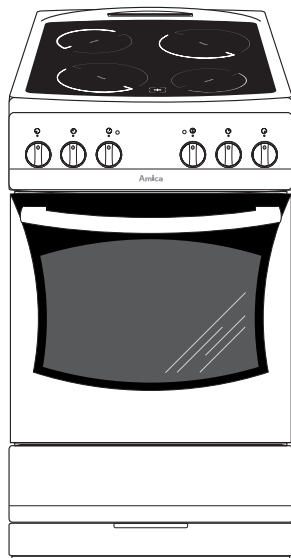


# Amica

- ' #57\$2/#' FS/J >fiž5B' \$) \$ 6[
- ' #57%&' / fiž5B' % #
- ' #57\$2/#( / fi
- ' #57%&/#%FS6 / fi
- ' #57%&#%FS/J >fi
- ' #57\$2/#' FS / fi



## NÁVOD K OBSLUZE

**Elektrický sporák  
se sklokeramickou varnou deskou**



*Tento návod slouží k tomu, abyste se co nejrychleji a nejpodrobněji seznámili s tímto přístrojem.*

- *Žádáme Vás, abyste tento návod pozorně a úplně přečetli ještě před tím než uvedete přístroj do provozu.*
- *Seznamte se postupně dle návodu s Vaším novým přístrojem a jeho obsluhou.*
- *Dbejte všech pokynů a vysvětlení týkajících se obsluhy a zacházení s přístrojem. Tím dosáhnete stálé pohotovosti přístroje a jeho dlouhé životnosti.*
- *Zvláště dbejte pokynů týkajících se bezpečnosti. Měli byste být nápomocni předcházení úrazům a přístroj chránit před poškozením.*
- *Návod uschovejte, může Vám posloužit i později.*

<b>Důležité pokyny .....</b>	<b>5</b>
<b>Uvedení do provozu .....</b>	<b>6</b>
usazení .....	6
napojení na síť .....	6
upevnění trouby .....	6
první použití .....	6
<b>Elektronické spínací hodiny .....</b>	<b>7</b>
<b>Obsluha varných polí .....</b>	<b>10</b>
<b>Volba nádobí .....</b>	<b>12</b>
<b>Trouba – obsluha .....</b>	<b>13</b>
<b>Grilování .....</b>	<b>15</b>
Grilování s rožněm .....	15
<b>Pečení .....</b>	<b>16</b>
<b>Údržba .....</b>	<b>21</b>
<b>Servis .....</b>	<b>24</b>
<b>Technické údaje .....</b>	<b>24</b>

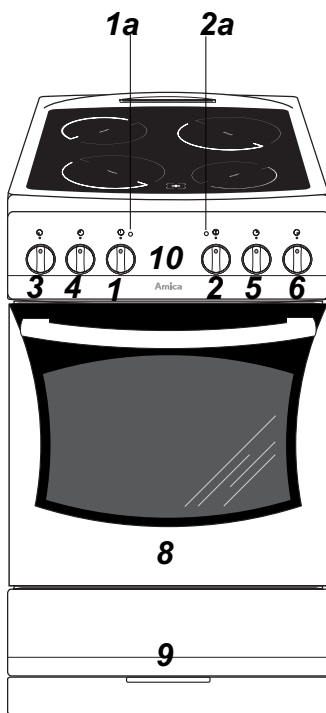
---

## OVLÁDACÍ PRVKY

---

- 1 Spínač sporáku
- 1a Ukazatel zapnutí sporáku
- 2 Spínač trouby
- 2a Ukazatel provozu sporáku
- 3 Spínač varného pole vpředu vlevo
- 4 Spínač varného pole vzadu vlevo
- 5 Spínač varného pole vzadu vpravo
- 6 Spínač varného pole vpředu vpravo
- 8 Trouba
- 9 Zásuvka na nádobí
- 10. Časový spínač\*

\*u některých typů



---

## DŮLEŽITÉ POKUNY

---

- Předějte návod k obsluze i dalším uživatelům přístroje, aby se také mohli informovat o všech radách a funkcích.
- Při používání elektrických přístrojů může dojít k nebezpečím, která mohou ohrozit děti.
- Při provozu sporáku a po jeho vypnutí jsou funkční místa a povrch pláště horké. To se týká především trouby - průhledu a bočních ochranných lišt. Informujte o tom své děti, resp. zajistěte, aby nebyly v blízkosti sporáku.
- Při pečení se rozžhaví vnější topné těleso a při grilování vnitřní topné těleso. Je nutno dbát, aby nedošlo k jejich dotyku s grilovanými pokrmy nebo fóliemi na pečení a tím zabránit případnému vznícení.
- Dbejte, aby přívod, případně i jiných přístrojů, neležel na varném poli nebo nebyl skřípnut do trouby. Je nutno věnovat tomu obzvláštní pozornost pokud se používají zásuvky v blízkosti trouby.
- Varná pole ani trouba nesmějí být používány k vyhřívání místnosti.
- Přehřáté oleje a tuky jsou snadno vznětlivé a proto nenechávejte během fritování nebo grilování sporák bez dohledu.
- Nikdy neodkládejte na dno trouby hliníkové fólie. Může dojít k poškození smaltu na dně. Z toho důvodu nestavte přímo na dno trouby ani hrnce nebo jiné díly.
- Při otevřených dvířkách trouby (grilování, rožnění atd. jenom s infračerveným grilem) musí být bezpodmínečně na lištu nasazen ochranný plech, který chrání spínací knoflíky a provozní ukazatele (kontrolní světla).
- Při poruchách nebo vadách je nutno sporák odpojit ze sítě. Lze ho znovu zapojit až po provedení opravy odborníkem.

