

5022IE3.325eEHTbDHbScJQ(Xx) / SHI 905 150 E
5022IE3.325eEHTbDHbScJQ(W) / SHI 905 150 W

CZ NÁVOD K OBSLUZE
SK NÁVOD NA OBSLUHU

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

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

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

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

Pozor!

Sporák lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Sporák je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

OBSAH

Pokyny týkající se bezpečnosti používání.....	4
Popis výrobku.....	9
Instalace.....	12
Obsluha.....	15
Pečení v troubě – praktické rady.....	29
Testovací pokrmy.....	34
Čištění a údržba sporáku.....	39
Postup v nouzových situacích.....	43
Technické údaje.....	44

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.

Pozor. Jestliže je povrch prasknutí, vypněte proud, aby nevznikla možnost úrazu elektrickým proudem.

Pozor. Nedoporučuje se kladení kovových předmětů, jako jsou nože, vidličky, lžice a pokličky na povrch varné desky, protože se mohou stát horké.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

Po požití vypněte varnou desku regulátorem a nespolehejte se na ukázání detektoru nádobí.

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.

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

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

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

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



- Je nutné věnovat zvláštní pozornost dětem přebývajícím v okolí sporáku. Bezprostřední kontakt s pracujícím sporákem hrozí opařením!
- Je třeba dávat pozor, aby domácí spotřebiče, včetně kabelů nedotýkaly přímo rozehřáté pečicí trouby nebo varné desky, protože izolace těchto spotřebičů není odolná vůči působení vysokých teplot.
- Během smažení nesmí být sporák ponechán bez dozoru. Oleje a tuky se mohou vznítit z důvodu přehřátí anebo vykypění.
- Nepřipouštějte znečišťování varné desky a její zalití vykypěnými zbytky. Zvláště se to týká cukru, který reaguje s keramickou deskou, a může způsobit její neodvratné poškození. Eventuální zašpinění je nutné průběžně odstraňovat. Zakazuje se umísťování na rozehřáté varné zóny nádoby s mokrým dnem, protože to může způsobit neodvratné změny na varné desce (neodstranitelné skvrny).
- Je nutné používat nádoby označené výrobcem jako přizpůsobené do práce s keramickou varnou deskou.
- Nezapínejte varnou desku bez předcházejícího postavení na něj nádoby.
- Nedoporučuje se kladení kovových předmětů, jako jsou nože, vidličky, lžice a pokličky, jak rovněž hliníkovou folii na povrch varné desky, protože se mohou stát horké
- Zakazuje se používání nádob s ostrými hranami, které mohou poškodit keramickou varnou desku.
- Nestavějte na otevřených dvířkách pečicí trouby nádob s hmotností překračující 15 kg, a na varné desce - 25 kg.
- Nepoužívejte drsných čistících prostředků anebo ostrých kovových předmětů do čištění skla dvířek, protože mohou porýsovat povrch, co může způsobit popraskání skla.
- Zakazuje se vkládání horkých nádob a vložek (více než 75°C) jak rovněž snadno zápalných materiálů do zásobníku zásuvky.
- Zakazuje se používání sporáku s technickou závadou. Veškeré závady mohou být odstraňované pouze osobou, která vlastní příslušná oprávnění.
- V každé situaci způsobené technickou závadou, je nutné bezpodmínečně odpojit elektrické napájení a závadu přihlásit k opravě.
- Je nutné bezpodmínečně dodržovat zásady a ustanovení obsažené v tomto návodu. K obsluze také nedopouštějte osoby, které nebyly seznámeny s obsahem návodu.
- **Osoby s implantovanými zařízeními podporujícími životní funkce (např. kardiostimulátor, inzulinová pumpa anebo náslechový přístroj) se musí přesvědčit, že práce těchto zařízení nebude indukční varnou deskou narušena (oblast frekvence činnosti indukční varné desky obnáší 20-50 kHz).**
- Používání zařízení na vaření a pečení způsobuje uvolňování tepla a vlhkosti d místnosti, ve které je instalováno. Ověřte, zda jsou kuchyňské prostory dobře odvětrané; nutno udržovat otevřené přirozené ventilační otvory nebo instalovat mechanickou ventilaci (digestoř s mechanickým odsáváním).
- Dlouhodobé intenzivní používání zařízení může vyžadovat zajištění dodatečného odvětrání, například otevření okna nebo použití účinnější ventilace, např. zvýšením výkonu mechanické ventilace, je-li používána.

