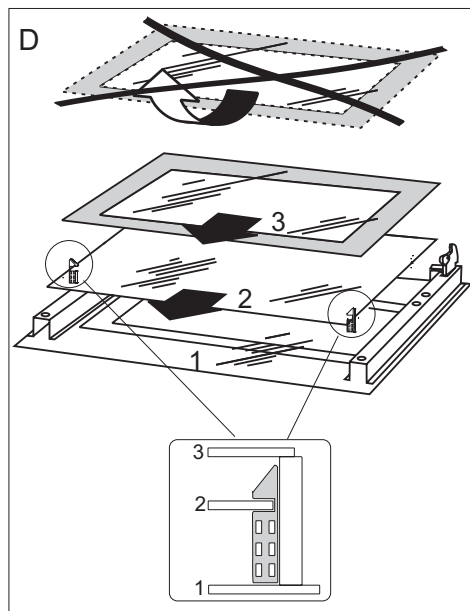


# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

3. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek. (obr.D a D1).
4. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku.

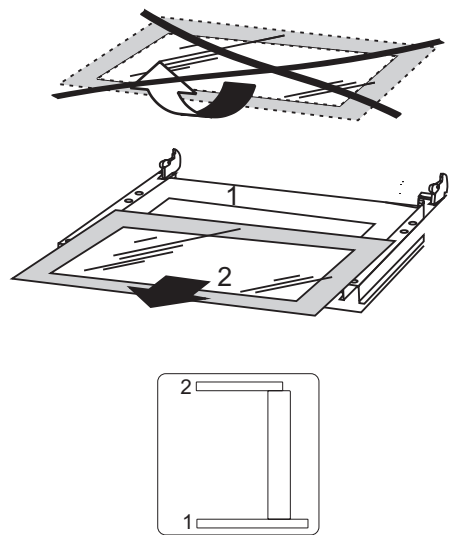
**Upozornění! Nebezpečí poškození připevnění skel. Sklo vysuňte, nezdvihejte nahoru.** Při následné montáži postupujte v opačném pořadí. Hladká část skleněné tabule se musí nacházet v horní části.

**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 vtlačte do slyšitelného „kliknutí“. Poté přitlačte lištu z levé strany do slyšitelného „kliknutí“.



*Vyjmutí vnitřní skleněné tabule. 3 skla.*

D1



*Vyjmutí vnitřní skleněné tabule. 2 skla.*

## Periodické revize

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

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



## Pozor!

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

## POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

V každé nouzové situaci je třeba:

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

| PROBLÉM                                                     | PŘÍČINA                                                             | POSTUP                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Hořák nezapaluje                                         | zašpiněné plamenové otvory                                          | uzavřít uzavírací ventil plynu, zavřít kohoutky hořáků, vyvětrat místnost, vyndat hořák, očistit a profouknout plamenové otvory |
| 2. Zapalovač plynu nezapaluje                               | přerušení dodávky proudu                                            | zkontrolovat pojistku domácí instalace, spálenou vyměnit                                                                        |
|                                                             | přerušení dodávky plynu                                             | otevřít ventil přívodu plynu                                                                                                    |
|                                                             | znečištěný (zamaštěný) zapalovač plynu                              | vyčistit zapalovač plynu                                                                                                        |
|                                                             | otočný knoflík kohoutku stlačený nedostatečně dlouho                | přidršet stlačený otočný knoflík do doby plného plamene kolem koruny hořáku                                                     |
| 3. plamen při zapalování hořáku zhasíná                     | příliš brzy uvolněný knoflík kohoutu                                | přidršet otočný knoflík déle v poloze „velký plamen“                                                                            |
| 4. elektrická výbava nefunguje                              | přerušení dodávky proudu                                            | zkontrolovat pojistku domácí instalace, spálenou vyměnit                                                                        |
| 5. displej programátoru ukazuje čas „ 12.00 “ nebo „ 0.00 “ | zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí | nastavit aktuální čas (viz. Návod k obsluze programátoru)                                                                       |
| 6. nefunguje osvětlení trouby                               | povolená nebo poškozená žárovka                                     | dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba)                                                      |

## TECHNICKÉ ÚDAJE

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| Jmenovité napětí | 230V~50 Hz      |
| Jmenovitý výkon  | max. 3,6 kW     |
| Rozměry sporáku  | 85 / 50 / 60 cm |

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

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

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

|                                                                            |                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nucený oběh vzduchu ECO (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)        | <br>ECO |
| Nucený oběh vzduchu ECO (dolní topné těleso + horní + opékač + ventilátor) | <br>ECO |
| Standardní režim ECO (dolní topné těleso + horní)                          | <br>ECO |

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

### Prohlášení výrobce

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

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

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

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

**ČR**

**Martykán servis**

Zámecká 3

698 01 Veselí nad Moravou

Tel: 518 324 555

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

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

---

# VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

---

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

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

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

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

## **Pozor!**

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

Sporák je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

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

# OBSAH

---

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Pokyny týkajúce sa bezpečnosti používania.....</b> | <b>41</b> |
| <b>Opis výrobku.....</b>                              | <b>48</b> |
| <b>Inštalácia.....</b>                                | <b>50</b> |
| <b>Obsluha .....</b>                                  | <b>55</b> |
| <b>Pečenie v rúre – praktické rady.....</b>           | <b>63</b> |
| <b>Testované jedlá.....</b>                           | <b>66</b> |
| <b>Čistenie a údržba sporáka.....</b>                 | <b>68</b> |
| <b>Postup v núdzových situáciách.....</b>             | <b>73</b> |
| <b>Technické údaje.....</b>                           | <b>74</b> |

## POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA

---

**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 inštrukcia zodpovednou osobou, ktorá zaručí ich bezpečie. Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali. Upratovanie a obslužné činnosti nemôžu byť vykonávané deťmi bez dozoru.

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

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

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

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.

## POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA

---

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

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

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

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

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

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

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

## POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA

---

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

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

Pred inštaláciou dodatočného vetrania sa poraďte s odborníkom.

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

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

Príklady domáceho prostredia:

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

## POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA



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

## POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA



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

# AKO ŠETRIŤ ENERGIU



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

- **Používanie správneho riadu na varenie.**

Riad, resp. jeho dno určené na varenie by nemalo byť nikdy menšie než je veľkosť plameňa. Treba pamätať i na prikryvanie nádob pokrievkou.

- **Starostlivosť o čistotu horákov, mriežky, platne pod horákmi.**

Znečistenie narušuje prenášanie tepla - veľmi pripálené nečistoty sa dajú odstrániť často už iba prostriedkami, ktoré veľmi zaťažujú životné prostredie.

Mimoriadnu čistotu treba udržiavať v blízkosti plameňových otvorov vencov (korún) pod krytmi horákov a otvorov hubíc horákov.

- **Vyhýbanie sa zbytočnému „nazeraniu pod pokrievku“.**

Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.

- **Používanie rúry len v prípade väčšieho množstva potravín.**

Mäso s hmotnosťou do 1 kg sa dá upraviť šetrnejšie v hrnci na horáku sporáka.

- **Využitie zvyškového tepla rúry.**

V prípade tepelnej úpravy dlhšej než 40 minút, odporúčame vypínať rúru 10 minút pred ukončením úpravy.

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

- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**

Tepló uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dvierok.

Najlepšie je odstraňovať ich okamžite.

- **Nezabudovávajúce sporáka v bezprostrednej blízkosti chladničiek/mrazničiek.**

Spôsobuje to zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

## ROZBALENIE



Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.

Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti

obalu spôsobom, ktorý neohrozuje životné prostredie.

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

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

## VYRADENIE Z PREVÁDZKY



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

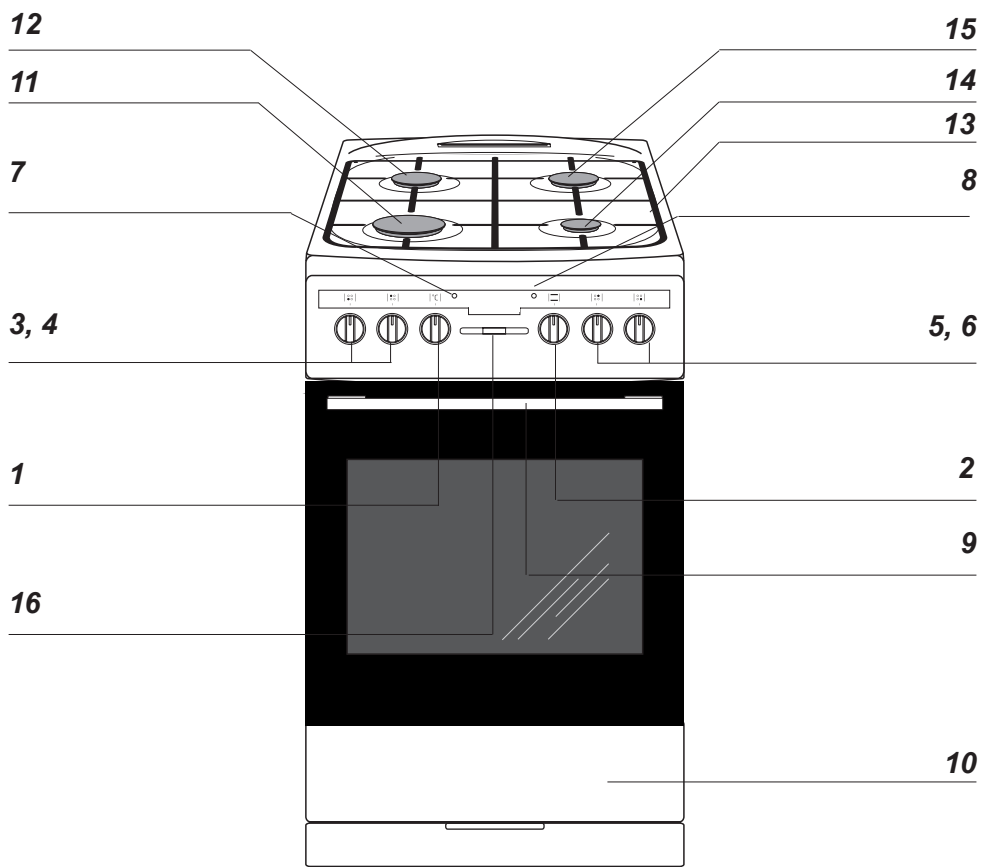
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

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

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

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

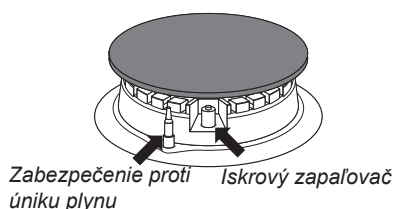
# OPIS VÝROBKU



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

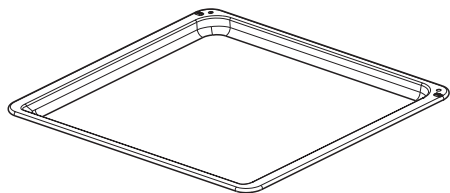
- 14 Pomocný horák
- 15 Stredný horák
- 16 Elektronický programátor

\*u niektorých typov

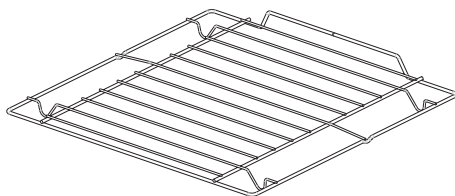


## CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

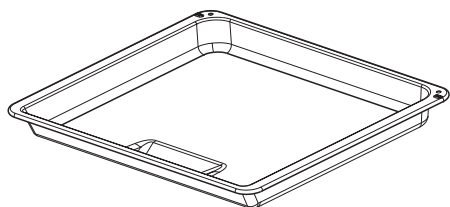
Vybavenie sporákov



*Plech na pečivo\**



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

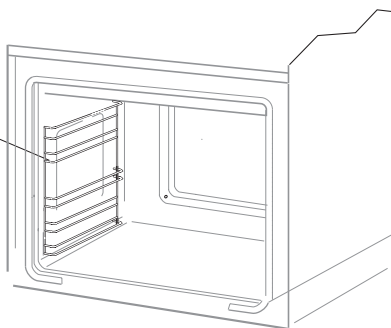


*Plech na pečenie /mäsa/\**



*Tyč a vidlica ražňa\**

*Bočné závesné lišty plechov*



\*u niektorých typov

# INŠTALÁCIA

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



## Umiestnenie sporáka

- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, a musí mať účinnú ventiláciu v súlade s platnými technickými predpismi.
- Miestnosť by mala byť vybavená ventilačným systémom odvádzajúcim sploďiny vzniknuté počas horenia. Táto inštalácia by mala obsahovať ventilačnú mriežku alebo digestor. Digestory je potrebné montovať v súlade s pokynmi uvedenými v návodoch na obsluhu k nim priložených. Umiestnenie sporáka by malo zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Miestnosť by mala mať tiež zaistený prísun vzduchu, ktorý je nevyhnutný na správne horenie (spaľovanie) plynu. Prísun vzduchu by nemal byť menší než 2 m<sup>3</sup>/h na 1 kW výkonu horákov. Vzduch môže byť privádzaný priamym prúdením zvonka – kanálom s prierezom min. 100 cm<sup>2</sup>, alebo priamo zo susedných miestností, ktoré sú vybavené ventilačnými kanálmi ústiacimi von.
- Ak je zariadenie využívané intenzívne a dlho, môže nastať situácia, keď bude kvôli zlepšeniu vetrania nutné otvoriť okno.
- Kvapalný plyn je ťažší než vzduch, a preto má tendenciu hromadiť sa v dolných polohách. Miestnosti, v ktorých boli nainštalované fľaše /bomby/ s kvapalným plynom, by mali byť vybavené ventilačnými kanálmi vyvedenými z miestnosti

von, umožňujúcimi, aby sa v prípade netesnosti plyn dostal von. Z toho istého dôvodu by fľaše s plynom, ako prázdne, tak i čiastočne naplnené, nemali byť inštalované ani uskladňované v miestnostiach situovaných pod povrchom zeme (napr. v pivniciach). Fľaše sa nesmú nachádzať blízko zdrojov tepla (pece, kozuba, rúry a pod.), ktoré by mohli zvýšiť teplotu vnútri fľaše nad 50 °C.

- Plynový sporák je vzhľadom na ochranu pred prehriatím okolitých povrchov zariadením triedy X, a ako také môže byť zabudovaný do radu nábytku iba do výšky pracovnej dosky, teda cca 850 mm od podlahy. Zabudovanie nad túto úroveň je nežiaduce.