## Sklokeramická varná deska

Sklokeramická varná deska je odolná teplotám a nárazu. Chlad nebo horko jí nevadí.

Sklokeramická deska vám taky nebude mít za zlé, pokud na ní položíte těžký hrnce ne zrovna jemně.

Kritický může ale být úder ostrou hranou, pokud například na ní spadne slánka, kořenka nebo jiný malý tvrdý předmět.

- Sklokeramická varná deska by neměla být v provozu bez nádobí; také by neměla sloužit jako odkládací deska.
- Hrnce, které na ní pokládáte by měly mít čisté suché dno.
- Pokud se na desku dostane cukr nebo pokrmy obsahující cukr, musí být ihned odstraněny, pokud možno ještě horké, aby neproběhly žádné chemické reakce.
- Příprava pokrmů na sklokeramické varné desce v aluminiové folii nebo hliníkových nádobách nebo v nádobách z umělých hmot není dovolena.
- Dávejte pozor na to, aby sklokeramická deska nebyla poškrábána nečistotami nebo hrnci s ostrými hranami. atd.
- Předměty v domácnosti z umělých hmot (lžice, mísy atd.) nesmí být pokládány na horkou sklokeramickou desku; mohly by se na ni natavit.
- Vyhněte se také vaření prázdných smaltovaných nádob.
- Pokud vzniknou na desce mechanické rýhy nebo pukliny, je třeba přístroj ihned vypnut a odsroubován.
- Otvorem pro odvod páry na zadní hraně sklokeramické varné desky odchází pára, která vzniká v troubě. Tento otvor musí být proto vždy volný. Nedotýkejte se – pára je horká!

---

## UVEDENÍ DO PROVOZU

---

### Usazení

- Při usazení sporáku dbejte vždy na to, aby byl dodržen odstup od nábytku nebo přístrojů citlivých na teplo minimálně 2 cm, nebo aby mezi takovými předměty a sporákem byla teplovzdušná izolace.
- Sporák musí být vodorovně vyrovnán a musí se kryt se stěnou.
- Nerovnosti podlahy lze vyrovnat čtyřmi křídlovými šrouby na dnu sporáku.

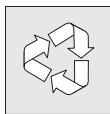
### Připojení na síť

Sporák smí být připojen pouze odborníkem El. vedení, způsob připojení, spínání a jištění musí odpovídat platným ČSN.

### První kroky

- Před prvním použitím je nutno sporák důkladně umýt mokrým hadříkem příp. s použitím běžných saponátů. Nepoužívejte leptající nebo škrábající přípravky.
- Elektronické spínací hodiny se mohou uvést do provozu teprve až jsou uvedeny do provozu hodiny.
- Po umytí vyhřívejte troubu 8 po dobu 30 minut o 250°C vrchním a spodním ohřevem.
- Vzhledem k tomu, že při této činnosti dojde k odpařování ochranné vrstvy, dbejte na dobré odvětrání kuchyně.

### Ochrana životního prostředí



Mějte na paměti, že se u obalů ale i u starých přístrojů, náhradních dílů atd. jedná o cenný materiál.

Likvidujte je proto tak, aby mohly být znovu zhodnoceny.



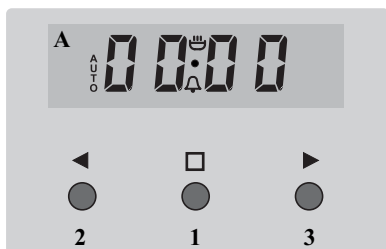
### Likvidace zařízení

Při likvidaci nenoste zařízení do kontejnerů na běžný domovní odpad, ale do střediska pro recyklaci a využití odpadních elektrických a elektronických zařízení. Zařízení, návod k obsluze nebo obal byly opatřeny příslušnou nálepkou.




Zařízení bylo vyrobeno z recyklovatelných materiálů. Tím, že staré zařízení přinesete do sběrného recyklačního střediska, ukážete, že Vám záleží na přírodě.

Informace o umístění takových středisek získáte u svého místního úřadu pro péči o životní prostředí.

## Elektronické spínací hodiny Ta\*




A - Pole displeje

   - Značky provozních funkcí

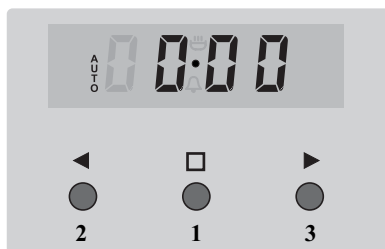
- 1 - Tlačítko volby provozních funkcí
- 2 - Tlačítko “-“
- 3 - Tlačítko “+“

## Nastavení hodin

Při připojení na síť nebo při novém zapnutí přístroje po výpadku elektrické energie se na displeji objeví **0.00** hodin.

— Tlačítko 1 držte stisknuté tak dlouho, až nebude signální lampa  blikat;

— Čas nastavte tlačítky 2 a 3.



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


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


\*u některých typů

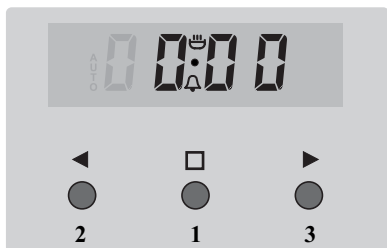
---


## Časový spínač

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

— Stiskněte tlačítko 1 a držte ho tak dlouho, až začne signální lampa u  nezačne blikat;

— Dobu na časovém spínači nastavte tlačítky 3 a 2. Nastavená doba se ukáže na displeji a signální lampa  bude svítit.