JAK ŠETŘIT ENERGII



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

- **Používání odpovídajících nádob na vaření.**

Hrnce s plochým a hrubým dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie. Pamatujte o používání poklice, v opačném případě spotřeba elektrické energie vzrůstá čtyřnásobně!

- **Výběr nádob pro vaření do povrchu varné zóny.**

Nádoba na vaření nemůže být nikdy menší od varné zóny.

- **Dbalost o čistotu varné zóny a dna hrnců.**

Nečistoty překáží v odevzdávání tepla – silně připálené zašpinění se často dá odstranit pouze přípravky, které silně zatěžují přírodní prostředí.

- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do hrnců”.**

Neotevírejte zbytečně často dvířka pečicí trouby.

- **Včasné vypínání a využívání zbytkového tepla.**

V případě dlouhé doby vaření vypněte varné zóny 5-10 minut před koncem vaření. Šetří se tím až 20% elektrické energie.

- **Užívání pečicí trouby pouze v případě většího množství pokrmů.**

Maso do hmotnosti 1 kg se dá úsporněji připravit v hrnci na varné kuchyňské desce.

- **Využití zbytkového tepla pečicí trouby.**

- V případě časů přípravy delších než 40 minut bezpodmínečně vypínejte pečicí troubu na 10 minut před koncem přípravy.

Pozor!

V případě použití programátoru nastavte příslušně kratší časy přípravy pokrmů.

- **Opékání s termooběhem a uzavřenými dvířky pečicí trouby.**

- **Pečlivé zavírání dvířek pečicí trouby.** Teplo uniká zašpiněním na těsnění dvířek. Nejlépe je odstraňovat je ihned.

- **Neumísťování sporáku v bezprostřední blízkosti chladniček/mrazniček.** Spotřeba jejich elektrické energie zbytečně vzrůstá.

ROZBALENÍ



Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.

Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali části

Obr.obalu způsobem, který

nehrožuje 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.

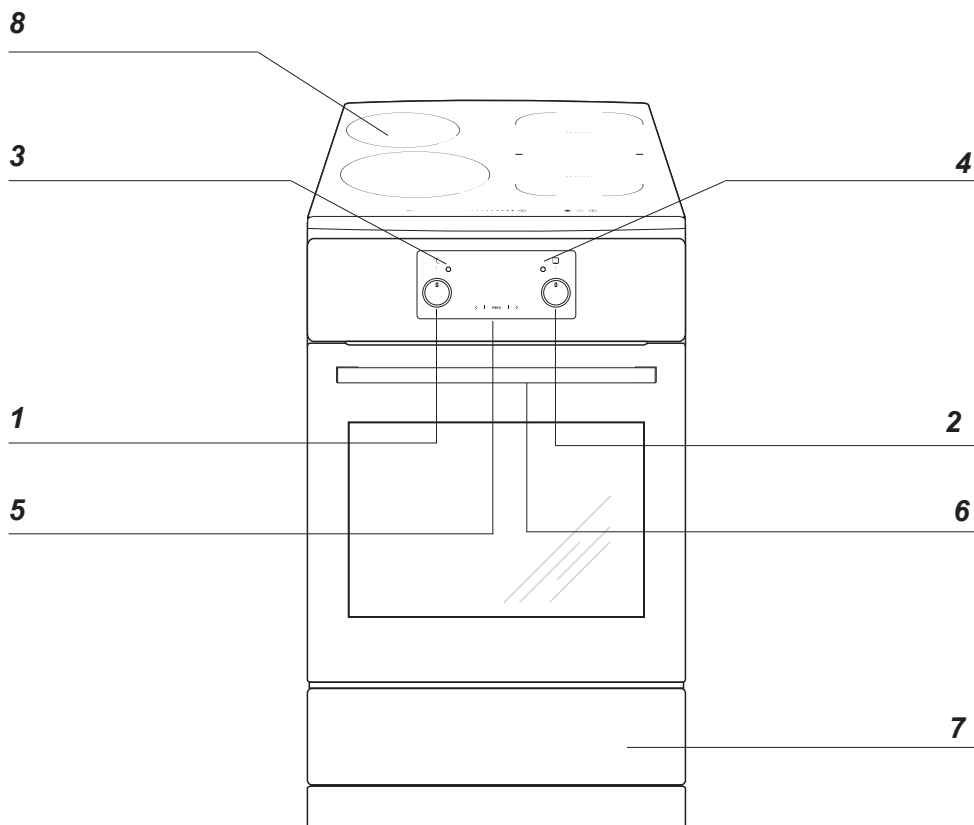
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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** Kontrolní lampička termostatu **L**
- 4** Kontrolní lampička provozu sporáku **R**
- 5** Elektronický programátor
- 6** Úchyt dvířek trouby
- 7** Šuplík
- 8** Sklokeramická varná deska