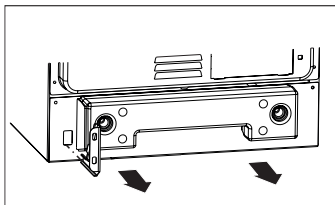
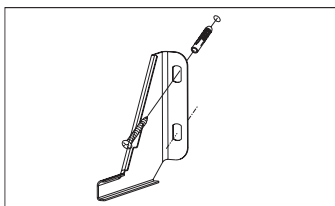
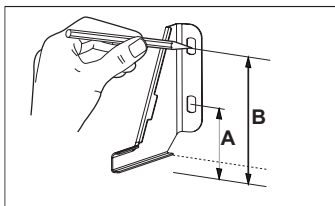
Nábytok na zástavbu musí mať obloženie a lepidlo na jeho lepenie odolné proti teplote 100 °C. Nedodržanie tejto podmienky môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenie obloženia. Ak si nie sme istí tepelnou odolnosťou nábytku, je vhodnejšie sporák zabudovať nábytkom pri dodržaní odstupu asi 2 cm.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

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

# INŠTALÁCIA

## Montovanie zabezpečujúcej blokády pred prevrátením sporáka.

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



Sporák, výška 850 mm  
A=60 mm  
B=103 mm

## Pripojenie sporáka k rozvodu plynu

### Pozor!

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

### Pokyny pre inštalatéra

Inštalatér je povinný:

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

# INŠTALÁCIA

## Pozor!

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

## Pripojenie k oceleovej hadici

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

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

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

## Pripojenie k pevnému potrubiu

Kuchyňa je vybavená nástavcom so závitom G1/2".

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

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

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

## Poznámka!

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



## Pozor!

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



## Pozor!

Hoci bolo vynaložené maximálne úsilie na odstránenie otrepov a ostrých hrán tohto zariadenia, pri manipulácii s ním treba byť opatrný. Pri inštalácii odporúčame používať ochranné rukavice.



## Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

- Sporák je továrensky prispôsobený na napájanie striedavým prúdom, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybavený prívodovou šnúrou 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> s dĺžkou cca 1,5 m s ochranným kontaktom.
- Pripájacia zásuvka elektrického rozvodu musí byť vybavená ochranným kolíkom a nesmie sa nachádzať nad sporákom. Je nutné, aby po umiestnení sporáka bola pripájacia zásuvka elektrického rozvodu užívateľovi dostupná.
- Pred zapojením sporáka do zásuvky treba skontrolovať, či:
  - poistka a elektrický rozvod vydržia záťaž sporáka,
  - je elektrický rozvod vybavený účinným uzemňovacím systémom spĺňajúcim požiadavky platných noriem a predpisov,
  - je zásuvka ľahko dostupná.



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

# INŠTALÁCIA

## Prispôsobenie sporáka na iný druh plynu

Táto činnosť môže byť vykonávaná iba inštalátorom s príslušnými oprávneniami.

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

Na prispôsobenie sporáka na spaľovanie iného druhu plynu treba vykonať:

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

### Pozor!

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

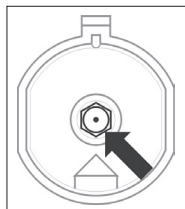
| Horák typu Somipress (s označením „SOMIpress“ na telese horáka) |                   |     | Druh plynu                       |                                            |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------|-----|----------------------------------|--------------------------------------------|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

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

Na vykonanie regulácie treba dať dole otočné gombíky kohútikov.

# INŠTALÁCIA

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



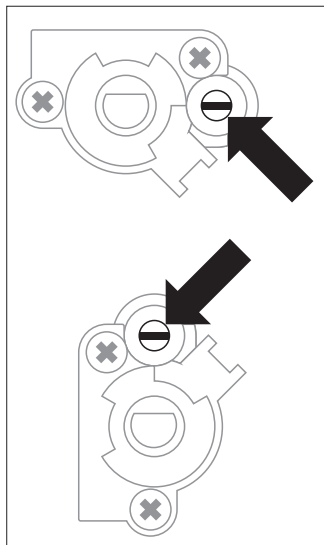
*Výmena hubíc horáka – hubicu vyskrutkovať pomocou špeciálneho nástrčného kľúča 7 a vymeniť za novú, príslušne k druhu plynu (pozri tabuľky).*

## Pozor!

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

Prívod plynu do povrchových horákov je otváraný a nastavovaný kohútik s protiúnikovým zabezpečením.

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



Regulácia kohútik



## Pozor!

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

## Pred prvým zapnutím sporáka

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

### **Pozor!**

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

- obslužné úkony je potrebné vykonávať pri dodržiavaní bezpečnostných pokynov.

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

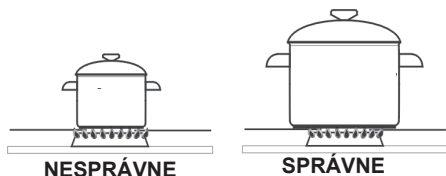
\*u niektorých typov

## Obsluha povrchových horákov

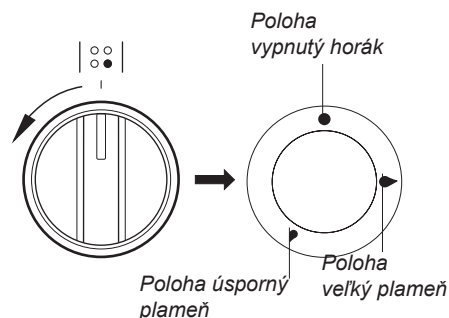
### Voľba riadu

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

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



### Otočný gombík ovládania činnosti horákov



### Zapaľovanie horákov bez zapaľovača

- zapáliť zápalku,
- stlačiť otočný gombík až po citeľný odpor a pretočiť doľava do polohy „veľký plameň“ (indicated by a large flame icon),
- zažať plyn zápalkou
- nastaviť požadovaný plameň (napr. „úsporný“ (indicated by a small flame icon) ),
- po ukončení varenia vypnúť horák otočením gombíka doprava (poloha „vypnutý“ (indicated by a dot icon) ).

### Zapaľovanie horákov zapaľovačom spojeným s otočným gombíkom\*

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

\*u niektorých typov

## Pozor!

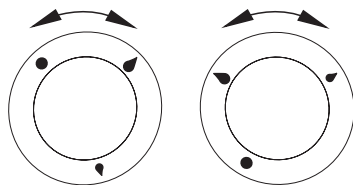
Pri sporákoch vybavených proti-únikovým zabezpečením (poistkou) povrchových horákov je kvôli fungovaniu zabezpečenia potrebné pri úkone zapalovania pridržať otočný gombík počas asi 10 sekúnd maximálne stlačený v polohe „veľký plameň“.

## Voľba plameňa horáka

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

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

Veľkosť plameňa sa dá podľa potreby plynulo regulovať.



NESPRAVNE

SPRAVNE

## Činnosť zabezpečenia proti úniku plynu\*

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

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

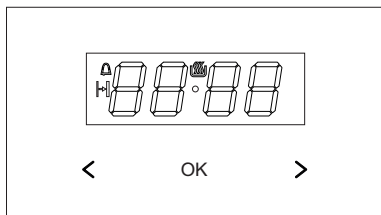
Opätovné zažatie horáka vyžaduje intervenciu užívateľa.

## Pozor!

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

\*u niektorých typov

## Fungovanie programátora



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

### Nastavenie aktuálneho času

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

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

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

### Pozor!

Rúra môžete zapnúť až keď sa na displeji zobrazí symbol .

## Časovač

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

Nastavenie časovača:

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

### Pozor!

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

### Trvanie práce

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

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

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

- kolieska funkcie rúry a teploty prestavte na vypnuté polohy,

# OBSLUHA

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

## Vymazávanie nastavení

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

V ľubovoľnej chvíli môžete vymazať nastavenia minútника alebo trvania práce.

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

Postup vymazania časovača:

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

## Zmena tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte tlačidlá **< / >**,
- tlačidlom **OK** vyberte funkciu *ton*, hodnoty na displeji budú pulzovať:
- tlačidlami **< / >** zvolíte požadovaný tón:
  - v rozsahu od 1 do 3 tlačidlom **>**
  - v rozsahu od 3 do 1 tlačidlom **<**.

## Zmena jasů displeja

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

Jas displeja môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte tlačidlá **< / >**,
- tlačidlom **OK** vyberte funkciu *bri* (prvým stlačením sa prechádza na funkciu *ton*, druhým *bri*).
- tlačidlami **< / >** zvolíte požadovaný jas:
  - v rozsahu od 1 do 9 tlačidlom **>**
  - v rozsahu od 9 do 1 tlačidlom **<**.

## Pozor!

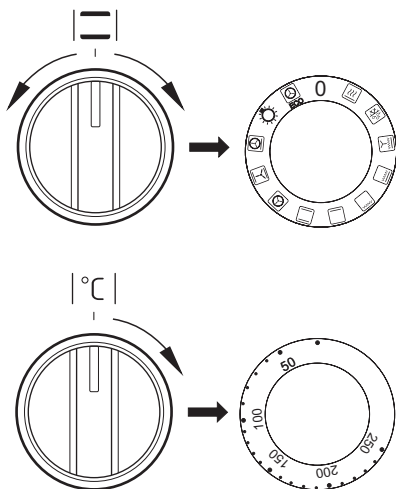
Keď sú hodiny aktívne (tzn. keď sa používateľ dotkol tlačidla v priebehu posledných 7 sekúnd) displej svieti s maximálnym jasom.

## Nočný režim

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

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

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 spočíva v otočení gombíka do zvolenej polohy.



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 na voľbu funkcie rúry

**0** Nulové nastavenie



### Rychlý ohřev

Zapnutý termoobeh a opékač.

Používá se pro vstupní ohřev pečící trouby.



### Rozmrazovanie

Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.



### Zapnutý ventilátor ako aj gril

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



### Zosilnený gril (Supergril)

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



### Zapnutý gril

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



## Zapnutý dolný ohrev

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



## Zapnutý dolný a horný ohrev

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



## Zapnutý termoobeh

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

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



## Zapnutý ventilátor ako tiež dolný a horný ohrev.

V tejto pracovnej polohe otočného ovládača, rúra realizuje funkciu cesto. Konvekčná rúra s ventilátorom (odporúčaná funkcia v priebehu pečenia).



## Zapnutý termoobeh a dolný ohrev

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



## Nezávislé osvetlenie rúry

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



ECO

## Teplovzdušné pečenie ECO

Táto funkcia spúšťa optimalizovaný spôsob ohrevu, ktorý je zameraný na šetrenie energie spotrebúvanej pri príprave jedla. Keď je spustený tento program, osvetlenie rúry nesvieti.

## Kontrolná lampička

Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením dvoch kontrolných lampičiek – **R** a **L**. Svietenie kontrolnej lampičky **R** signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie **L** lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárske recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, nerobte to skôr, ako po prvom zhasnutí **L** kontrolnej lampičky. Počas pečenia sa bude **L** lampička periodicky zapínať a vypínať (udržiavanie teploty vnútri komory rúry). **R** 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 dvierkach rúry),
- vložiť do rúry plech s pokrmom do príslušnej pracovnej úrovne. V prípade grilovania na rošte je potrebné umiestniť na bezprostredne nižšiu úroveň (pod roštom) plech na vytekajúci tuk,
- zatvoriť dvierka rúry.

**Pri funkcii grilovanie obr. a zosilnené grilovanie obr. je potrebné nastaviť teplotu na 210°C (200°C)\*, zatiaľ čo pri funkcii grilovanie s ventilátorom obr. na 190°C.**

\* dvierka rúry s dvoma sklenenými panelmi



### Pozor!

Grilovať len pri zatvorených dvierkach rúry.

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

## 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 grilovania.

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

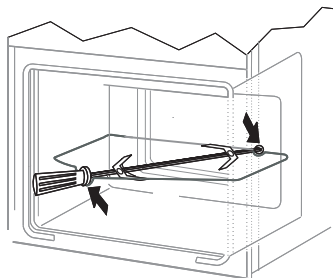
### Pozor!

Ražeň nemá svoj vlastný ovládací gombík.

Grilovať len pri zatvorených dvierkach rúry.

Príprava pokrmu na ražni:  
(pozri obrázky nižšie)

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



\*u niektorých typov

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

## Pokrmy z cesta

- odporúča sa pečenie pokrmov z cesta na plechoch, ktoré sú továrenským príslušenstvom sporáka,
- pokrm 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 PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

## Funkcia ohrevu termoobeh ECO

- pri použití funkcie termoobeh ECO je štartovaný optimalizovaný spôsob ohrevu majúci za cieľ úsporu energie v priebehu prípravy jedál,
- dobu pečenia nie je možné skrátiť pomocou nastavenia vyšších teplôt, neodporúča sa taktiež vstupné zahrievanie rúry pred pečením,
- nemeňte nastavenie teploty v priebehu pečenia a neotvárajte dvierka v priebehu pečenia.

## Odporúčané parametre pri použití funkcie termoobeh ECO

| Druh pečenia pokrmu | Funkcie pečiacej rúry                                                                    | Teplota (°C) | Úroveň | Čas (min.) |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|------------|
| Piškótová torta     | <br>ECO | 180 - 200    | 2 - 3  | 50 - 70    |
| Bábovka / muffins   | <br>ECO | 180 - 200    | 2      | 50 - 70    |
| Ryba                | <br>ECO | 190 - 210    | 2 - 3  | 45 - 60    |
| Hovädzina           | <br>ECO | 200 - 220    | 2      | 90 - 120   |
| Bravčovina          | <br>ECO | 200 - 220    | 2      | 90 - 160   |
| Kurča               | <br>ECO | 180 - 200    | 2      | 80 - 100   |

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Teplovzdušná rúra (dodatočné vyhrievanie ventilátora + ventilátor)

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

\* dvierka rúry s dvoma sklenenými panelmi

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

<sup>1)</sup> Vyhrejte prázdnu rúru

<sup>2)</sup> Časy sú uvedené pre pečenie v malých formách

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

# TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

## Pečenie koláčov

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

<sup>1)</sup> Vyhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

<sup>2)</sup> Uvedené časy platia, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru. Keď je rúra vyhriata, uvedené časy skráťte o cca 5 až 10 minút.

# TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

## Grilovanie

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

\* dvierka rúry s dvoma sklenenými panelmi

<sup>1)</sup> Vyhrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 5 minút, ale nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

<sup>2)</sup> Vyhrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 8 minút, ale nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

## Pečenie

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

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

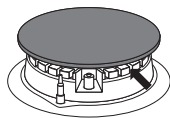
# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

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

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

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

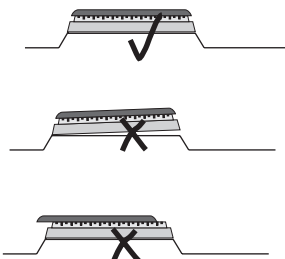


### Pozor!

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

Skontrolujte, či elementy horáka boli po čistení správne založené.