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

— Stiskněte tlačítka 1, 2 nebo 3, abyste vypnuli akustický signál; potom zhasne signální lampa a na displeji se objeví hodiny.

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

## Poloautomatický provoz

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

— Knoflíky funkcí trouby a teploty nastavte na požadované pozice, při nichž má trouba pracovat.

— tlačítko 1 držte stisknuté tak dlouho, až na displeji se objeví ,



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

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

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

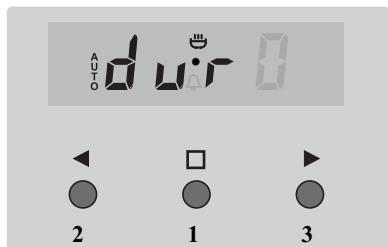
— Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte na pozici vypnuto,

— Stiskněte tlačítka 1, 2 nebo 3, abyste nastavili akustický signál; signální lampa zhasne a na displeji se objeví hodiny.

## Automatický provoz

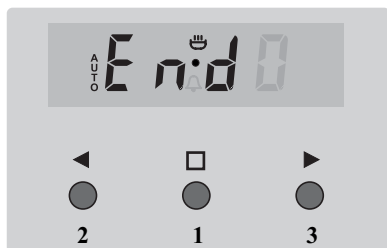
Když má být trouba zapnuta v určité době a za určitý čas vypnuta, potom je třeba nastavit dobu provozu a čas vypnutí následujícím způsobem:

— Tlačítko 1 držte stisknuté tak dlouho, až na displeji se objeví,



— požadovaná provozní doba se nastaví tlačítky 3 a 2,

— Tlačítko 1 držte stisknuté tak dlouho, až na displeji se objeví,



— Čas vypnutí (konec provozu) nastavte tlačítky 3 a 2; ten může být maximálně za 23 hodin a 59 minut od aktuálního času,

— Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte na požadovanou pozici, při které má být trouba v provozu.

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

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

— Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte do pozice vypnuto,

— Tlačítka 1, 2 nebo 3 stiskněte, abyste tak vypnuli akustický signál; signální AUTO zhasne a na displeji se objeví hodiny.



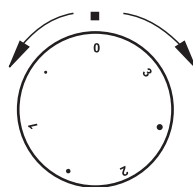
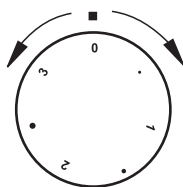
**Pozor!** Nastavené údaje lze kdykoliv překontrolovat a korigovat. Není ale možné měnit nastavení hodin, pokud je přístroj v poloautomatickém nebo automatickém provozu.

---

## OBSLUHA VARNÝCH POLÍ

---

- 0**  
Vypnuto
- 1**  
Vaření
- 3**  
Rychlovarný  
stupeň



---

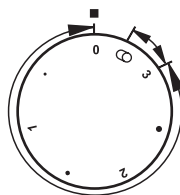
Varná pole se regulují příslušným stupňovým spínačem, který mimo stupňů

**0 • 1 • 2 • 3**

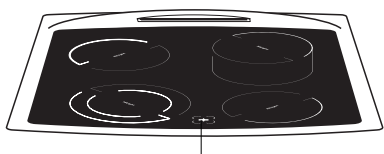
umožňuje nastavit ještě mezistupně označené malou tečkou. Regulace je plynulá.

Mezistupně se volí tehdy, když nejbližší nízký stupeň je příliš nízký a nejbližší vyšší stupeň příliš vysoký. Tím je umožněno přizpůsobit teplotu podle druhu a množství pokrmu. Tak je možno nastavit neúčinněji různé stupně.

- **Varné pole vypnuto – poloha 0** – při dřívějším vypnutí varného pole lze využít zbytkového tepla k varu nebo ohřívání
- **Údržbový stupeň** – používá se k přípravě pokrmů, které se mají lehce a pomalu vařit.
- **Varný stupeň – poloha 1** – pro přípravu středního množství potravin a kdy při hospodárném využití energie se pokrm musí stále vařit.
- **Velký varný stupeň** – pro přípravu velkého množství pokrmu.
- **Pečení – poloha 2** – pro jídla, která pro pečení vyžadují menší teploty.
- **Velké pečení** – pro přípravu pečeného masa, pro pokrmy vyžadující k dalšímu pečení vysoké teploty
- **Rychlovarný stupeň – poloha 3** – pro počátek vaření, dušení a pro přípravu rychlých jídel při plném využití topného výkonu.



U varných sklokeramických desek s varným polem “DUAL“ a “ROASTING PAN“ je regulace plynulá. Druhá část varného pole je uváděna v činnost úplným otočením knoflíku ve směru chodu hodinových ručiček a následným nastavením regulačního stupně.



Ukazatel zbytkového tepla

## Ukazatel zbytkového tepla

Ukazatel zbytkového tepla ukazuje, na kterém varném poli je teplota převyšující 50°C.

Pokud to berete v úvahu, vyhněte se popáleninám. Můžete ale také využít zbytkové teplo po určitou dobu k udržení teploty pokrmů.

## Dvouokruhové varné pole

Varné pole vepředu vlevo nebo vzadu vpravo nebo vzadu vlevo má ovládání teploty a má dvě varná pole pro nádoby s velkým průměrem dna.