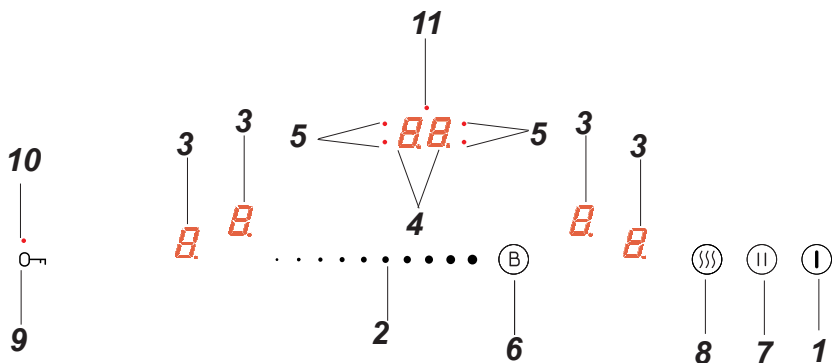
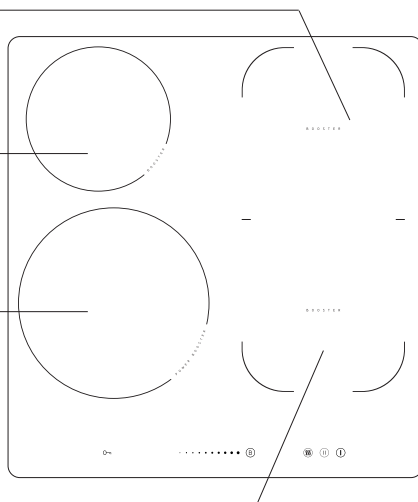
POPIS VÝROBKU

Indukční varná zóna **booster**
(zadní pravé) Ø 180 mm

Indukční varná zóna **booster**
(zadní levé) Ø 160 mm

Indukční varná zóna **booster**
(přední levé) Ø 210 mm

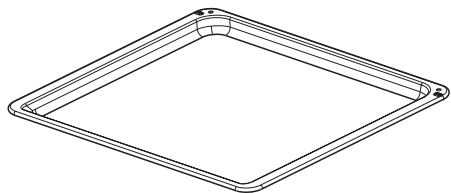
Indukční varná zóna **booster**
(přední pravé) Ø 180 mm



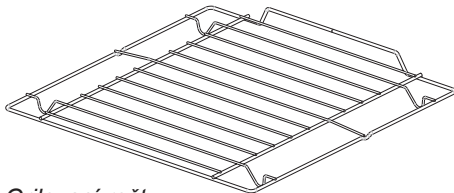
1. Čidlo zapni/ vypni desku
2. Čidlo změny tepelného výkonu
3. Ukazatel varné zóny
4. Ukazatel hodin
5. Signalizační dioda hodin
6. Čidlo Booster
7. Čidlo funkce pauza
8. Čidlo funkce ohřívání
9. Čidlo klíč
10. Signalizační dioda čidla klíč
11. Signalizační dioda minutky