**Neaxiálna poloha krytu horáka môže spôsobiť trvalé poškodenie horáka.**



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

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

## Rúra na pečenie

- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry zapnete 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 vlozenej do rúry na prvú úroveň zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
  - uzavrite dvierka rúry,
  - ovládacie koliesko regulátoru teploty nastavte na pozíciu 50C, a ovládacie koliesko funkcie na pozíciu dolný ohrev,
  - nahrievajte komoru rúry cca 30 minút,
  - po zakončení procesu čistenia otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite hubkou alebo utierkou a nasledovne umyte teplou vodou s dodatkom prípravku na mytie riadu.



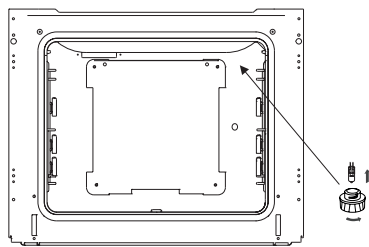
### Pozor!

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

## Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiaciej rúry

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

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

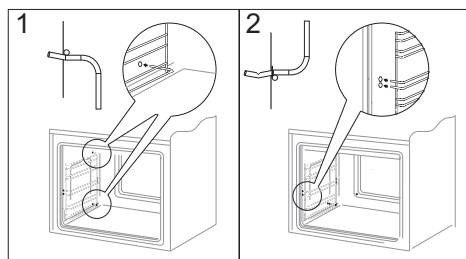
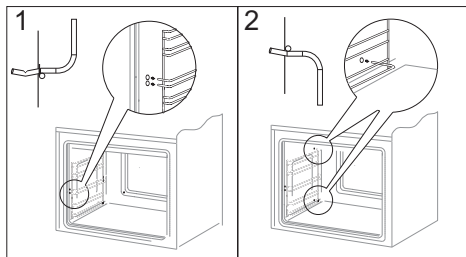


Osvetlenie pečiaciej rúry

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

## ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

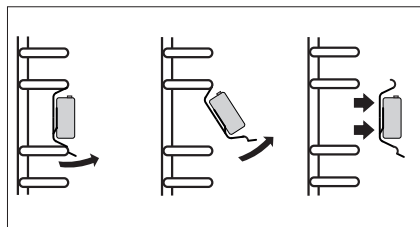


- Rúry označené písmenami **Dp\***, majú antikorové výsuvné vodiace lišty vkladacích roštov, pripevnené k drôteným vodiacim lištám. Pred tým než na ne položíte plech, je potrebné ich vysunúť (ak je rúra zahriata, vysunujte ich zachytením zadnou hranou plechu o zarážky nachádzajúce sa na prednej strane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

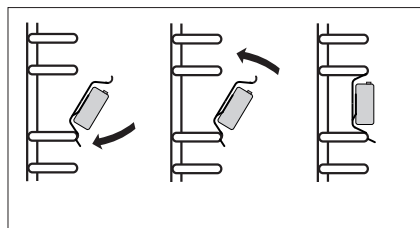
**Pozor!**

Teleskopické vodiace lišty nenáleží umývať v umývačkách riadu.

Vyberanie teleskopických vodiacich lišt



Zakladanie teleskopických vodiacich lišt



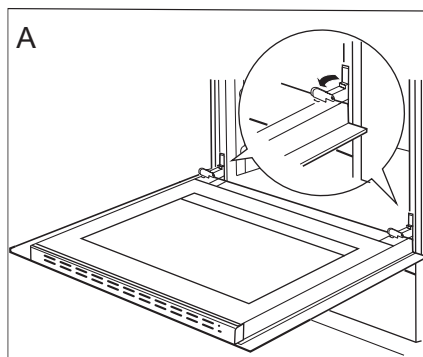
\*u niektorých typov

# 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 dvierok 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.

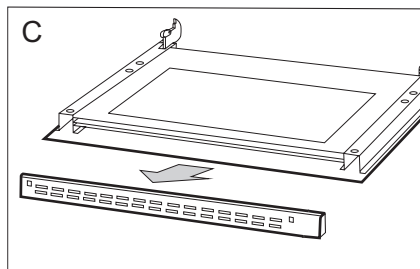
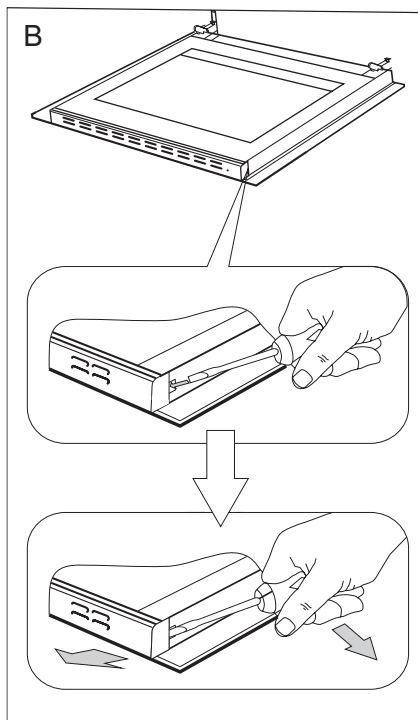
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



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).

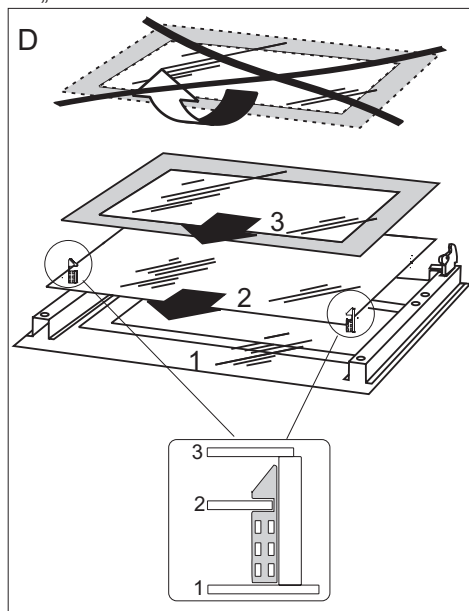


# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

3. Vnútročné sklo vyťahnite z úchytiak (v dolnej časti dvierok). obr. D a D1.
4. Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

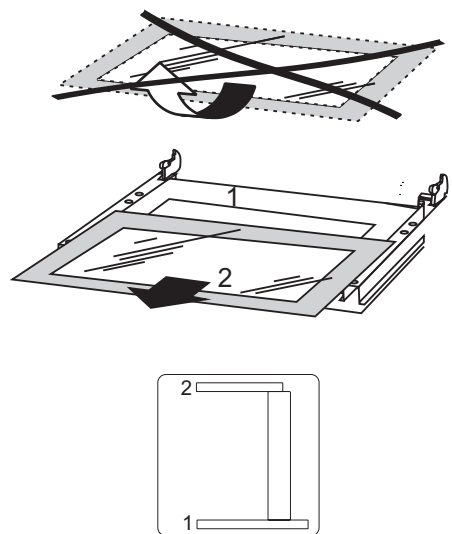
**Pozor! Nebezpečenstvo poškodenia pripevnenia skiel. Sklo vysuňte, nezdvíhajte hore.** Pre opätovné namontovanie skla, zopakujte uvedené úkony v opačnom poradí. Hladká časť skla by sa mala nachádzať v hornej časti.

**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 vtlačte do počúvateľného „kliknutia“. Potom pritlačte lištu z ľavej strany do počúvateľného „kliknutia“.



Vyberanie vnútorného skla. 3 skla.

D1



Vyberanie vnútorného skla. 2 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 inštalatér, ktorý vlastní príslušné oprávnenia.

# POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

V každej núdzovej situácii je potrebné:

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

| PROBLÉM                                                  | PRÍČINA                                                                   | POSTUP                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Horák nezapaľuje                                      | zašpinené plameňové otvory                                                | uzavrieť uzatvárací ventil plynu, zavrieť kohútiky horákov, vyvetrať miestnosť, vybrať horák, očistiť a prefúknuť plameňové otvory |
| 2. Zapaľovač plynu nezapaľuje                            | prerušenie dodávky prúdu                                                  | skontrolovať poistku domácej inštalácie, spálenú vymeniť                                                                           |
|                                                          | Prerušenie dodávky plynu                                                  | otvoriť ventil prívodu plynu                                                                                                       |
|                                                          | znečistený (zamastený) zapaľovač plynu                                    | vyčistiť zapaľovač plynu                                                                                                           |
|                                                          | otočný gombík kohútika stlačený nedostatočne dlho                         | pridržať stlačený otočný gombík do chvíle plného plameňa okolo koruny horáka                                                       |
| 3. plameň pri zapaľovaní horáka zhasína                  | príliš skoro uvoľnený gombík kohútika                                     | pridržať otočný gombík dlhšie v polohe „veľký plameň“                                                                              |
| 4. elektrická výbava nefunguje                           | prerušenie dodávky prúdu                                                  | skontrolovať poistku domácej inštalácie, spálenú vymeniť                                                                           |
| 5. displej programátora ukazuje čas „12.00“ alebo „0.00“ | zariadenie bolo odpojené od siete alebo došlo k chvíľkovej strate napätia | nastaviť aktuálny čas (pozri Návod na obsluhu programátora)                                                                        |
| 6. nefunguje osvetlenie rúry                             | povolená alebo poškodená žiarovka                                         | dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť (pozri kapitolu Čistenie a údržba)                                                      |

## TECHNICKÉ ÚDAJE

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| Menovité napätie | 230V~50 Hz      |
| Menovitý výkon   | max. 3,6 kW     |
| Rozmery sporáka  | 85 / 50 / 60 cm |

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

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

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

|                                                                                |                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Teplovzdušné pečenie ECO (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)           |  |
| Teplovzdušné pečenie vzduchu ECO (dolná + horná špirála + opékač + ventilátor) |  |
| Konvenčné pečenie ECO (dolná + horná špirála)                                  |  |

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

### Vyhlásenie výrobcu

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

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

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

**SK**

Servisní Středisko Amica SK

Se sídlem :

**Fastplus s.r.o.**

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

Tel: 2 4910 5851

e-mail: [servis.biela@fastplus.sk](mailto:servis.biela@fastplus.sk)  
[www.fastplus.sk](http://www.fastplus.sk)

---

# TISZTELT VÁSÁRLÓ,

az Amica tűzhely egy rendkívül könnyen kezelhető, nagy hatásfokú termék. A kezelési útmutatóval való megismerkedés után üzemeltetése semmilyen gondot nem jelent majd. A tűzhelyet a gyártó csomagolás előtt biztonsági és használhatósági szempontból gondosan ellenőrizte.

Kérjük Önöket, hogy a főzőlap beüzemelése előtt alaposan tanulmányozzák át a kezelési útmutatót. Az abban foglaltak betartásával megelőzhető a szabálytalan használat.

A kezelési útmutatót őrizték meg és úgy tárolják, hogy mindig kéznél legyen. Az abban foglaltak pontos betartásával elkerülhetők a balesetek.



## **Figyelmeztetés!**

A készüléket csak az útmutató elolvasása / megértése után kapcsolják be.

A készüléket kizárólag háztartási célra tervezték.

A gyártó fenntartja a jogot, hogy a készüléken annak alapvető működését nem befolyásoló műszaki változtatásokat vezessen be.

## TARTALOMJEGYZÉK

|                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------|-----|
| Alapvető információk.....                                     | 76  |
| Biztonsági előírások.....                                     | 77  |
| A készülék bemutatása.....                                    | 84  |
| A készülék üzembe helyezése (útmutató a szerelő számára)..... | 86  |
| A készülék kezelése.....                                      | 96  |
| A sütő funkciói és kezelése.....                              | 98  |
| A sütő használata – praktikus tanácsok.....                   | 101 |
| A tűzhely tisztítása és karbantartása.....                    | 106 |
| Hibaelhárítás.....                                            | 111 |
| Műszaki adatok.....                                           | 112 |

## A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

---

**Figyelmeztetés.** Készülék használat közben felforrósodik. Különös gonddal kell megelőznünk a fűtőelemekhez való hozzáérést. A készüléktől tartsuk távol a 8 évnél fiatalabb gyermekeket, feltéve, ha megfelelő felügyelet alatt vannak. A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, korlátozott fizikai, érzékszervi és pszichikai képességekkel rendelkező, vagy tapasztalattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy csak akkor, ha a használat a kezelési útmutató szabályai szerint történik, amelyekkel a biztonságukért felelős személy ismertette meg a használókat. Ügyeljünk arra, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tűzhely tisztítását és kezelését nem végezhetik felügyelet nélkül hagyott gyermekek.

**Figyelmeztetés.** A főzőlapon olaj vagy más zsiradék felügyelet nélküli hevítése veszélyes lehet és tüzet okozhat.

SOHA ne próbálja a keletkezett tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fojtsa el a tüzet pl. fedővel vagy nem gyulladó takaróval.

**Figyelmeztetés.** Ne tartson a főző felületen oda nem való dolgokat, mert tüzet okozhatnak.

Használat közben a tűzhely felforrósodik. Ügyeljünk rá, ne-hogy megérintsük a sütő forró belső felületét.

Használat közben a tűzhely külső részei is felmelegszenek. A kisgyermekeket tartsák távol a készüléktől.

## A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

---

**Figyelmeztetés.** Nem szabad karcolást okozó szereket, vagy éles fémszerszámokat használni a sütő üvegajtájának tisztításához. Ezek megkarcolhatják a felületet, ami repedést okozhat.

**Figyelmeztetés.** Az áramütés elkerülése végett az égő cseréjekor győződjenek meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva.

A fedél felnyitása előtt tisztítsuk meg a szennyeződésektől. A főzőlapot ki kell hűteni, mielőtt a fedelet lezárjuk.

A tűzhelyet nem szabad gőztisztító berendezéssel tisztítani.

Megégés veszélye! A sütő ajtajának kinyitásakor forró gőz csapódhat ki. Főzés közben illetve a főzés befejeztével óvatosan kell kinyitni a sütő ajtaját. Nyitáskor ne hajoljon az ajtó fölé. Ne feledkezzen meg arról, hogy a gőz, hőmérsékletétől függően, láthatatlan is lehet.

## A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

---

**FIGYELEM:** A készülék főzéshez és sütéshez történő használata hőt, nedvességet és égéstermégeket termel abban a helyiségben, ahol fel van szerelve. Győződjön meg arról, hogy a konyha jól szellőzik, különösen a készülék használata közben.

A készülék hosszú távú intenzív használata további szellőztetést igényelhet, például a gépi szellőztetés hatékonyságának növelését, ha alkalmazzák, kiegészítő szellőztetést az égéstermékek a szabadba történő biztonságos eltávolítása érdekében, miközben biztosítja a helyiség levegőcseréjét.

Kiegészítő szellőzés telepítése előtt konzultáljon szakemberrel.

**FIGYELEM:** A készülék csak főzéshez és sütéshez használható. Nem szabad más célra használni, pl. helyiségek fűtésére.

Ez a készülék az otthoni környezetben nem szakértő felhasználók által végzett gyakori funkciókra (pl. főzésre) készült.