- Pokud chcete zapnout toto velké varné pole, nastavte spínač přes stupeň 3 na dvouokruhový symbol na spínači.
- Potom můžete nastavit požadovaný stupeň teploty

**0 • 1 • 2 • 3**

- V pozici “0” spínače je velká pečící zóna opět přepnuta na vnitřní malou normální zónu.

## Zóny pečení

Varné pole vzadu vpravo má regulovatelnou teplotu a má pole pro oválné pekáče.

- Pokud nastavíte spínač přes stupeň 3 na symbol pečení, je toto varné pole zapnuto.
- Potom můžete nastavit požadovaný stupeň teploty

**0 • 1 • 2 • 3**

- V pozici “0” spínače je velká pečící zóna opět přepnuta na vnitřní malou normální zónu.

## Tipy pro úsporu energie

- Nejdříve postavte na varné pole hrnec nebo pekáč a teprve potom varné pole zapněte.
- Používejte – kdykoliv je to možné – hrnce s víkem. Doba přípravy se značně zkrátí.
- Zapněte spínač nejdříve na vysoký stupeň. Jakmile se utvoří pod víkem pára, snižte teplotu na minimum. Tím spotřebujete nejen co nejméně energie, vyhněte se ale také přetékání tekutin a připálení potravin.
- Jako velmi úsporné je používání tlakových hrnců.

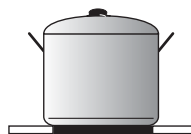
---

## VOLBA VHODNÉHO NÁDOBÍ

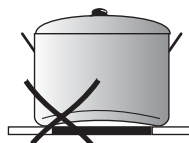
---

Správná volba nádobí je u elektrického sporáku velmi důležitá. Případné vícenákla-  
dy se vyrovnají úsporou energie a delší život-  
ností nádobí a sklokeramické varné desky.  
Navíc se uspoří i na pracovní době.

- Používejte vždy takové nádobí, jehož průměr dna je stejný nebo větší než průměr příslušné sklokeramické varné desky. Tím dosáhnete nejlepšího přenosu tepla.
- U příliš malého nádobí (hrnce) dochází nejen ke ztrátě energie, ale přetékající tekutiny se mohou připálit na desku.
- Dno nádobí musí být rovné a stabilní. Zvláště výhodné je speciální elek-  
tronádobí se zabroušenými dny.
- Používejte vždy vhodnou poklici k hrn-  
ci, tím značně zkrátíte pracovní dobu.
- Používání rychlovarných hrnců  
prokázalo značnou úsporu energie.
- Používání hrnců s držáky z umělé hmo-  
ty v troubě je nevhodné.
- Dna nádob musí být vždy suchá, aby na  
varné desce nezůstaly zbytky vápna.
- Při používání speciálního nádobí je nut-  
no dbát návodu výrobce.

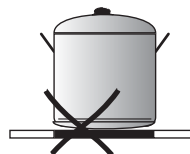


**Správně**



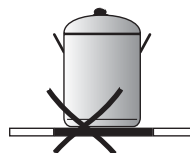
**Dno je zaoblené**

**Špatně !**



**Dno vypouklé**

**Špatně !**



**Hrnc je příliš malý**

**Špatně !**

---

## POUŽITÍ TROUBY

---

Trouby AMICA jsou multifunkční. Velmi pohodlně je možné používat příslušenství trouby jako je rošt a plechy, které se dávají do požadovaných výší vsuvných lišt. Tyto vsuvné lišty jsou označené od I – IV.

**Pozor! Kvůli bezpečí, osvětlení je zapnuto v průběhu provozu trouby.**

### Obsluha trouby

#### Obslužní prvky

##### Ukazatel topení/funkce

Kontrolka topení svítí po celou dobu provozu.

Po dosažení zvolené teploty vypne regulátor teploty topení a kontrolka topení zhasne. Jakmile teplota klesne pod nastavenou teplotou, regulátor teploty zapne topení a kontrolka topení se opět rozsvítí. Tento postup se během provozu průběžně opakuje.

#### 2 (Spínač trouby – postavení) Označení poloh přepínačů


##### Regulátor teploty trouby

Regulováním teploty 1 zvolíme žádanou teplotu trouby a tato je automaticky udržována konstantní.

##### Víceúčelová trouba

Víceúčelová trouba 9 je tak konstruována, že lze výhody běžného horního a spodního ohřevu a moderního horkovzdušného, jakožto i možnost grilování, využít i jednotlivě v jednom přístroji. Tak lze využít výhody jednotlivých způsobů při pečení a smažení.

Při zjištění nerovnoměrnosti pečení, obraťte pečící plech v průběhu pečení.

Funkce trouby se volí spínačem, který je umístěn na ovládacím panelu a je označen symbolem -  Označení na obvodu voliče funkce odpovídají následujícím funkcím provozu trouby:



#### Nezávislé osvětlení trouby

Nastavením voliče funkce na tuto pozici, osvětlíme vnitřní prostor trouby.

uby.



#### Horkovzduch

Při nastavení spínače na tuto pozici “zapnutí teplého vzduchu“, je umožněno ohřívání trouby termoventilátorem, který je umístěn v prostřed zadní stěny trouby.

Použitím takového způsobu ohřevu, je umožněna rovnoměrná cirkulace teploty (obr. 19) kolem masa v troubě.