POPIS VÝROBKU

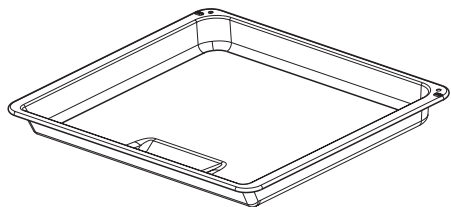
Vybavení sporáků – souhrn:



*Plech na pečivo**

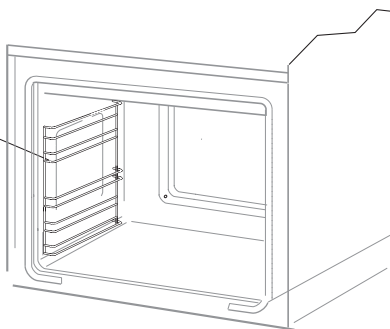


*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*



*Pečící plech /maso/**

Boční závěsné lišty plechů



*u některých typů

INSTALACE

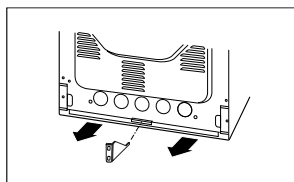
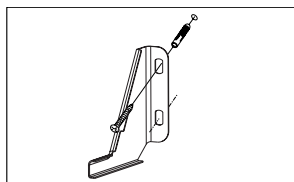
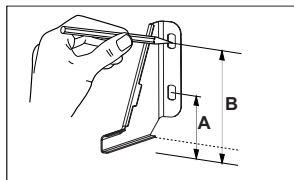


Ustavení sporák

- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Sporák je vyroben ve třídě Y, a jako takové může být zastavěno jednostranně vysokým kusem nábytku nebo stěnou. 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.
- Odsávače par (digestoře) je třeba instalovat v souladu s návody k nim připojeným.
- 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 vytáhnutí šuplíku. Rozsah regulace + / - 5 mm.

Montování zajišťující blokády před převrácením sporáku.

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



Sporák výška 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Sporák výška 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

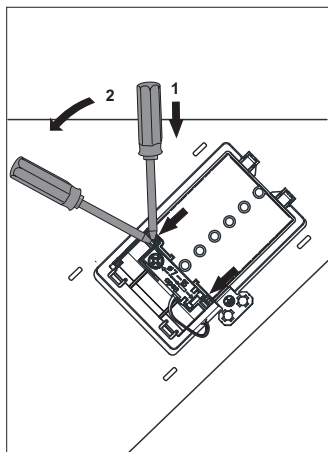
Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

Pozor!

Připojení k rozvodu může provést pouze kvalifikovaný instalatér s příslušným oprávněním. Zákaz svévolného provádění úprav nebo změn elektrického rozvodu.

Pokyny pro instalatéra

Sporák je výrobně přizpůsoben pro napájení trojfázovým střídavým proudem (400V 3N ~ 50 Hz). Jmenovité napětí topných prvků sporáku činí 230 V. Sporák je možné přizpůsobit napájení jednofázovým proudem (230 V) vhodným přemostěním na připojovací pásku dle uvedeného schématu připojení. Schéma připojení je rovněž umístěno poblíž přípojky sporáku.



Přístup k pásku je možný po sundání krytky přípojky odblokováním úchytů plochým šroubovákem. Je třeba pamatovat na správnou volbu připojovacího vodiče, zohledňujíc druh připojení a jmenovitý výkon sporáku. Připojovací vodič je třeba upevnit v kotvě přípojky sporáku.

Pozor!

Je třeba pamatovat na nutnost připojení ochranného obvodu ke svorce připojovacího pásku, označené značkou $\oplus$. Elektrický rozvod napájející sporák by měl mít bezpečností vypínač umožňující přerušení přívodu proudu v nouzových situacích. Vzdálenost mezi pracovními kontakty bezpečnostního vypínače musí činit min. 3 mm.