Példák az otthoni környezetre:

- házak és lakások,
- üzletek, irodák és más hasonló munkahelyek,
- agrárgazdaságok,
- szállodák, motelek és egyéb lakóépületek, ahol az eszközt nem szakértő felhasználók használják.

## A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

- A készüléket az érvényben lévő előírásoknak megfelelően kell beszerezni, és csak jól szellőző helyiségben szabad használni. A beállítás és használat előtt ismerkedjenek meg a kezelési útmutatóval.
- Működtetés közben különös figyelmet kell szentelni a tűzhely közelében tartózkodó gyermekeknek, akik nem ismerik a használat szabályait. Különösen a felső, forró égőfejek, a sütő belseje, a rács, a sütő üveg ablaka, a forró ételekkel teli edények okozhatnak a gyermekeknek égési sérüléseket.
- Ügyelni kell, nehogy a háztartási kisgépek (pl. mixer) vagy azok vezetéke hozzáérjen a tűzhely forró részeihez.
- A fiókban nem szabad könnyen gyúló anyagokat tartani, mert a sütő üzemelése közben meggyulladhatnak.
- Zsiradékon való sütés közben ne hagyjuk a tűzhelyet felügyelet nélkül. Túlhevülés miatt a zsiradékok meggyulladhatnak.
- Ügyeljünk az étel felforrásának pillanatára, nehogy a kifutó folyadék elöntse az égőfejeket.
- Ha a tűzhely meghibásodik, az ismételt üzembe helyezés csak a hiba szakember általi elhárítása után engedélyezett.
- Ne nyissuk meg a gázcsapot vagy a gázpalack szelepét anélkül, hogy ellenőriznénk: a készülék gombjai zárt állapotban vannak.
- Vigyázzunk, nehogy kifutó étel vagy szennyeződés tömítse el az égőfejeket. A szennyeződéseket az égőfejek kihűlése után azonnal el kell távolítani, és az égőfejeket ki kell szárítani.
- Nem szabad az edényeket közvetlenül az égőfejekre helyezni.
- Az egyes égőfejek feletti rácsra ne helyezzünk 10 kg-nál súlyosabb edényeket. A rács együttes terhelése nem haladhatja meg a 40 kg-ot.
- Ne ütögetssük a szabályozó csavarokat, illetve az égőfejeket.
- A sütő nyitott ajtaját ne terheljük 15 kg-nál nagyobb súllyal.
- Tilos 75 °C foknál forróbb edényeket és azok tartalmát, illetve gyúlékony anyagokat a készülék fiókjába helyezni.
- Tilos a készülék hozzá nem értő személyek általi átalakítása és javítása.
- Tilos a készülék gázcsapjainak kinyitása anélkül, hogy égő gyufa vagy gázgyújtó lenne a kezünkben.
- Az égőfejek lángját nem szabad elfújni.
- Az üvegből készült tető elrepedhet, ha túlmelegszik. A tető lehajtása előtt valamilyen égőfejet el kell oltani.

## A BIZTONSÁGOS HASZNÁLAT SZABÁLYAI

- Tilos 75 °C foknál forróbb edényeket és azok tartalmát, illetve gyúlékony anyagokat a készülék fiókjába helyezni.
- Tilos a készülék hozzá nem értő személyek általi átalakítása és javítása.
- Tilos a készülék gázcsapjainak kinyitása anélkül, hogy égő gyufa vagy gázgyújtó lenne a kezünkben.
- Az égőfejek lángját nem szabad elfújni.
- Az üvegből készült tető elrepedhet, ha túlmelegszik. A tető lehajtása előtt valamennyi égőfejet el kell oltani.
- Tilos a készülék más típusú gázra való önkényes átszerelése, a készülék más helyre való telepítése, valamint a gázellátó berendezés átalakítása. Az összes ilyen jellegű tevékenységet csak képzett szakember végezheti.
- **GÁZSZIVÁRGÁS GYANÚJA ESETÉN TILOS:** gyufát gyújtani, dohányozni, elektromos fogyasztókat (pl. lámpát vagy csengőt) ki- és bekapcsolni, vagy más olyan elektromos berendezést üzemeltetni, amelyek használata szikraképződéssel vagy rezgéssel jár. Ilyen esetben azonnal el kell zárni a palack szelepét vagy a gázvezeték csapját, ki kell szellőztetni a helyiséget, és szakembert kell hívni a hiba elhárításához.
- A gázellátó berendezéshez semmiféle antennát (pl. rádióantennát) nem szabad csatlakoztatni.
- Ha a tömítetlen rendszerből elillanó gáz meggyulladna, azonnal el kell zárni a főcsapot.
- Ha a gázpalack tömítetlen szelepe mellett kiszivárgó gáz gyulladna meg, a szelepet el kell zárni és a palack lehűtése érdekében arra nedves takarót kell helyezni. Kihűlés után a palackot szabad levegőre kell kivinni. Tilos a sérült palack ismételt üzembe helyezése.
- Ha a tűzhelyet néhány napig nem használjuk, el kell zárni a gázvezeték csapját. A gázpalack szelepét minden használat után el kell zárni.

# HOGYAN TAKARÉKOSKODJUNK AZ ENERGIÁVAL



Aki felelősségteljesen használja az elektromos energiát, az nemcsak családi költségvetését, hanem a környezetet is kíméli. Ezért segítünk az energiával való takarékoskodásban. Ezt a

következőképpen tehetjük meg:

- **A főzéshez megfelelő edényeket használjunk.** Az edény nem lehet kisebb a gázláng koronájánál. Az edényekre helyezzünk fedőt.
- **A fűtőfelület méretéhez válasszuk meg az edényeket.** Az edények nem lehetnek a munkafelületnél kisebbek.
- **Ügyeljünk az égőfejek, rácsok, és az égőfej alatti felületek tisztaságára.** A szennyeződések akadályozzák a hő átadását. Az erősen odaégett szennyeződések gyakran csak a környezetet romboló szerekkel távolíthatók el. Különösen a kupakok alatti gyűrűk lángvezetőit, valamint fűvókák nyílásait kell tisztán tartani.
- **Kerüljük a fedők gyakori emelgetését.** Ugyanígy szükségtelenül ne nyitogassuk a sütő ajtaját.
- **A sütőt csak nagyobb mennyiségű étel készítésére használjuk.** Az 1 kg-ot nem meghaladó mennyiségű húst gazdaságosabban készíthetjük el lábosban, a főzőfelületen.
- **Használjuk fel a sütő maradék hőjét.** 40 percnél hosszabb sütési idő esetén a sütőt 10 perccel az étel elkészülte előtt kapcsoljuk ki.

- **Ügyeljünk a sütő ajtajának pontos illeszkedésére.** A sütő ajtószigetelésén lévő szennyeződések miatt elillan a hő. Ezeket legjobb azonnal eltávolítani.
- **A készüléket ne telepítsük hűtő- vagy fagyasztó berendezések közvetlen közelébe.** Az elektromos energia fogyasztása szükségtelenül megnő.

**Figyelmeztetés!** Programkapcsoló használata esetén rövidebb időt programozunk be.

## A KÉSZÜLÉK KICSOMAGOLÁSA



A készüléket a sérülések megelőzése céljából a szállítás idejére becsomagoltuk. Kicsomagoláskor oly módon távolítsák el a csomagoló anyagokat, hogy azok a természetes környezetet ne veszélyeztethessék. Valamennyi csomagoló anyag környezetbarát, 100%-ban újrahasznosítható, és a megfelelő szimbólummal jelölt.

**Figyelmeztetés!** A csomagolóanyagokat (polietilén zacskókat, hungarocell elemeket) a kicsomagolás közben gyermekektől távol kell tartani.

## A KÉSZÜLÉK LESELEJTEZÉSE



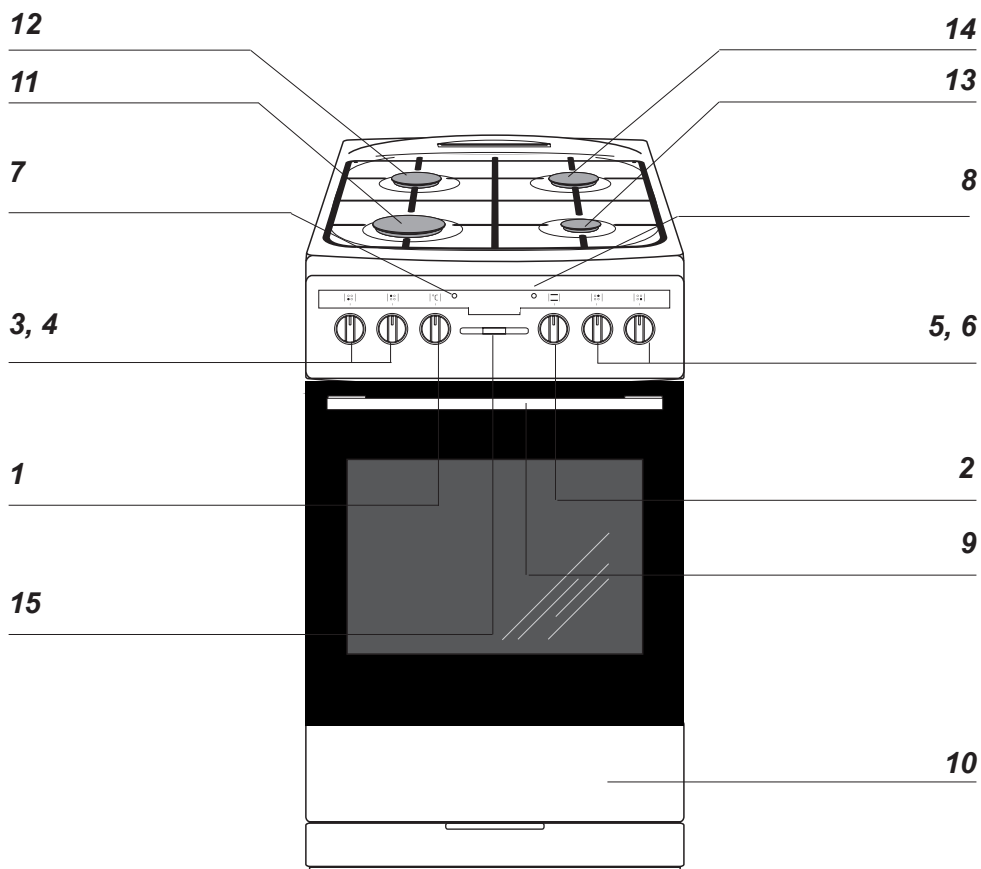
A készüléket az Európai Unió **2012/19/UE** számú, az elhasznált elektromos és elektronikai készülékekről szóló irányelvének megfelelően az áthúzott hulladéktároló konténer szimbólummal jelöltük.

Az ilyen jelölés arról tájékoztat, hogy az elhasznált készüléket nem szabad a háztartási hulladékokkal együtt elhelyezni.

A felhasználó köteles azt az elektromos és elektronikai hulladékokat gyűjtő pontokon leadni. A helyi gyűjtőpontok, köztük az üzletek, illetve a helyi közigazgatási egységek a készülék leadásának megfelelő hálózatát alkotják.

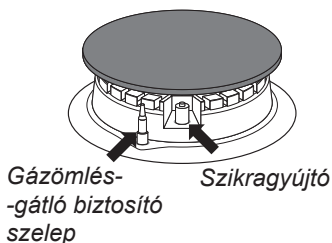
Az elhasznált elektromos és elektronikai berendezések megfelelő kezelése elősegíti, hogy elkerüljük az emberek és a környezet egészségét veszélyeztető azon következményeket, amelyeket az ilyen készülékek nem megfelelő tárolása és feldolgozása miatt keletkező veszélyes hulladékok okoznának.

# A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA



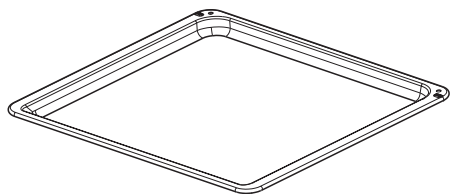
- 1 A hőfokszabályozó gombja
- 2 A sütő funkciókiválasztó gombja
- 3, 4, 5, 6 Az égőfejek szabályozó gombjai
- 7 A hőfokszabályozó jelzőfénye L
- 8 A tűzhely működését ellenőrző lámpa R
- 9 A sütőajtó fogantyúja
- 10 Fiók\*
- 11 Nagy égőfej
- 12 Közepes égőfej
- 13 Kisegítő égőfej
- 14 Közepes égőfej
- 15 Elektronikus programkapcsoló

\*csak bizonyos típusoknál

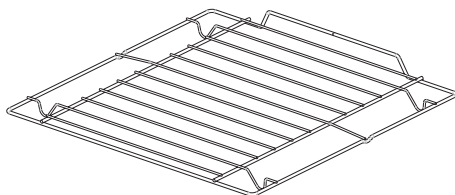


# A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

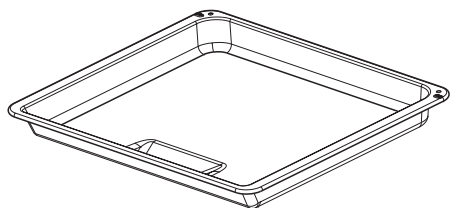
## Kellékek



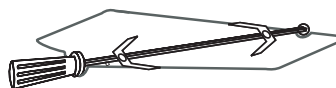
*Tepsi sütemény sütéséhez\**



*Grillrács (szárító rács)\**

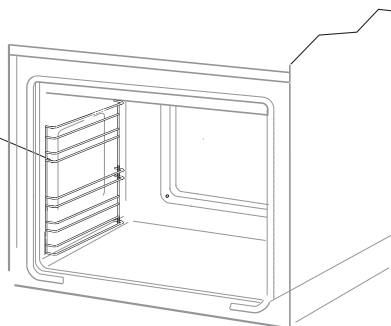


*Tepsi sülttekhez\**



*A grill villája és kerete\**

*Oldalsó sínek*



\*csak bizonyos típusoknál

# A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

Jelen kezelési útmutató az üzembe helyezést végző képzett szakember számára készült. Az útmutató lehetővé teszi az üzembe helyezéssel és karbantartással kapcsolatos munkák lehető legszakszerűbb elvégzését.

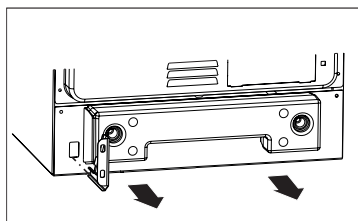
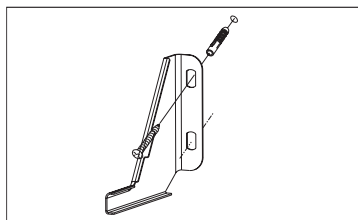
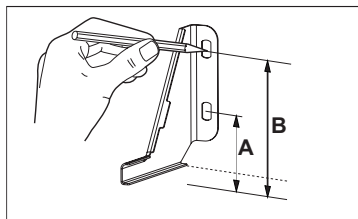
- Üzembe helyezés előtt meg kell győződni, hogy a helyi gázviszonyok (a gáz fajtája és nyomása) és a készülék beállítása megfelelő-e.
- Jelen készülék beállításának paramétereit az típustáblán olvashatóak.
- A készüléket nem kapcsoljuk az égéstermék elszívó vezetékhálózathoz. Az aktuális előírásoknak megfelelően kell bekötni és beüzemelni. Különös figyelmet kell szentelni a megfelelő légmozgás biztosításának.