Velká výhoda tohoto druhu ohřevu je:

- kratší doba zahřívání trouby
- možnost pečení na dvě vsuvné lišty zároveň
- je omezeno vytékání tuku a šťávy z masa, čímž se neztrácí na chuti
- omezeno je znečištění komory trouby



#### Zapnutí horkovzduchu a spodního ohřevu

Nastavením voliče na tuto pozici volíme funkci “pizza“, což v praxi znamená že je zvýšená spodní teplota.



### **Zapnutí ventilátoru a grilu**

Nastavením voliče funkce na tuto pozici, trouba má funkci turbo grilu.

Použitím této funkce v praxi získáváme dynamické pečení. Během pečení dveře jsou zavřené. Teplotu nastavit tak, aby byla nižší než maximální.



### **Zapnutí grilu**

U nastavení voliče funkce na tuto pozici, máme možnost pečení potravin použitím pouze topného tělesa grilu.



### **Gril a horní ohřev (Super gril)**

Zapnutím této funkce je umožněno pečení grilem při kterém je zároveň zapnutý i horní ohřev. U takového způsobu pečení je zvýšená teplota v horní části trouby. To umožňuje hnědnutí a pečení větších porcí masa.



### **Zapnutí horního ohřevu**

Zapnutím této funkce je umožněno pečení vyloženě horním ohřevem. Tím se dosahuje efekt hnědnutí.



### **Zapnutí spodního ohřevu**

Zapnutím této funkce je umožněno pečení vyloženě spodním ohřevem. Tím je umožněno silnější pečení spodní části připravovaného jídla.



### **Zapnutí horního a spodního ohřevu**

Nastavením voliče na tuto pozici zapneme klasický – konvekční ohřev trouby.

## Obsluha grilu

Proces pečení probíhá pomocí infračerveného záření.

### Pro zapnutí grilu:

- nastavujte volič funkce trouby na pozice, které jsou označené těmito symboly:



- předehřátí trvá asi 5 minut (dvířka trouby jsou zavřená).
- vsuňte plech na odpovídající vsuvnou lištu v troubě. V případě, že pečete jídlo na roštu, nezapomeňte dát plech na první lištu pod roštem, na který bude kapat tuk.
- během grilování, dvířka trouby musí být zavřená.

### Rady:

- tloušťka připravovaných potravin by neměla být větší než 2-3 cm,
- před pečením maso a rybu natřete tenkou vrstvou oleje nebo jiným druhem tuku,
- větší porce raději osolte bezprostředně před pečením, a menší porce bezprostředně po pečení
- po uplynutí půl hodiny od doby která je určená na přípravu masa, otočte maso na druhou stranu.

## Použití otočného rožně

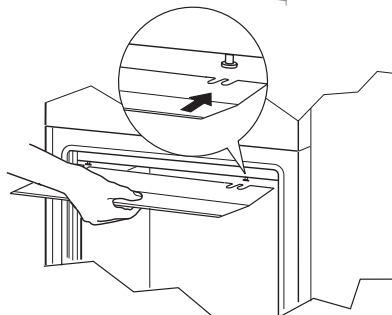
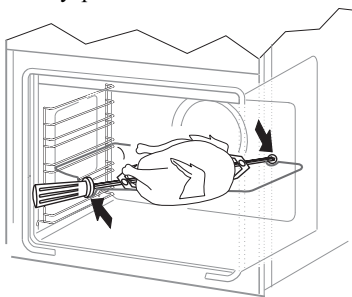
Během pečení, maso na rožni se stále otáčí. Rožeň je zejména vhodný na přípravu drůbeže, špíz (ražnjiči), klobás apod.

### Pozor! Rožeň nemá zvláštní ovládací spínač.

Při volbě funkce, během přípravy může dojít k dočasnému zastavení motoru rožně, stejně jako i ke změně směru otáčení rožně. To ovšem ne ovlivňuje funkci trouby a kvalitu přípravy.

### Před pečením na rožni

- maso nabodněte na rožeň a připevněte ho vidlicemi,
- rám rožně vsuňte na vsuvné lišty trouby, pozice III
- konec rožně zasuňte do otvoru, dbejte přitom, aby žlábek kovové části držáku rožně byl opřen o rám,
- sejměte držák,
- vsuňte plech do nejnižší lišty trouby,
- otočné knoflíky chraňte clonou a dvířka trouby přivřete.



---

# PEČENÍ

---

## Praktické rady

- Doporučujeme používat plechy na pečení z originální výbavy trouby.
- Péci lze také ve formách a na plechu, který se pokládá na mříž. V tomto případě doporučujeme používat formy z černého plechu. Takové formy lepe převádějí teplo a zkracují dobu pečení, a tím se šetří elektrická energie.
- **Nepoužívejte formy a plechy které mají světlé a lesklé povrchy, protože působí odražení radiálního tepla co může způsobit do nedopečení dolní části těsta.**
- Některé těsto se vkládá do vyhřáté trouby. Připomeneme že trouba dosáhne správnou teplotu kdy zhasne kontrolní světlo.
- Předehřívání trouby se musí provádět opatrně jenom pro těžká velká těsta, která špatně kynou. Rychle kynoucí těsta se mají vkládat do méně vyhřáté trouby.
- Po vypnutí trouby doporučujeme zkoušet kvalitu těsta pomocí špejle (při správném upečení musí špejle zůstat po vytažení z těsta suchá a čistá) Těsto musí po upečení zůstat ještě cca 5 minut v troubě.
- v tabulce 4 jsou uvedeny parametry pečení při použití běžného ohřevu.
- úroveň na který se dají formy z těstem je možní korigovat:
  - jestli těsto není dopečené shora je možné přehodit formu na vyšší úroveň nebo zapnout funkce  - dopečení horním ohřevem.
  - jestli těsto není dopečené zdola je možné přehodit formu na nižší úroveň nebo zapnout funkce  - dopečení dolním ohřevem.
- Pečení s horkovzduchem nevyžaduje předchozího ohřívání trouby.