Před připojením sporáku k elektrickému rozvodu je třeba se seznámit s informacemi uvedenými na továrním štítku a schématu připojení.

POZOR! Instalatér je povinen vydat uživateli „potvrzení o připojení sporáku k elektrickému rozvodu“ (v záručním listu).

Jiný způsob připojení sporáku, než je znázorněno na schématu, může způsobit jeho zničení.

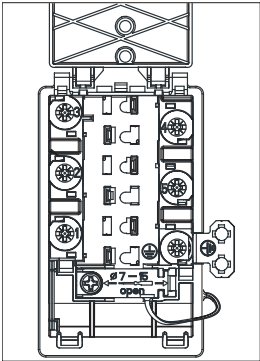
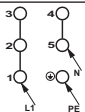
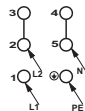
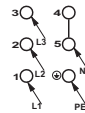


SCHÉMA MOŽNÝCH PŘIPOJENÍ

Pozor! Napětí topných součástí 230V

Pozor! Ve všech případech připojení musí být ochranný vodič propojený s svorkou  PE

Doporučený
druh
připojova-
cího
vodiče

1	V případě sítě 230 V jednofázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 1 - 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na 	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	V případě sítě 400 / 230 V dvoufázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na 	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	V případě sítě 400 / 230 V trojfázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 4 - 5, fázové vodiče připojené k 1. 2 a 3, neutrální vodič k 4 - 5, ochranný vodič 	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²

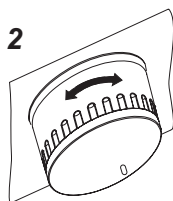
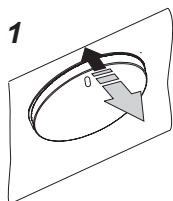
Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrální vodič; PE – ochranný vodič

Před prvním zapnutím pečicí trouby

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

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

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



Pozor!

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

Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

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

Důležité!

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

OBSLUHA

Elektronické spínací hodiny

   Značky provozních funkcí

MENU -senzor volby provozních funkcí

< - senzor “-“

> - senzor “+“

Nastavení hodin

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



- stiskněte a přidržte senzor **MENU** (nebo současně senzory < / >) do okamžiku zobrazení symbolu  na displeji, tečka pod symbolem bliká,
- během 7 sekund nastavte aktuální čas pomocí senzorů < / >.

Po uplynutí asi 7 sekund po ukončení nastavování času budou nové údaje zapamatovány, a tečka pod symbolem  přestane blikat.

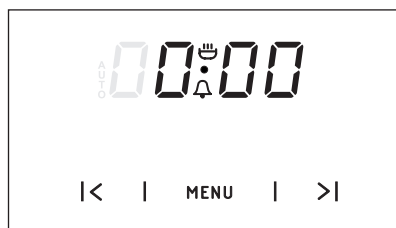
Korekci času můžete provést později současným stisknutím senzorů < / >, v době, když tečka pod symbolem  bliká, můžete zkorigovat aktuální čas.

Pozor! Bez nastavení času není funkce trouby možná.

Časový spínač

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

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



- Dobu na časovém spínači nastavte senzory > a <. Nastavená doba se ukáže na displeji a signální lampička  bude svítit.

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

- Stiskněte senzory **MENU**, < nebo >, abyste vypnuli akustický signál; potom zhasne signální lampička a na displeji se objeví hodiny.

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

OBSLUHA

Poloautomatický provoz

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

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



- nastavte požadovanou dobu provozu senzory < a > 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.

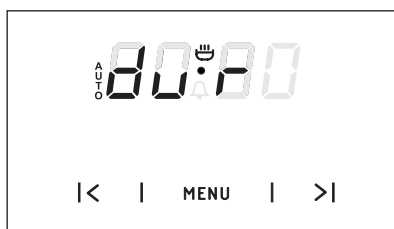
Po uplynutí nastavené doby se trouba automaticky vypne, ozve se akustický signál a signální AUTO začne blikat;

- Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte na pozici vypnuto,
- Stiskněte tlačítka **MENU**, < nebo >, abyste nastavili akustický signál; signální lampa zhasne a na displeji se objeví hodiny.