## A tűzhely beállítása

- A konyhahelyiségnek száraznak és szellősnek kell lennie, valamint az előírásoknak megfelelő, jól működő szellőzéssel kell rendelkeznie. A helyiség alkalmasságát meghatározó jogszabály:
- A helyiségnek olyan szellőzéssel kell rendelkeznie, amely biztosítja az égés közben keletkező égéstermék kültérbe való elvezetését. Ez a rendszer ráccsal ellátott szellőző vagy elszívó. Az elszívót az ahhoz mellékelte előírás szerint kell felszerelni. A tűzhelyet úgy kell elhelyezni, hogy valamennyi kezelő szervéhez biztosított legyen a szabad hozzáférés.
- A helyiségnek lehetővé kell tennie a gáz égéséhez szükséges friss levegő szabad beáramlását. A beáramló levegő mennyisége 1 kW teljesítményű égőfejenként nem lehet kevesebb 2m<sup>3</sup>/h értéknél. A levegőt közvetlenül a kültérből min. 100 cm<sup>2</sup> átmérőjű csatornán kell bejuttatni, vagy olyan szomszédos helyiségekből, amelyek a kifelé rendelkeznek szellőző csatornákkal.

## A tűzhely felborulását megakadályozó ütköző szerelése

Az ütközőt azért szereljük fel, hogy megakadályozzuk a tűzhely felborulását. Az ütközőnek köszönhetően kisgyermek nem tudja majd így felborítani a tűzhelyet pl. úgy, hogy felmászik a sütő ajtajára.



A tűzhely magassága 850 mm

A = 60 mm

B = 103 mm

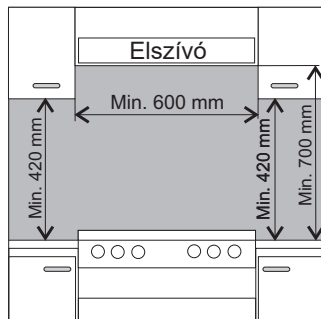
A tűzhely magassága 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

## A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

- A folyékony gáz nehezebb a levegőnél, így hajlamos a helyiség az alsóbb szinteken összegyűlni. A helyiségnek, amelyben gázpalackot helyezünk el, a kifelé szellőző csatornákkal kell rendelkeznie. Azoknak szivárgás esetén lehetővé kell tenniük a gáz kivezetését. Emiatt az üres vagy részben töltött gázpalackokat sem szabad a föld felszíne alatt lévő helyiségekben (pl. pincékben) üzemeltetni vagy tárolni. A palackok nem helyezhetők olyan hőforrások (kályhák, kandallók, sütők, stb.) közvetlen szomszédságába, amelyek a palackok belső hőmérsékletét 50 °C fok fölé emelnék.
- A környezet túlhevülése elleni védelem szempontjából a tűzhely X kategóriás készülék, így a bútorokba a padlósinttől kb. 850 mm magasságig, azaz a könyvhalap magasságáig építhető be. Ennél magasabb beépítés nem ajánlott.
- A bútorokon alkalmazott fóliáknak és ragasztóknak kb. 100 °C hőmérsékletet kell kibírnuk. Ezen feltétel nem teljesülése esetén eldeformálódhatnak a felületek, vagy leválhatnak a fóliák. Ha nem vagyunk biztosak a bútorok hőmérséklet-tűrésében, a tűzhely és a bútorok között kb. 20 mm távolságot kell hagyni.
- A tűzhely mellett lévő, a tűzhely szintje fölé benyúló bútoroknak legalább 110 mm távolságra kell lenniük az égőfejeket tartalmazó plattól.



- A tűzhely mögött lévő falnak ellenállónak kell lennie a magas hőmérséklettel szemben. A tűzhely használata közben annak hátsó része környezeténél 50 °C fokkal is magasabb lehet.
- A tűzhelyet kemény, egyenes padlón kell felállítani (ne tegyük alátétre).
- A használat megkezdése előtt a tűzhelyet vízszintezni kell, ami különösen fontos a zsiradékok serpenyőben való egyenletes elosztásakor. A vízszintezést az állítható lábak segítségével végezzük. A lábakhoz a fiók eltávolítása után férhetünk hozzá. Szabályozhatósági határ: +/- 5 mm.

# A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

## A KÉSZÜLÉK GÁZVEZETÉKHEZ VALÓ CSATLAKOZTATÁSA

### Figyelmeztetés!

A készülék csak olyan gázellátó rendszerhez csatlakoztatható, amelyenhez gyárilag tervezték. Az alkalmazandó gáz fajtája megtalálható a típustáblán. A tűzhelyet kizárólag megfelelő képesítéssel és jogosítvánnyal rendelkező szakember helyezheti üzembe, illetve csak ő jogosult a készülék más fajtájú gázhoz való átállítására

- nem megfelelő működés esetén a szabályozáshoz vegye le a szabályozó gombot, és a szelep tengelyére helyezzen fel alátétet (alátéteket),
- a beállítás befejezése után a rendszert biztosító gyűrűvel rögzítse, és helyezze vissza a szabályozó gombot.
- nyújtsa át a felhasználónak a bekötést igazoló iratot, és ismertesse meg a tűzhely használatával.

### Információk a szerelő számára

- A szerelőnek szakképzettséggel kell rendelkeznie,
- Meg kell ismerkednie a típustáblán lévő információkkal: milyen fajtájú gázhoz készült a tűzhely. Az információkat össze kell hasonlítani a beüzemelés helyére vonatkozó adatokkal,
- ellenőriznie kell:
  - a szellőzés, azaz a légcseré hatásfokát a helyiségekben,
  - a csapok és szelepek tömítettségét,
  - a tűzhely összes funkcionális egységének megfelelő működését,
  - rendelkezik-e az elektromos hálózat védő áramkörrel
- a szikragyújtók és a gázömlés-gátló biztosító szelep helyes működéséhez a mellékelt alátétek segítségével be kell szabályoznia a szabályozó gombok beállítását,
- ellenőrizze a szikragyújtók és a gázömlés-gátló biztosító szelep helyes működését,

# A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

## A hajlékony acélvezetékhez való csatlakoztatás

A 2/ 1. osztály számára előírt installálási szabályok betartása esetén kizárólag az aktuális szabványoknak megfelelő hajlékony fémvezetékét használhatunk. A tűzhelybe a gázt  $\frac{1}{2}$ " menetes csatlakozóval vezetjük. Ajánlott a csatlakozás teflonszalaggal való tömítése.

A bekötéshez kizárólag az aktuális szabványoknak megfelelő csövek és tömítések használhatók. A hajlékony vezeték nem lehet 2000 mm-nél hosszabb.

Meg kell arról győződni, hogy a csatlakozás nem fog olyan csövekkel érintkezni, amelyeket megsérthetne.

## A merev csőrendszerhez való csatlakoztatás

A tűzhely menetes csőcsatlakozója  $\frac{1}{2}$ " méretű. Ajánlott a csatlakozás teflonszalaggal való tömítése. A gázvezetékhez való csatlakoztatást oly módon kell végezni, hogy sem a rendszer, sem a készülék semmilyen pontja ne feszüljön meg. A csavarokötések vagy tömítő pakulák túlzottan nagy (20 Nm-nél nagyobb) nyomatékkal történő meghúzása a csatlakozók sérülését vagy tömítetlenséget okozhat.

## Csatlakoztatás hajlékony vezetékkel

Hajlékony vezetékét csak gázpalack csatlakoztatása esetén használunk. A csatlakoztatáshoz szolgáló vezetéknek meg kell felelnie az aktuális szabványoknak. Ha a tűzhelyet folyékony gázzal üzemeltetjük, a szabvány műszaki előírásoknak megfelelő nyomáscsökkentőt kell használni.

A kötelezően előírt műszaki normák feltételezik, hogy:

- a vezeték belső átmérője 8 mm,
- a vezeték felerősítéséhez szabvány bilincseket használunk,
- ellenőrizzük, hogy a vezeték mindkét vége megfelelően illeszkedik-e,



## Figyelmeztetés!

Ha az üzemeltetés közben szükségessé válik a nyomáscsökkentő kicserélése, a tűzhelyet műszaki felülvizsgálatnak kell alávetni, amelynek hatásköre kiterjed a szelepek és a gázömlés-gátló biztosító szelep működésének ellenőrzésére.

- a vezeték egyetlen ponton sem érintkezhet a tűzhely felforrósodni képes részével,
- a vezeték nem lehet 1,5 m-nél hosszabb,
- a vezeték egyetlen ponton sem hajolhat vagy feszülhet meg, és nem lehetnek rajta beszűkülések vagy törések,
- a vezetéknek teljes hosszában hozzáférhetőnek kell lennie, hogy elhasználódásának szemrevételezése biztosított legyen,
- tömítetlenség észrevétele esetén tilos a vezeték javíttatása, azt ki kell cserélni.



## Figyelmeztetés!

Beüzemelés után az összes csatlakozás tömítettségét pl. szappanos vízzel ellenőrizni kell. Az ellenőrzéshez nyílt láng nem használható.

## A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE



### Figyelmeztetés!

Bár minden erőfeszítést megtettünk a sorják és az éles szélek eltávolítására ebben a készülékben, legyen óvatos a használata során. Javasoljuk a védőkesztyű használatát a telepítés során.



### Figyelmeztetés!

Ha a nem leválasztható kábel megsérül, az áramütés veszélyének elkerülése végett azt csak a gyártó, szakszervíz, vagy megfelelően képzett személy cserélheti ki.

### Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

- A tűzhelyet gyárilag egyfázisú, 230 V feszültségű, 1N~50 Hz váltakozó áramú elektromos hálózathoz való csatlakoztatásra készítették fel. A csatlakozó vezeték 3×1,5 mm<sup>2</sup> átmérőjű, 1,5 m hosszú, védőföldeléssel ellátott.
- A dugaszoló aljzatnak földeltnek kell lennie, és nem lehet a tűzhely fölött. Az aljzatnak a beszerelés után a felhasználó által hozzáférhetőnek kell lennie.
- Az aljzathoz való csatlakoztatás előtt ellenőrizni kell, hogy:
  - kibírja-e a biztosíték és az elektromos rendszer a tűzhely terhelését,
  - az elektromos rendszer rendelkezik-e az aktuális szabványoknak megfelelő földeléssel,
  - hozzáférhető-e az aljzat.

# A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

## A tűzhely más fajtájú gázhoz való átállítása

Ezt a műveletet csak megfelelő jogosítvánnyal rendelkező szerelő végezheti el. Ha a gáz, amellyel a készüléket üzemeltetni akarjuk, különbözik a gyártó által meghatározottól – G20 2E 20 mbar, – ki kell cserélni az égőfejek fűvókáit és el kell végezni a láng szabályozását.

### Figyelmeztetés!

A tűzhelyet a gyártó a típustáblán és a garanciajegyen feltüntetett gáz felhasználására készítette fel.

Ha más fajtájú gázt akarunk használni, el kell végezni a következő műveleteket:

- ki kell cserélni a fűvókákat (lásd a lenti táblázatot),
- be kell szabályozni a „takaréék” lángot.

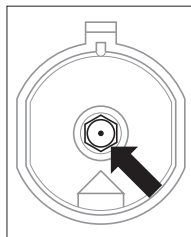
| Somipress típusú égő (az égő házában található „SOMIpress” jelölés szerint) |                 |     | Gáztípus                                           |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----|----------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|                                                                             |                 |     | G20 2E 20 mbar<br>G20 2H 20 mbar<br>G20 2H 25 mbar | G30/31 3+ 28-30/37 mbar<br>G30 3B/P 37mbar |
| Másodlagos                                                                  | Fűvóka átmérője | mm  | 0,72                                               | 0,52                                       |
|                                                                             | Hőterhelés      | kW  | 1,00                                               | 1,00                                       |
|                                                                             | Gázfogyasztás   | g/h | -                                                  | 73                                         |
| Közepes                                                                     | Fűvóka átmérője | mm  | 0,98                                               | 0,67                                       |
|                                                                             | Hőterhelés      | kW  | 1,80                                               | 1,80                                       |
|                                                                             | Gázfogyasztás   | g/h | -                                                  | 131                                        |
| Nagy                                                                        | Fűvóka átmérője | mm  | 1,17                                               | 0,83                                       |
|                                                                             | Hőterhelés      | kW  | 2,80                                               | 2,80                                       |
|                                                                             | Gázfogyasztás   | g/h | -                                                  | 204                                        |

| Az égőfej lángja | A folyékony gáz átállítása földgázra                                   | A földgáz átállítása folyékony gázra                                   |
|------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Teljes           | 1. Az égőfej fűvókáját a táblázat adatainak megfelelő fűvókár cserélni | 1. Az égőfej fűvókáját a táblázat adatainak megfelelő fűvókár cserélni |
| Takarék          | 2. A szabályozó csavart kissé csavarjuk ki és szabályozzuk be a lángot | 2. A szabályozó csavart kissé csavarjuk ki és szabályozzuk be a lángot |

A szabályozás elvégzéséhez le kell venni a csapok szabályozó gombjait.

## A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

A tűzhelyben felszerelt felületi égőfejek nem igénylik az elsődleges levegőmennyiség beszabályozását. A helyes láng belül kékeszöld színű, jól körülhatárolható kúp alakot mutat. A rövid, zajos láng, vagy a magas, sárga színű és kormozó, nem határozottan kúp alakú láng rossz minőségű gázra, sérült vagy szennyezett égőfejekre utal. A láng ellenőrzése céljából kb. 10 percig ki kell égetni az égőfejet, majd a szabályozó gombot takarékos állásba kell állítani. A láng nem alhat ki, és nem ugorhat át a fűvókákra.

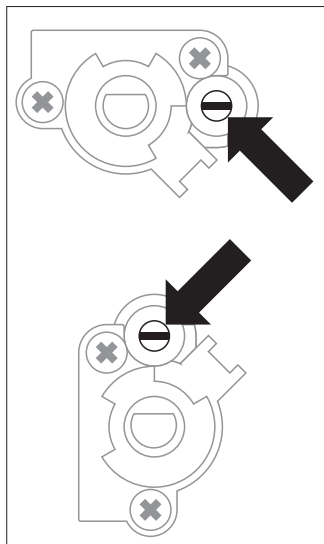


*Az égőfej fűvókájának kicseréléséhez speciális 7-es villáskulcs segítségével csavarjuk ki a fűvókát és a gáz fajtájának megfelelően cseréljük ki (lásd a táblázatokat).*

### Figyelmeztetés!

A berendezés a gyártó által a típustáblán megjelölt gáztól eltérő, más fajtájú gázra való átállításával, vagy a rendelkezésre álló gázhoz nem megfelelően választott készülék átállításával kapcsolatos költségek a beüzemelőt, illetve a felhasználót terhelik.