#### Parametry pečení při použití konvenčního ohřevu v elektrické troubě – Tabulka 4



Druh pečiva	Úroveň od spodu	Teplota °C	Doba pečení min.
Pečení ve formě – výška v troubě závisí na druhu a tloušťce těsta (pravoúhlé formy dejte šikmo)			
Bílkové pečivo	2-3	80-100	60-70
Linecký koláč	1-2	160-180	40-70
Kynutý koláč	1-2	170-180	50-60
Dort	1-2	160-180	30-60
Piškotový koláč	1-2	160-180	30-50
Dortový korpus z křehkého těsta	1-2	předehřátá trouba 200-220	10-25
Pečení na plechu z výbavy			
Kynuté kousky	2-3	170-190	30-40
Plněné kousky	2-3	200-225	30-40
Ovocné koláče	2-3	170-190	30-50
Drobenkové koláče	2-3	170-190	20-35

#### Parametry pečení při použití horkovzduchu v elektrické troubě – Tabulka 5



Druh pečiva	Teplota °C	Doba pečení min.
Pečení ve formě – výška v troubě závisí na druhu a tloušťce těsta (pravoúhlé formy dejte šikmo)		
Bílkové pečivo	80	60-70
Linecký koláč	150	65-70
Kynutý koláč	150	60-70
Dort	150	25-35
Pečení na plechu z výbavy		
Kynuté kousky	150	40-45
Plněné kousky	150	20-30
Ovocné koláče	150	40-55
Drobenkové koláče	150	30-40

Při použití horkovzduchu není nutné předehřívání trouby. V tabulce 5 je uvedena doporučená teplota a čas pečení.

Při použití horkovzduchu doporučujeme aby se peklo na úrovni III od spoda.

**POZOR! Parametry který jsou v této kapitole je třeba korigovat a opírat se o vlastní zkušenosti.**

---

## Pečení a dušení masa

### Doporučujeme následující:

- Pečení a dušení porcí masa větších než 1 kg. Menší porce je lepší připravovat na plotýnkách.
- Při pečení masa na roštu doporučujeme dát na nejnižší úroveň (pod rošt s pokrmem) plech na pečení masa s trochou vody.
- K pečení masa používejte nádoby s teplovzdušnými uchy. Praktické příklady volby programů pro pečení a dušení jsou v tabulce 6  
POZOR! Při použití teplotní sondy není třeba se řídit doporučením časem z tabulky 6, tabulky 7 a tabulky 8B. Je třeba v souvislosti od druhu masa nastavit doporučenou teplotu z kuchařky nebo z tabulky 8A.

### Doporučené teploty a doby pečení při konvenčním ohřevu – Tabulka 6



Druh masa + doporučení	Úroveň od spodu	Doba pečení min.	Teplota °C
Hovězí maso, dušené	2	120-150	225-250
Roastbeef krvavý – předehřátá trouba	3	5-6	225-250
se šťávou – předehřátá trouba	3	6-8	225-250
propečený - předehřátá trouba	3	10-11	225-250
Vepřové maso - předehřátá trouba	2	30-120	150-170
Telecí maso	2	45-120	150-170
Jehněčí maso	2	90-120	150-170
Zvěřina - předehřátá trouba	2	60-110	170-190
Drůbež, kuřata	2	45-60	160-180
Kachny - předehřátá trouba	2	60-90	200-220
Husy	2	150-360	160-180
dušené	2	45-60	210-225

**Poznámka:** Kulinářské rady uvedené v tabulce se vztahují k porci 1 kg. V poloviční době pečení doporučujeme maso obrátit.

## Doporučené teploty a doby pečení při použití horkovzduchu – Tabulka 7



Druh masa + doporučení	Porce	Doba pečení min.	Teplota °C
Kuřata	1	50-60	180
Zvěřina	1-1,5	120-140	160
Telecí maso	1	100-140	160
Vepřové maso	1	110-120	175
Hovězí maso	1	120-150	160
Kachny, husy	1	podle hmotn.	175

**Poznámka:** Uvedené parametry se týkají pečení na roštu. Při použití uzavřených nádob je třeba nastavit teplotu na 200°C.

### PEČENÍ NA ROŠTĚ

- V polovině pečení je třeba maso nebo rybu obrátit.
- Doporučené parametry pečení – tabulka 8.