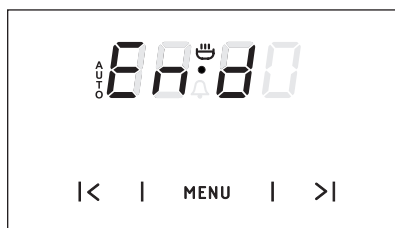
Automatický provoz

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

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



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



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

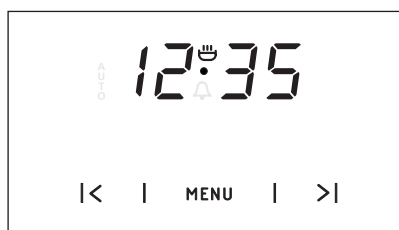
OBSLUHA

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

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

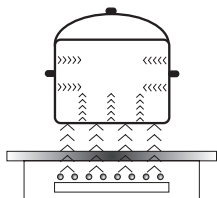
- Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte do pozice vypnuto,

- senzory **MENU**, < nebo > 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.

Zásady činnosti indukční zóny



Elektrický generátor napájí cívku umístěnou uvnitř spotřebiče. Tato cívka vytváří magnetické pole, které je přenášeno na nádobu.

Magnetické pole způsobuje, že se nádoba zahřívá

Tento systém předpokládá používání nádob, jejichž dna jsou citlivá na činnost magnetického pole.

Všeobecně se indukční technologie charakterizuje dvěma přednostmi:

- Teplo je emitované výlučně prostřednictvím nádoby, využití tepla je téměř maximální,
- Nevyskytuje se jev tepelné bezvládnosti, protože vaření se automaticky začíná v okamžiku umístění nádoby na varné desce a končí se s okamžikem jejího sejmutí z varné desky.

V průběhu normálního používání varné desky mohou vzniknout zvuky různého druhu, které nemají žádný vliv na dobrou práci desky.

- Hvizd nízké frekvence. Zvuk vzniká, když je nádoba prázdná, ztrácí se po nalití vody anebo vložení pokrmu.
- Hvizd vysoké frekvence. Zvuk vzniká v nádobách, které byly vyrobené z mnoha vrstev různých materiálů a zapnutí maximálního tepelného výkonu. Tento zvuk se rovněž zesiluje, pokud současně používáme dvě anebo více varných zón na maximální výkon. Zvuk ztrácí se anebo je méně intenzivní po snížení výkonu.
- Zvuk skřípění. Zvuk vzniká v nádobách, které byly vyrobené z mnoha vrstev různých materiálů. Intenzita zvuku závisí od způsobu vaření.
- Zvuk zvonění. Zvuk vzniká během práce ventilátoru chladicího elektronického systému.

Zvuky, které mohou být slyšitelné v průběhu správné exploatace vznikají z práce chladicího ventilátoru, rozměrů nádob a materiálu, z kterého bylo vyrobené, způsobu vaření pokrmů a zapnutého tepelného výkonu.

Tyto zvuky nejsou normálním jevem a nejsou poruchami varné desky.

OBSLUHA

Zabezpečující zařízení:

Jestliže varná deska byla instalovaná podle pravidel a je správně používána, je jen zřídka potřebné zabezpečující zařízení.

Ventilátor: slouží pro ochranu a zchlazování ovládacích a napájecích elementů. Může pracovat při dvou různých rychlostech, je činný automatickým způsobem. Ventilátor pracuje tehdy, když varné zóny jsou zapnuté a funguje při vypnutí desce do okamžiku dostatečného ochlazení elektronického systému.

Tranzistor: Teplota elektronických elementů je nepřetržitě měřená prostřednictvím sondy. Jestliže teplo vzrůstá v nebezpečným způsobem, tato soustava automaticky snižuje výkon varné zóny nebo odpojí varné zóny nacházející se nejbližě zahřátých elektronických elementů.