A felületi égőfejekhez a gázt a gázömlés-gátló biztosító szelep nyitja és szabályozza. A szelep beszabályozását működő égőfej mellett kell végezni, a szabályozó gomb takarékos állásában, 2,5 mm-es csavarhúzó segítségével.



*A Copreci típusú, gázömlés-gátló biztosítóval ellátott szelep beállítása.*

### Figyelmeztetés!

A beállítás elvégzése után fel kell helyezni a gáz fajtájára utaló címkét, amely gázhoz a készüléket átállították.

# A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

---

## Az első bekapcsolás előtt

- távolítsuk el a csomagolást,
- ürítsük ki a fiókot, és takarítsuk ki a sütőből a gyári védőanyagot,
- vegyük ki a sütő tartozékait, mossuk el mosogatószeres meleg vízben,
- kapcsoljuk be a szellőzést vagy nyissunk ablakot,
- takarítsuk és mossuk ki a sütőt, majd kb. 30 percre és 250 °C fokra állítva kapcsoljuk be.

**A sütő belsejét csak meleg vízzel és kevés folyékony mosogatószerrel szabad mosni.**

### Figyelmeztetés!

A Ta elektronikus programkapcsolóval felszerelt típusokban az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás után a kijelző „0.00” értéket fog mutatni. Be kell állítani az aktuális időt (Lásd a programkapcsoló kezelése fejezetet).

**Az aktuális idő beállításának elmulasztása esetén a sütő nem működőképes.**

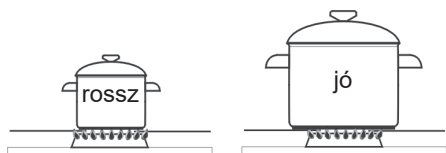
# A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

## A felületi égőfejek kezelése

### Az edény kiválasztása

Ügyelni kell rá, hogy az edény aljának átmérője mindig nagyobb legyen, mint az égőfej lángjának koronája, és az edényre mindig helyezzünk fedőt. Ajánlatos, hogy a lábos átmérője 2,5–3-szor nagyobb legyen az égőfejnél. Edényméretek:

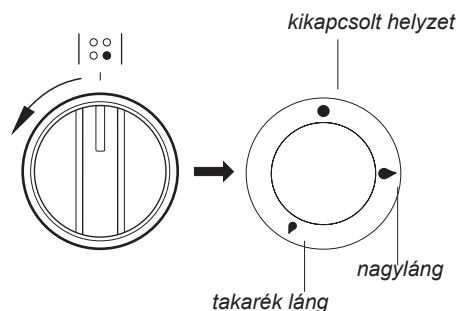
- kisegítő égőfejnél 90–150 mm,
- közepes égőfejnél 160–220 mm,
- nagy égőfejnél 200–240 mm; az edény magassága ne legyen nagyobb az átmérőjénél.



### Figyelmeztetés!

Ne tegyünk olyan edényt a főző lapra, amely túlnyúlik a tűzhely szélein.

### Égőszabályozó gomb



### Az égőfejek meggyújtása szikragyújtó nélkül

- gyújtjuk meg a gyufát,
- érezhető ellenállásig nyomjuk be a gombot és állítsuk „” helyzetbe,
- gyújtjuk meg a kiáramló gázt,
- állítsuk be a kívánt lángot,
- a főzés befejeztével csavarjuk a gombot jobbra ().

### Az égőfejek meggyújtása a szabályozó gombra szerelt szikragyújtóval\*

- érezhető ellenállásig nyomjuk be a kiválasztott égőfej gombját, és balra forgatva kapcsoljuk „” állásba,
- tartunk ebben a helyzetben a láng kigyulladásáig,
- a láng megjelenése után eresszük el a gombot, és fordítsuk a kívánt állásba.

\*csak bizonyos típusoknál

# A KÉSZÜLÉK ÜZEMBE HELYEZÉSE

## Figyelmeztetés!

A gázömlés-gátló biztosító szeleppel ellátott tűzhelytípusok esetében a láng meggyújtásakor a gombot kb. 10 másodpercig „nagyláng” helyzetben nyomva kell tartani, hogy a biztosító rendszer működésbe lépjen.

Ha a gáz összetételének változása miatt a láng meggyújtása nehézséget okozna, a kupakot a szikragyújtóhoz viszonyítva ki kell centírozni.

## Égésbiztosító működése\*

A tűzhelyek biztonsági szeleppel vannak ellátva, amely automatikusan elzárja a gázellátást, amint a láng kialszik.

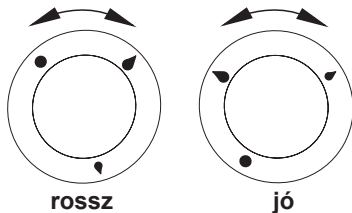
A rendszer megakadályozza a gáz szabad kiáramlását a láng kialvása esetén. Az égőt újra meg kell gyújtani a kezelési útmutatóban foglaltak szerint.

## A láng kiválasztása

A helyesen beszabályozott égőfejek lángja világoskék színű, belül jól körülhatárolható kúp alakot mutat. A láng méretét az égőfej gombjának állása határozza meg:

- nagyláng,
- kisláng (ún. „takarékos” láng),
- kikapcsolt égőfej (a gáz elzárt állapotban van).

A láng mérete szükségstől függően fokozatmentesen szabályozható.



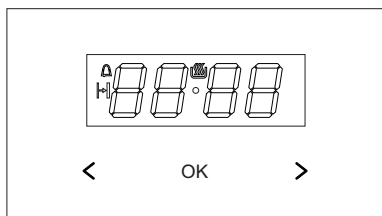
## Figyelmeztetés!

Tilos a gombot a „●” és a „●” helyzet közé állítani.

\*csak bizonyos típusoknál

# A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

## A programozó működése\*



- OK - üzemmódválasztó gomb
- > - Plusz gomb
- < - Mínusz gomb
- ☐ - munkakészség szimbóluma
- ⚠ - a riasztó óra szimbóluma
- ⏰ - a munkaidő időtartamának szimbóluma

### Az aktuális idő beállítása

Az áramhoz, illetve egy áramszünetet követő ismételt áramhoz való csatlakoztatást követően a kijelzőn a következő érték pulzál 0.00:

- nyomja meg és tartsa lenyomva az OK gombot (illetve egyszerre a < / > gombokat) míg a kijelzőn meg nem jelenik a ☐ szimbólum, s a szimbólum alatt található pont pulzálni fog,
- 7 másodpercen belül állítsa be az aktuális időt a < / > gombok segítségével.

7 másodperc elteltével azt követően, hogy befejezte az idő beállítását, a bevitt adatok elmentésre kerülnek, s a ☐ szimbólum alatt található pont pulzálása leáll.

A beállított idő módosítását a < / > gombok egyszerre történő lenyomásával lehet elvégezni, addig lehet módosítani a beállított időt, ☐ amíg a szimbólum felett található pont pulzálni fog.

### Figyelem!

A sütőt csak akkor szabad beindítani amikor a kijelzőn a ☐ szimbólum világít.

\*választható

## Riasztó óra

A riasztó óra bármikor aktiválható, függetlenül a programozó egyéb funkcióinak állapotától. A beállítható időtartam 1 perc és 23 óra 59 perc közötti.

Az időzítő óra beállítása:

- nyomja meg az OK gombot, s a kijelzőn pulzálni fog az ⚠ szimbólum
- állítsa be az időzítő órát a < / > gombokkal, a kijelzőn megjelenik az időzítő óra beállított értéke és az aktív üzemmód jele ⚠ s a beállított idő leteltét követően egy hangjelzés hallható, és pulzál a ⚠
- a hangjelzés kikapcsolásához érintse meg és tartsa lenyomva az OK gombot, illetve érintse meg és tartsa lenyomva egyszerre a < / > gombokat, a ⚠ szimbólum kialszik, és a kijelzőn a pontos idő lesz látható.

### Figyelem!

Ha a hangjelzést nem kapcsolja ki manuálisan, akkor az kb. 7 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

## A munka időtartama

Ha Ön azt szeretné, hogy a sütő egy beállított időn belül kikapcsoljon, akkor:

- a sütési idő funkció aktiválásához állítsa a sütő funkciógombját az Ön által választott funkcióra, a hőmérséklet-szabályozó gombot pedig a megfelelő hőmérsékletre,
- addig nyomja az OK gombot, míg a kijelzőn meg nem jelenik egy pillanatra a *dur* s a ⏰ szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kívánt időtartamot a < / > gombokkal, 1 perc és 10 óra közötti értékre.

# A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A beállított idő körülbelül 7 másodperc elteltével lementésre, a kijelzőn ismét megjelenik az aktuális idő a világító .

A beállított idő letelte után a sütő automatikusan kikapcsol, hangjelzés hallható, és a a szimbólum  villogni fog.

- állítsa a sütő funkció és hőmérséklet beállító tekerőgombját a kikapcsolt pozícióba,
- A hangjelzés kikapcsolásához érintse meg és tartsa lenyomva az **OK** gombot, illetve érintse meg és tartsa lenyomva egyszerre a **</>** gombokat, a  szimbólum kialszik, és a kijelzőn a pontos idő lesz látható.

## Beállítások törlése

Az időzítőt vagy a munka időtartamát bármikor törölni tudja.

- A működés időtartama beállításainak törléséhez érintse meg egyszerre a **</>** gombokat.

A riasztó óra beállításainak törlése:

- s az **OK** gombbal válassza ki az időzítő óra funkciót,
- s nyomja meg ismételten a **</>** gombokat,

## A hangjelzés tónusának módosítása

A hangjelzés tónusának módosítása a következőképpen lehetséges:

- nyomja meg egyszerre a **</>** gombokat,
- s az **OK** gombbal válassza ki a **ton** funkciót, a kijelzőn látható információ pulzálni kezd majd:

- a **</>** válassza ki a megfelelő tónust: az 1-től a 3-ig terjedő tartományban a **>** gombbal  
a 3-tól az 1-ig terjedő tartományban a **<** gombbal.

## A kijelző fényerejének módosítása

A kijelző fényerejét 1-től 9-ig lehet változtatni, ahol az 1 a legsötétebb és 9 a legvilágosabb. A bevitt érték akkor érvényes, amikor az óra inaktív (vagyis a felhasználó legalább 7 másodpercig nem érint meg egy gombot sem).

A kijelző fényereje a következőképpen módosítható:

- nyomja meg egyszerre a **</>** gombokat,
- az **OK** gombbal válassza ki a **bri** funkciót (az első megnyomással **aton** funkcióhoz megy, a második a **bri**-hez).
- a **</>** gombokkal válassza ki a megfelelő fényerőt:  
az 1-től a 9-ig terjedő tartományban a **>** gombbal  
a 9-től az 1-ig terjedő tartományban a **<** gombbal.

## Figyelem!

Amikor az óra aktív (vagyis a felhasználó megnyomott egy gombot 7 másodpercen belül) a kijelző fényereje maximális.

## Éjszakai üzemmód

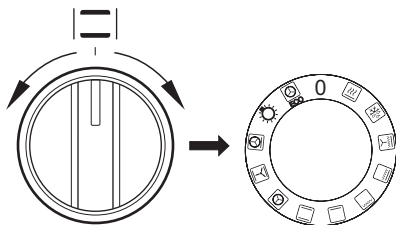
22:00 és 6:00 óra között az óra automatikusan csökkenti a kijelző fényerejét.

# A SÜTŐ FUNKCIÓI ÉS KEZELÉSE

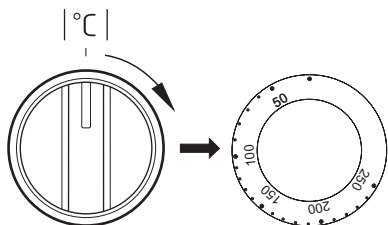
## A sütő funkciói és kezelése

### Hőlégkeveréses sütő (ventilátorral és a hőlégkeverés fűtőelemével)

A sütőt az alsó, felső, grillező, valamint a hőlégkeverés fűtőeleme melegítheti. A beállítás a sütőfunkció kiválasztó gomb megfelelő helyzetbe való fordításával,



valamint a hőfokszabályozó gomb megfelelő hőmérsékletre való állításával történik.



A sütő a gombok „●” / „0” helyzetbe való állításával kapcsolható ki.

### Figyelmeztetés!

A fűtés bekapcsolása a sütő bármelyik funkciójának kiválasztásakor csak a hőmérséklet beállítása után történik meg.

0 kikapcsolt állapot



### Gyors felmelegítés

Hőkeringéses fűtőtest a grill. A sütő gyors felmelegítésére használatos.



### Felolvasztás

Csak a ventilátor működik, fűtőelemek bekapcsolása nélkül.



### Bekapcsolt ventilátor, grill és felső fűtőelem

Ezen funkció használata felgyorsítja a sütés folyamatát, és emeli az ételek élvezeti értékét.



### Szupergrill

Szupergrill funkcióban a grill fűtőeleme együtt működik a felső fűtőelemmel, ami a sütő felső részében magasabb hőmérsékletet eredményez. Az ételek erősebben pirulnak, és nagyobb mennyiség grillezése is lehetséges.



### Bekapcsolt grill

A „grillezés” üzemmódot kis mennyiségű húsok sütéséhez használjuk. A steak, halak, toastok, kolbászok és melegszendvicsek nem lehetnek vastagabbak 2–3 cm-nél, és sütés közben meg kell azokat fordítani.

# A SÜTŐ FUNKCIÓI ÉS KEZELÉSE



## Bekapcsolt alsó fűtőelem

Ebben az üzemmódban csak az alsó fűtőelem működik. Sütemények alulról történő utánsütésére használható (pl. gyümölcszel töltött nedves sütemények aljának sütéséhez).



## Bekapcsolt alsó és felső fűtőelem

A szabályozó gomb ezen állása hagyományos sütést tesz lehetővé. Ez az üzemmód tökéletesen megfelel sütemények, húsok, halak, kenyér, pizza sütéséhez (szükséges a sütő előmelegítése, és sötét színű tepsik használata). A sütés egy szinten történik.



## Bekapcsolt hőlégkeverés

A „Bekapcsolt hőlégkeverés” üzemmód alatt a sütőt a hátsó falon, középen elhelyezett termoventilátor melegíti. A hagyományos sütéshez képes alacsonyabb hőmérsékletet kell beállítani. Ebben az üzemmódban a forró levegő még egyenletesebben áramlik az étel körül.