**Doporučené teploty uvnitř pokrmu v době pečení s použitím sondy do vyměřování teploty uvnitř pokrmu.**

**Tabulka 8A**

Druh masa	Doporučená vnitřní teplota °C	Úroveň plechu od spodu	Funkce:		Funkce:	
			Vnitřní teplota trouby °C	Orient. doba (min.)	Vnitřní teplota trouby °C	Orient. doba (min.)
Vepřové maso	80-90	2	210-230	90-120	160-180	90-145
Zvěřina	80-85	2	210-230	100-120	160-170	100-120
Hovězí maso	80-95	2	210-230	100-150	160-180	120-160
Telecí maso	85-90	2	210-230	90-140	160-175	90-140
Pečen římska	80-85	2	210-220	90-110	160-175	90-110
Ryby	80-85	2	210-220	45-60	160-180	45-60

Druh masa	Úroveň od spodu	Doba grilování (min.)	
		1. strana	2. strana
Vepřová kotleta	4	8-10	6-8
Vepřový řízek	3	8-10	6-8
Vařené hovězí	3	10-12	6-10
Párky	4	8-10	6-8
Šašlík	4	7-8	5-6
Hovězí steak	4	6-7	5-6
Vařené hovězí maso	3	10-12	10-12
Telecí kotleta	4	8-10	6-8
Telecí steak	4	6-7	5-6
Jehněčí kotleta	4	8-10	6-8
Kuře, polovina	2-3	25-30	25-30
Ryby	4	6-7	4-5
Filety	4	6-7	6
Pstruzi	4	4-7	6
Toasty	4	2-3	2-3
Obložené toasty	3	6-8	

**POZOR!** Parametry uvedené v této tabulce korigujte podle vlastní zkušenosti.

**POZOR:** Jestli při pečení je použita trouba s horkovzduchem předeřání není nutné.

V polovině pečení je třeba maso obrátit. Během pečení maso polévejte šťávou.

Maso na roštu na 2. stupni od spodu, pod tím hlubokou mísu s vodou (1 dm<sup>3</sup>),

během pečení doplňujte odpařenou vodu (vodu nalijte do mísy, ne na maso).

Maso více než 1 kg.

Při pečení masa s kostmi nebo drůbeže nedoporučujeme použití termosondy.

- Výhodné je pečení větších kusů masa
- Pro parametry uvedené v tabulce 8A bylo použito maso o počáteční teplotě 10°C.

Doporučujeme upečené maso nechat ještě ve vypnuté troubě 10 – 15 minut.

---

## ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

---

### Čištění trouby

Zásadně platí pro troubu:

#### Nižší teploty = menší zašpinění trouby

- Troubu čistěte pokud možno ihned po každém použití. Nepoužívejte spreje a ostré drhnoucí čisticí prostředky.
- Nikdy nepokládejte hliníkové fólie na dno trouby.
- Pokud po umytí zůstane trouba vlhká, ponechte dvířka otevřená.
- Při dušení, sterilizaci a konzervaci vzniká značné vlhko v troubě. Nutno dobře vysušit, aby nedošlo ke koroznímu poškození.

### Plochy trouby

Smaltované stěny a dno trouby a obslužné lišty otřete vlhkou utěrkou se saponátem. Silná znečištění uvolněte případně tak, že na ně položíte vlhkou utěrku.

**Pozor:** Nepoužívejte ostré abrasivní čisticí prostředky.

Provedení nerez: použijte k čištění vlhkou utěrku, evt. s přidáním čisticího prostředku na nerezové povrchy.

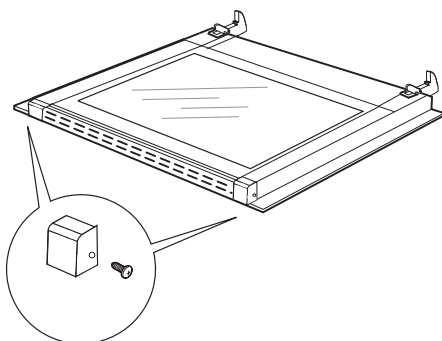
## DVÍŘKA TROUBY

Pro snadné čištění trouby lze dvířka odstranit.

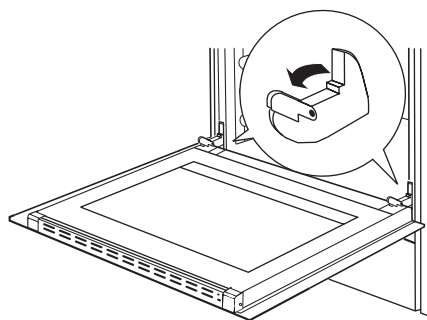
**Pozor: Při vysazování a nasazování dvířek trouby!**

**Ujistěte se, že je skleněná deska upevněna.**

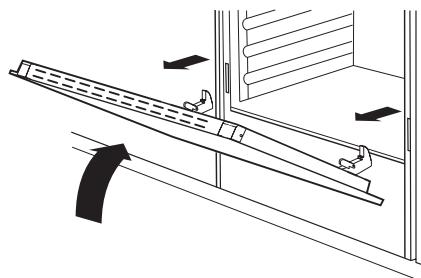
- otevřete troubu
- otočte držáky obou závěsů vpravo a vlevo zcela nahoru do zářezu
- Dvířka trouby trochu nazdvihněte a vytáhněte dopředu
- Dvířka nasadíte v opačném pořadí a držáky v každém případě opět otočte dolů (Jinak by se při zavření dvířek mohl poškodit závěs)



*Šrouby a držáky vytáhněte a potom skleněnou desku vytáhněte.*



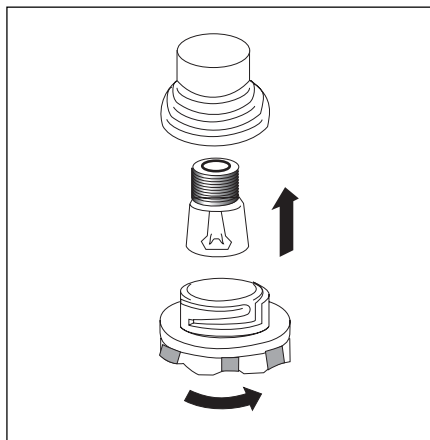
*Posunout držáky*



## VÝMĚNA ŽÁROVKY V TROUBĚ

**Při výměně žárovky nejdříve odpojte sporák ze sítě.**

- Otevřete dvířka trouby a položte na dno trouby utěrku nebo ručník, aby se předešlo rozbití žárovky při náhodném pádu.
- Žárovka se nachází ve víku trouby a je chráněna kulatým skleněným krytem. Tento kryt odstraníte otáčením doleva.
  - Vyměňte žárovku za stejný typ (25 W/E 14, T 300°C).
  - **Bezpodmínečně** vraťte kryt otáčením doprava.