## Bekapcsolt ventilátor, alsó és felső fűtőelem

A szabályozó gomb ezen állásában a sütő „sütemény” üzemmódban működik. Hagyományos sütés ventilátorral (sütemények sütéséhez javasolt funkció).



## Bekapcsolt hőlégkeverés és alsó fűtőelem

A szabályozó gomb ezen állásában a termoventilátor és az alsó fűtőelem működik, ami a sütő alsó részében eredményez magasabb hőmérsékletet. Nagyobb mennyiségű hőt juttat a sütemények alsó felületéhez. Nedves süteményekhez, pizzákhoz használatos.



## A sütő független megvilágítása

A szabályozó gomb ezen állásában bekapcsolhatjuk a sütő világítását.



ECO

## Termikus légáramlás

Ezzel a funkcióval az optimalizált melegítési mód aktiválódik, melynek célja az ételek elkészítése során történő energiamegtakarítás. A temperógomb ezen helyzetében a sütő világítása ki van kapcsolva.

## Ellenőrző lámpák

A sütő bekapcsolását két ellenőrző lámpa jelzi, a tűzhely működésének R, és a hőfokszabályozó L lámpája. Ha az R kontroll lámpa világít, a sütő működik. Az L lámpa kialvása a sütő számára beállított hőmérséklet elérését jelzi. Ha az ételt forró sütőbe kell behelyezni, akkor ezt leghamarabb az L lámpa első kialvása után tegyük meg. Sütés közben az L lámpa a beállított hőmérséklet szinten tartásával párhuzamosan időnként fel fog gyulladni és ki fog aludni. Az R lámpa a sütő világításának bekapcsolása után is világíthat.

## Fontos!

- A gyors felmelegítés üzemmódban a sütőben nem lehet sütemény vagy a sütő felszereltségéhez nem tartozó tárgy. A gyors felmelegítés funkciót nem ajánlatos beprogramozott üzemmódban használni.
- A sütő használata közben vízgőz keletkezik, ami normális fizikai jelenség, aminek meglétével tervezőink számoltak. A vízgőz speciális, a sütő hátsó falán elhelyezett nyíláson távozik.

# A SÜTŐ FUNKCIÓI ÉS KEZELÉSE

## A grill használata

A grillezés a grill felforrósodott fűtőeleméből távozó infravörös sugarak segítségével történik.

A grillezés bekapcsolásához

- a sütő gombját a    szimbólumokkal jelzett helyzetbe kell állítani,
- kb. 5 percig melegíteni kell a sütőt (zárt ajtó mellett),
- helyezzük be a tepsit a grillezendő étellel a megfelelő szintre. Roston sütés esetén a következő alsóbb szintre helyezzünk tepsit a lecsöpögő zsír felfogásához,
- csukjuk be a sütő ajtaját.

**Grill és szupergrill funkcióhoz maximum 210°C (200°C)\*, ventilátor használatakor 190 °C fokot állítsunk be.**

\*sütőajtó 2 üveglappal

### Figyelmeztetés!

A grillezést zárt sütőajtó mellett kell végezni.

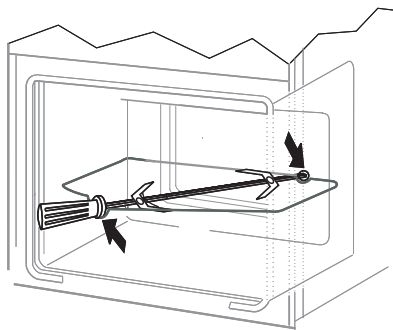
Grill használata közben a tűzhely külső részei is forróak lehetnek. Ne engedjük gyermekeket a sütő közelébe.

## A forgónyárs használata\*

A grill lehetővé teszi az étel grillezés közbeni forgatását. Főként baromfi, saslik, kolbászok sütésére használatos. A forgónyárs bekapcsolása a grill funkció bekapcsolásával párhuzamosan történik. Ezen funkcióhasználatában közben megtörténhet a forgónyárs motorjának rövid ideig tartó leállása, vagy a forgásirányának megváltozása. A fentiek nem rontják a grillezés funkcióját vagy minőségét.

Az étel behelyezése:

- helyezzük az ételt a nyársra és a villák segítségével rögzítsük,
- a keretet alulról a 3. szintre toljuk be a sütőbe,
- a forgónyárs végét helyezzük a meghatározott tengelykapcsoló részébe; ügyeljünk, hogy a fogantyú fém részének vágata a keretre támaszkodjon,
- csavarjuk ki a nyelet,
- toljunk tepsit a legalsó szintre és csukjuk be a sütő ajtaját.



\*csak bizonyos típusoknál

# A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

---

## Sütemények

---

- a tepsiben sütendő süteményekhez ajánlatos a tűzhely gyári tartozékait képező tepsiket használni,
- a sütemények süthetőek a kereskedelembe kapható formákban és tepsikben is, amelyeket a rácsra kell helyezni; sütéshez használjanak fekete színű tepsiket, amelyek jobban vezetik a hőt, és lerövidítik a sütés idejét,
- ne használjunk fehér és fényes felületű formákat, amelyekben hagyományos sütés (alsó + felső fűtőelem) esetén a sütemény alja nyers maradhat,
- hőlégkeveréses funkció használatakor nem szükséges a sütő előzetes felmelegítése, egyéb funkcióknál a tészta behelyezése előtt a sütőt először fel kell melegíteni,
- a sütemény sütőből való kivétele előtt vékony papírcika segítségével ellenőrizzük a sütemény minőségét (a pálcika jól megsült süteménybe történt beszúrás után száraz és tiszta marad ),
- ajánlatos a süteményt a sütő kikapcsolása után még kb. 5 percre a sütőben hagyni,
- a hőlégkeveréses üzemmódban sütött sütemények 20–30 fokkal alacsonyabb hőmérsékletet igényelnek, mint hagyományos sütés (alsó + felső fűtőelem) esetén,
- a sütemények táblázatban megadott paraméterei tájékoztató jellegűek; azokat saját tapasztalatunk és szokásaink szerint módosítjuk,
- ha a szakácskönyvekben megadott értékek erősen eltérnek a használati útmutatóban megadott értékektől, ajánlatos az útmutató tanácsait figyelembe venni.

## Húsok sütése

---

- a sütőben minimálisan 1 kg súlyú hús érdemes sütni, kisebb mennyiségeket a tűzhelyen érdemes elkészíteni,
- a sütéshez ajánlatos olyan hőálló edényeket használni, amelyeknek a fogói is ellenállnak a magas hőmérsékletnek,
- rácson történő sütés esetén ajánlatos a legalsó szinten egy kis mennyiségű vizet tartalmazó tepsit elhelyezni,
- a sütési idő felénél érdemes legalább egyszer megfordítani a húst. sütés közben pedig saját levével vagy forró sós vízzel locsolgatni – hideg víz nem érheti a sülő húst.

# A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

## ECO hőkeringéses melegítő funkció

- az ECO hőkeringéses funkció használatával optimalizált fűtési mód aktiválódik, melynek célja az árammegtakarítás az ételek elkészítésekor,
- a sütési időt nem lehet lerövidíteni a magasabb sütési hőmérséklet beállításával, szintén nem ajánlott a sütő előmelegítése a sütés megkezdése előtt,
- sütés közben ne változtassa meg a hőmérséklet beállításokat és ne nyissa ki a sütő ajtaját.

## Az ECO hőkeringéses funkciónál ajánlott paraméterek

| A sült étel típusa                 | Sütő funkció                                                                          | Hőmérséklet (°C) | Szint | Idő [perc] |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------|------------|
| Piskóta                            |  ECO | 180 - 200        | 2 - 3 | 50 - 70    |
| Kuglóf/ kuglóf<br>krumpli lisztből |  ECO | 180 - 200        | 2     | 50 - 70    |
| Hal                                |  ECO | 190 - 210        | 2 - 3 | 45 - 60    |
| Marhahús                           |  ECO | 200 - 220        | 2     | 90 - 120   |
| Sertéshús                          |  ECO | 200 - 220        | 2     | 90 - 160   |
| Csirke                             |  ECO | 180 - 200        | 2     | 80 - 100   |

# A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Forró levegős keringtetésű sütő (légkeveréses fűtés + ventilátor)

| A sült étel típusa              | Sütő funkció                                                                        | Hőmérséklet (°C)        | Szint | Idő [perc]            |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Piskóta                         |    | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                           |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3 | 15 - 25               |
| Hal                             |    | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Hal                             |    | 160 - 180               | 2 - 3 | 45 - 60               |
| Hal                             |    | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Kolbászkák                      |    | 210 (200)*              | 4     | 14 - 18               |
| Marhahús                        |    | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Marhahús                        |    | 160 - 180               | 2     | 120 - 160             |
| Sertéshús                       |    | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Sertéshús                       |    | 160 - 190               | 2     | 90 - 120              |
| Csirke                          |  | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Csirke                          |  | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Csirke                          |  | 175 - 190               | 2     | 60 - 70               |
| Zöldségek                       |  | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |
| Zöldségek                       |  | 170 - 190               | 3     | 40 - 50               |

\*sütőajtó 2 üveglappal

Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5-10 perccel le kell rövidíteni.

<sup>1)</sup> Melegítse fel az üres sütőt

<sup>2)</sup> A megadott időtartamok a kisméretű sütőformákban történő sütésre vonatkoznak

Figyelem: A táblázatban megadott paraméterek csak tájékoztató jellegűek, s ezeket módosítani lehet saját tapasztalata és kulináris ízlése szerint.

## TESZT ÉTELEK. A EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

### Sütemények sütése

| Étel típusa             | Tartozékok                                                 | Szint                                                                        | Melegítő funkció                                                                    | Hőmérséklet (°C)        | Sütési idő <sup>2)</sup> (perc.) |
|-------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Kisméretű sütemények    | Kenyérsütő forma                                           | 3                                                                            |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                         | Kenyérsütő forma                                           | 3                                                                            |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                         | Kenyérsütő forma                                           | 3                                                                            |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                         | Kenyérsütő forma<br>Kenyérsütő forma                       | 2 + 4<br>2 – kenyér- illetve pecsenyesütő forma<br>4 - kenyérsütő forma      |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>            |
| Omlós sütemény (csíkok) | Kenyérsütő forma                                           | 3                                                                            |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                         | Kenyérsütő forma                                           | 3                                                                            |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
|                         | Kenyérsütő forma                                           | 3                                                                            |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
|                         | Kenyérsütő forma<br>Pecsenyesütő forma                     | 2 + 4<br>2 - kenyér- illetve pecsenyesütő forma<br>4 - kenyérsütő forma      |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
| Zsírszegény piskóta     | Rostély + fekete bevonatú tésztaforma<br>Ø 26 cm           | 3                                                                            |  | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>            |
| Almás pite              | Rostély + két darab fekete bevonatú tésztaforma<br>Ø 20 cm | 2<br>A rostélyon levő formák átlósan helyezkednek el jobb elülső, bal elülső |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>            |

<sup>1)</sup> Melegítse fel az üres sütőt, ne használja a gyorsmelegítés funkciót.

<sup>2)</sup> Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5-10 perccel le kell rövidíteni.

# TESZT ÉTELEK. A EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

## Grillezés

| Étel típusa             | Tartozékok                                                 | Szint                                  | Melegítő funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc.)                       |
|-------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------|------------------|-----------------------------------|
| Pirítós fehér kenyérből | Rostély                                                    | 4                                      |                  | 210 (200)* 1)    | 1,5 - 2,5                         |
|                         | Rostély                                                    | 4                                      |                  | 210 (200)* 2)    | 2 - 3                             |
| Marha burger            | Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére) | 4 - rostély<br>3 – pecsenye-sütő forma |                  | 210 (200)* 1)    | 1 oldal 10 - 15<br>2 oldal 8 - 13 |

\*sütőajtó 2 üveglappal

1) Melegítse fel az üres sütőt 5 percre kapcsolva, ne használja a gyors melegítés funkciót.

2) Melegítse fel az üres sütőt 8 percre kapcsolva, ne használja a gyors melegítés funkciót.

## Sütés

| Étel típusa  | Tartozékok                                                 | Szint                                  | Melegítő funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc.) |
|--------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------|------------------|-------------|
| Egész csirke | Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére) | 2 - rostély<br>1 - pecsenye-sütő forma |                  | 180 - 190        | 70 - 90     |
|              | Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére) | 2 - rostély<br>1 - pecsenye-sütő forma |                  | 180 - 190        | 80 - 100    |

Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5-10 perccel le kell rövidíteni.

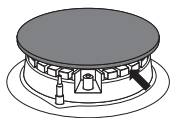
# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A felhasználó sokat tehet azért, hogy rendszeres tisztítással és karbantartással megnövelje a tűzhely élettartamát, és megelőzze a meghibásodásokat.

**A tisztítás vagy más karbantartási művelet megkezdése előtt ki kell kapcsolni az elektromos főkapcsolót, vagy ki kell húzni a dugaszoló aljzatot. A tűzhely tisztítását csak kihűlt állapotban szabad elkezdeni.**

## Égőfejek, rács, tűzhelylap, palást

- Az égőfejek és rács elszennyeződése esetén ezeket az elemeket le kell szerelni, és zsíroló szerek hozzáadásával meleg vízben el kell mosni. A tisztára mosott alkatrészeket puha ruhával szárazra kell törölni. A rács levétele után alaposan mossuk le a tűzhelylapot. Különös tisztaságot igényelnek a kupak alatti lángelosztó gyűrűk. A fűvókák nyílásait vékony rézdróttal tisztítsuk ki. Nem szabad acél drótot használni, mert az kitégíjtja a fűvókát.



### Figyelmeztetés!

Az égőfej alkatrészeinek mindig száraznak kell lenniük. Az ottmaradó vízcseppek lassíthatják a gáz kijutását, és tökéletlen égést okozhatnak.

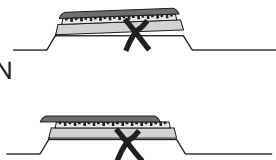
Ellenőrizni kell, hogy tisztítás után jól helyeztük-e fel az égőfejet.

**Az égőfej nem megfelelő illeszkedése annak végleges károsodását okozhatja.**

HELYES



HELYTELEN



- A zománcozott felületek tisztításához finom mosogatószeret kell használni. Semmilyen körülmények között nem használható karcolást okozó vagy más agresszív tisztítószer, mint homok, súroló paszták és porok, habkő, drótból készült élesmosó, stb.
- A rozsdamentes lappal felszerelt tűzhely az első használat előtt alapos mosást igényel. Ügyelni kell a szerelésnél használt fólia ragasztójának, valamint a csomagoláshoz használt ragasztó szalag maradványainak eltávolítására. A tűzhelylapot minden használat után meg kell takarítani. Nem szabad hagyni, hogy erősen elszennyeződjön, különös tekintettel a kifutott ételekből származó odaégett maradványokra.