### Zásuvka na nádoby

V zásuvce na nádoby lze skladovat tukové pánve, plechy na pečení, grilovací rožně a další příslušenství. Lze ji vytáhnout až na doraz. Pro čištění ji můžete zcela vyjmout:

- vytáhněte ji nejdříve na doraz, přední část trochu nazdvihněte a vyjměte ji.
- Opětovné nasazení se provádí v opačném pořadí. Přitom dejte pozor na to, aby patky na obou stranách zásuvky přesně zapadly do vodicích lišt.

## Sklokeramická varná deska

Čistěte varné desky pravidelně a vždy vlažné nebo studené a vyvarujte se opakovanému připečení pokrmů.

Doporučujeme:

- Vyvarujte se připečení pokrmů obsahujících cukr nebo kyselinotvorné látky.
- Rovněž hliníkové fólie nebo plastikové nádoby, pokud se roztaví, mohou poškodit varné desky a je nutno je okamžitě odstranit.
- Lehké nepřipečené nečistoty odstraníte vlhkým hadříkem.
- Veškeré hrubší nečistoty nebo připečeniny odstraníte žiletkou (žiletkovou škrabkou).
- Vápno, kruhy od vody, stříkance tuku a kovově lesklé zbarvení odstraníte např. Sidolem a podobnými čistícími prostředky.

Poškození varných desek cukrem nebo pokrmy obsahujícími cukr lze předejít napaštěním varné desky přípravky "Cera fix" nebo "Collo profi". Těmito přípravky se vytvoří na varných deskách silikonový film, který nejen chrání, ale varnou desku činí hladší.

### POSTUP PŘI PORUCHÁCH

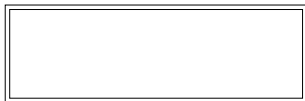
- Při poruchách se zásadně obračejte na odborný servis.
- Nikdy se nepokoušejte opravy provádět sami.
- Než zavoláte odborného opraváře přesvědčte se zda jsou pojistky v pořádku.
- Při vadách a poruchách je nutno zařízení odpojit ze sítě a lze ho zapojit až po provedení opravy odborníkem.

### POZOR!

**Při výpadku motoru ventilátoru na zadní straně trouby je nutno okamžitě přerušit provoz. Používání trouby bez ventilátoru může přivodit poškození trouby.**

Váš přístroj byl pečlivě vyroben a před dodáním svědomitě přezkoušen.

Pokud by během provozu byly přece nutné opravy nebo údržba, obraťte se na nejbližší servis:



Adresu a telefonní číslo je uvedeno v záručním listě. Při každém písemném nebo ústním styku uveďte:

- druh a značku přístroje
- číslo výrobku
- datum nákupu (viz doklad o koupi)
- druh poruchy (popis poruchy)
- Vaši adresu
- Váš telefon a kdy jste dosažitelný

**Jen tak si zajistíte rychlý servis.**

**ROZMĚRY****sporák**

výška cca	850 mm
šířka cca	500 mm
hloubka cca	605 mm

**trouba (vnitřní rozměry)\***

šířka	408-435 mm
výška	322 mm
hloubka	402-435 mm
Užitný obsah	54-58 l

**Příslušenství:**

tuková pánev, grilovací rošt, otočný rožeň (pokud je v dodáván), krycí plech, plech na pečení, prodlužovací ramena (pokud jsou dodávána)

**Připojovací hodnoty:**

Trouba	3,3 kW
Ířačervený gril	2,9 kW

**Sklokeramická varná pole**

- vepředu vlevo Ø180/Ø120 mm 1,7 kW
- vepředu vpravo Ø145 mm 1,2 kW
- vzadu vlevo Ø145 mm 1,2 kW
- vzadu vpravo 140x250 mm 2,0 kW

**Technické změny vyhrazeny**

\*Norma EN 50304  
Elektrické trouby na pečení

---

## INFORMAČNÍ LIST

SMĚRNICE KOMISE 2002/40/ES ze dne 8. května 2002, kterou se provádí směrnice Rady 92/75/EHS s ohledem na uvádění spotřeby energie na energetických štítcích elektrických trub pro domácnost.

<b>Dodavatel: Amica</b>							
Typ	Třída energetické účinnosti A: lepší, G: horší	Spotřeba energie [kWh]	Užitečný objem [ l ]	Velikost	Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže [min]	Hluk [dB(A) re 1 pW]	Plocha největšího plechu na pečení [cm <sup>2</sup> ]
51CE2*	A	0,79	54	střední	45	49	1330
51CE3*	A	0,79	54	střední	45	49	1330



---

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

**Martykán servis**

Zámecká 3

698 01 Veselí nad Moravou

Tel: 518 324 555

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

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

**Fastplus s.r.o.**

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

**Tel: 2 4910 5853-54**

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

---