# A TÚZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

## A sütő

- A sütőt minden használat után meg kell tisztítani. A tisztításhoz be kell kapcsolni a világítást, ami lehetővé teszi a szennyeződések jobb a belső rész jobb észrevételezését.
- A sütő belső felületét csak mosogatószeres meleg vízzel szabad tisztítani.
- Steam Clean gőztisztítás
  - a legalsó polcra helyezett tepsibe öntsünk egy pohár vizet,
  - zárjuk be a sütő ajtaját,
  - a hőfokszabályozót állítsuk 50 °C fokra, a funkcióválasztó gombot alsó melegítésre,
  - melegítsük a sütőt kb. 30 percig ,
  - a tisztítás után nyissuk ki a sütő ajtaját, belsejét töröljük ki puha szivaccsal vagy ruhával, majd mossuk ki mosogatószeres meleg vízzel.



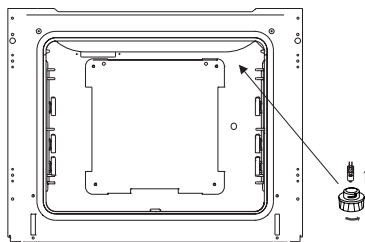
### Figyelmeztetés!

Az első üvegfelületek tisztításához és karbantartásához ne használjunk csiszoló anyagot tartalmazó szereket.

## Cserélje ki a sütő izzóját

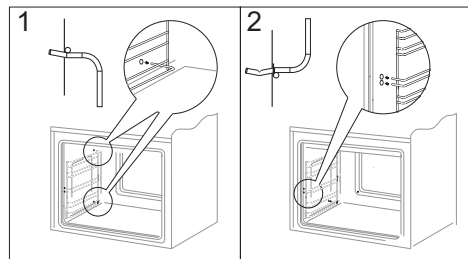
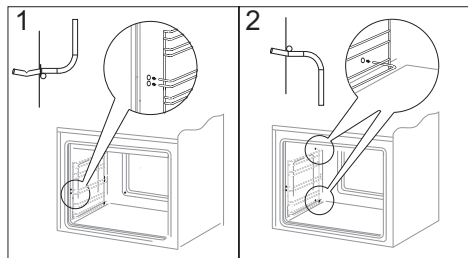
**Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében a halogén izzó cseréje előtt feltétlenül kapcsolja ki a berendezést.**

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye ki a sütőlemezeket a sütőből.
3. Csavarja le és mossa le a lámpaernyőt, és alaposan törölje le.
4. Távolítsa el a halogén izzót ruhával vagy papírral, szükség esetén cserélje ki egy új G9-re  
-feszültség 230V  
teljesítmény 25W
5. Helyezze pontosan a halogén izzót az aljzatba.
6. Csavarja rá a lámpaernyőt.

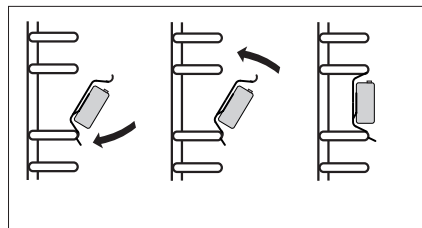
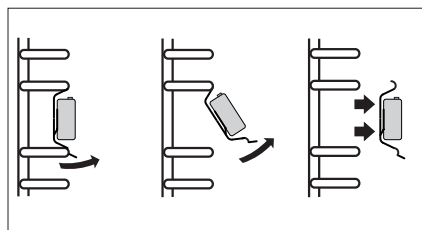


# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

- A **D\*** betűvel jelölt típusok könnyen kivethető sínrendszerrel (létrával) vannak felszerelve. Mosásához történő kiszéréséhez az elől található csapot meg kell húzni, oldalra kell hajtani a sint, és ki kell venni a hátsó rögzítésből.



- A **Dp\*** betűvel jelölt típusok rozsdamentes kihúzható betétekkel rendelkeznek, amelyek a fém vezetőkhoz vannak rögzítve. Ezeket a fém vezetőkkel együtt kell kiszerni. Mielőtt tepsit helyezünk rájuk, azokat ki kell húzni. Ha a sütő forró, a vezetöket a tepsi hátsó peremén található ütközők segítségével kell kihúzni, majd a tepsivel együtt visszatolni.



## Figyelmeztetés!

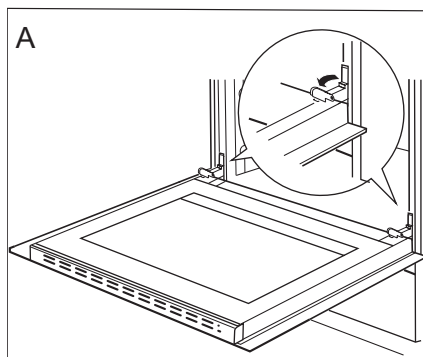
Az első üvegfelületek tisztításához és karbantartásához ne használjunk csiszoló anyagot tartalmazó szereket.

\*csak bizonyos típusoknál

# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

## Az ajtó leszerelése

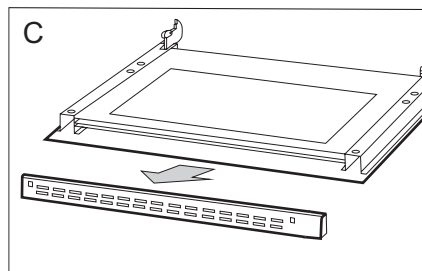
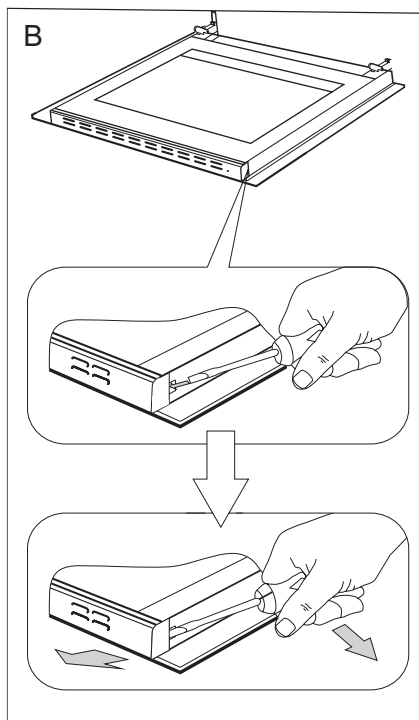
A sütő belső felületéhez tisztítás céljából való jobb hozzáférés érdekében annak ajtaja leszerelhető. Nyissuk ki az ajtót és az ábrának (A. ábra) megfelelően hajtsuk fel a zsanérban található biztosító elemet. Az ajtót enyhén csukjuk be, emeljük meg és előre felé vegyük ki. Az ajtó felszerelését fordított sorrendben végezzük. Behelyezéskor ügyeljünk arra, hogy a zsanéron lévő mélyedést helyesen illesszük be a kiálló részbe. A zsanér biztosítását le kell hajtani és be kell szorítani. A biztosító elem helytelen beszerelése az ajtó becsukása közben megsértheti a zsanért.



*A zsanérok biztosításának kihajlítása.*

## A belső üveg kiszzerelése

1. Lapos csavarhúzó segítségével oldalról óvatosan feszítve pattintsuk ki az ajtó felső léccét (B ábra).
2. Húzzuk ki az ajtó felső léccét (B, C ábra).



# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

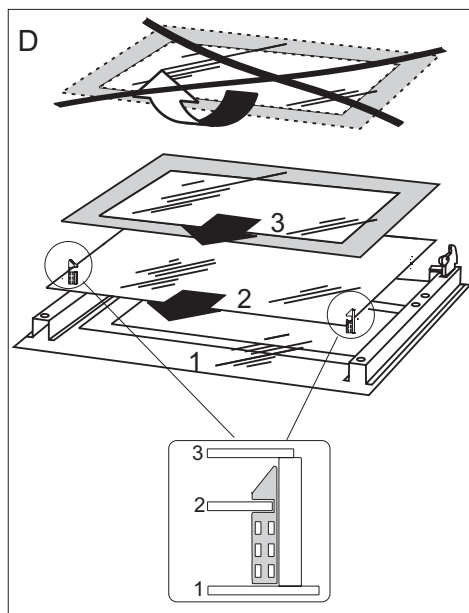
3. A belső üveglapot (az ajtó alsó részében) húzzuk ki a rögzítésből (D, D1 ábra).

4. Mossuk meg az üveget meleg vízzel és kevés tisztítószerrel.

**Figyelem! Az ablaktábla kerete megsérülésének veszélye. Az ablaktáblát ki kell tolni, nem pedig felemelni.**

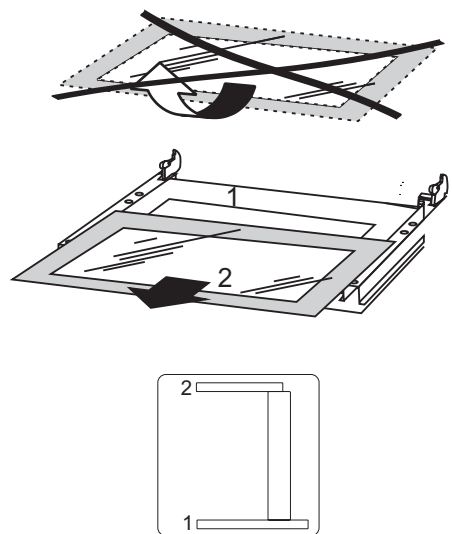
Az üveg beszereléséhez fordított sorrendben járunk el. Az üveg sima részének felül kell elhelyezkednie, a vágott sarkoknak pedig lent.

**Figyelmeztetés! Nem szabad a felső lécezt az ajtó mindkét oldaláról egyszerre nyomni.** Az ajtó felső lécezt helyes beillesztéséhez először a lécz bal végét kell az ajtóhoz illeszteni, a jobb véget pedig hallható „bepattanásig” kell nyomni.



A belső üveglapok kiserelése 3.

D1



A belső üveglapok kiserelése 2.

## Időszakos ellenőrzés

A tűzhely rendszeres tisztán tartásán kívül időnként a következő tevékenységeket szükséges elvégezni:

- időnként ellenőrizzük a szabályozó elemek, valamint a munkafelületek működését; a garancia letelte után legalább kétevente műszaki átvizsgálás céljából szakszervizzel nézessük át a készüléket,
- hárítsuk el a működés közben keletkezett hibákat,
- időnként ápoljuk a munkafelületeket.



**Figyelmeztetés!** Valamennyi javítást és beállítást csak szakszerviz vagy megfelelő jogosítványokkal rendelkező szerelő végezhet.

# HIBAEELHÁRÍTÁS

Valamennyi üzemzavar esetében

- ki kell kapcsolni a tűzhely működő egységeit,
- le kell kapcsolni az áramellátást,
- javításra kell bejelenteni a készüléket,
- ha a lenti táblázat útmutatását figyelembe veszi, akkor a vevőszolgálathoz vagy szakszervizhez való fordulás előtt néhány apróbb hibát Ön is elháríthat.

| Üzemzavar                                           | Ok                                                                       | Az elhárítás módja                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Az égőfejben nem gyullad meg a gáz               | a lángterelő nyílások elszennyeződtek                                    | zárjuk el a gázcsapot és az égőfejek szabályozó gombjait, szellőztessük ki a helyiséget, vegyük ki az égőfejet, tisztítsuk és fújjuk át a lángterelőket |
| 2. A szikragyújtó nem működik                       | nincs áram                                                               | ellenőrizzük a lakásbiztosítékot, a kiégettet cseréljük ki                                                                                              |
|                                                     | nincs gáz                                                                | nyissuk meg a gázcsapot                                                                                                                                 |
|                                                     | a szikragyújtó elszennyeződött (zsíros lett)                             | tisztítsuk meg a szikragyújtót                                                                                                                          |
|                                                     | a gyújtógombot nem nyomjuk elég hosszan                                  | tartsuk tovább benyomva a szabályozó gombot, amíg a láng megjelenik az égőfej koronájának teljes kerületén                                              |
| 3. Meggyújtás után a láng kialszik                  | a gombot túlzottan gyorsan elengedtük                                    | tartsuk tovább benyomva a gombot „nagy láng” állásban                                                                                                   |
| 4. Az elektromos részek nem működnek                | nincs áram                                                               | ellenőrizzük a lakásbiztosítékot, a kiégettet cseréljük ki                                                                                              |
| 5. A programkapcsoló kijelzője „0.00” értéket mutat | a készüléket lekapcsolták az elektromos hálózatról, vagy áramszünet volt | állítsuk be a pontos időt (lásd „A programkapcsoló kezelése” részben)                                                                                   |
| 6. A sütő világítása nem működik                    | kilazult vagy megsérült az égő                                           | csavarja be szorosabban az égőt, vagy ha kiégett, cserélje ki (lásd a „Tisztítás és karbantartás” részben)                                              |

# MŰSZAKI ADATOK

|                                           |                                          |
|-------------------------------------------|------------------------------------------|
| Névleges feszültség:                      | 230V ~ 50Hz                              |
| Névleges teljesítmény:                    | 3,6 kW                                   |
| A berendezés kategóriája:                 | CZ, SK, BG, HR, RO II2H3B/P<br>SI II2H3+ |
| Méretek (magasság / szélesség / mélység): | 85 / 50 / 60 cm                          |

A termék megfelel az Európai Unióban hatályos EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1, szabványoknak.

Az elektromos sütők energiacímkezésére vonatkozó adatokat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány szerint kell megadni. Ezek az értékek a normál terhelésnél kerülnek meghatározásra a következő aktív funkcióval: alsó és felső fűtés (hagyományos üzemmód) és ventilátoros fűtéstámogatás (ha rendelkezésre áll).

Az energiahatékonysági osztályt a készülékben rendelkezésre álló funkciónak megfelelően határoztuk meg a következő prioritásnak megfelelően:

|                                                                              |                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Kötelező jellegű ECO hőkeringés (hőkeringéses fűtőtest + ventilátor)         |  |
| Kötelező jellegű ECO hőkeringés (alsó + felső fűtőtest + grill + ventilátor) |  |
| Konvencionális ECO mód (alsó + felső fűtőtest)                               |  |

Az energiafogyasztás meghatározásakor távolítsa el a teleszkópos vezetőket (ha fel vannak szerelve).

## A gyártó nyilatkozata

A gyártó kijelenti, hogy a termék megfelel a következő európai direktívák követelményeinek:

- Kisfeszültségű direktíva 2014/35/EC,
- elektromágneses kompatibilitás Irányelv 2014/30/EC,
- gázfogyasztó készülékek” direktíva 2009/142/EC (ig 20.04.2018)
- Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2016/426 rendelete (től 21.04.2018)
- környezetbarát tervezésről szóló európai irányelv 2009/125/EC

Ezért is a készülék el lett látva a  szimbólummal valamint ki lett hozzá adva egy **megfelelőségi nyilatkozat**, melyet a piacfelügyelő szervezetnek betekintésre bocsátottunk.







---