Detekce: detektor přítomnosti hrnce umožňuje práci varné desky, a tím samým ohřívání. Malé předměty umístěné na varné zóně (např. lžička, nůž, prstýnek...) nebudou považované za hrnce a varná nebude zapnutá.

▶ Detektor přítomnosti hrnce v indukčním poli

Detektor přítomnosti hrnce je instalovaný ve varných deskách obsahujících indukční zóny. V průběhu práce varné desky detektor přítomnosti hrnce automaticky začíná anebo zastavuje vylučování tepla v zóně vaření v okamžiku umístění hrnce na varné desce anebo jeho sejmutí z varné desky. Zajišťuje to větší energetickou úsporu.

- Jestliže je varná zóna používána ve spojení s odpovídajícím hrncem, na displeji je uváděná úroveň tepla.
- Indukce vyžaduje používání hrnců přesně přizpůsobených, vybavených dnem z magnetického materiálu (Tabulka)

Jestliže na varné zóně nebudou umístěny hrnce anebo na nich byly umístěny neodpovídající hrnce, na displeji se objeví symbol . Zóna nebude zapnutá

Jestliže v průběhu 10 minutu nebude detekovaný hrnec, operace zapnutí varné desky bude zrušena.

Pro vypnutí varné zóny, proveďte tuto operaci prostřednictvím ovladače čidla, a ne pouze sejmutím hrnce.



Detektor hrnce nepracuje jak čidlo zapnutí/vypnutí varné desky.

Indukční varná deska je vybavená čidly obsluhované dotknutím prstem označených povrchů. Každé přesměrování čidla je potvrzované akustickým signálem.

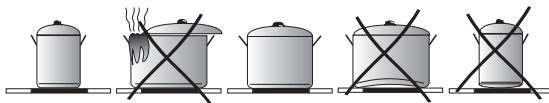
Věnujte pozornost, aby při zapínání a vypínání, jak rovněž při nastavování stupně výkonu ohřevu **vždy stlačit pouze jedno čidlo**. V případě současného stlačení většího počtu čidel (s výjimkou hodin a klíče), systém ignoruje ovládací signály, a při dlouhodobém stlačování uvolňuje signál poruchy.

Po ukončení používání vypněte varnou zónu regulátorem a nespolehejte se na údaje detektoru nádob.

OBSLUHA

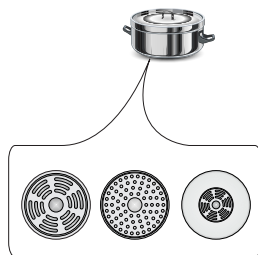
Odpovídající kvalita hrnců je základní podmínkou pro získání vysoké efektivity práce varné desky.

Volba nádob na vaření v indukční zóně



Charakteristika nádob.

- Vždy používejte hrnce vysoké kvality, s ideálně plochým dnem: používání nádob tohoto druhu předchází vzniku bodů s příliš vysokou teplotou, ve kterých by se pokrmy vaření mohly připalovat. Hrnce a pánve se zesílenými kovovými stěnami zajišťují výborný rozklad tepla.
- Věnujte pozornost tomu, aby dna nádob byla suchá: v průběhu naplňování hrnce anebo během používání nádoby vyjmuté z chladničky zkontrolujte před jejím umístěním na varné desce, zda povrch dna je úplně suchý. Umožní to vyhnout se zašpinění povrchu varné desky.
- Poklička na hrnci předchází úniku tepla a tímto způsobem zkracuje čas ohřívání a snižuje spotřebu elektrické energie.
- Pro zjištění zda nádoby jsou odpovídající, zkontrolujte, zda dno nádoby je přitahováno magnetem.
- **Pro zajištění optimální kontroly teploty indukčním modulem dno nádoby musí být ploché.**
- **Vypuklé dno hrnce anebo hlubokoko vytisknuté logo výrobce mají negativní vliv na kontrolování teploty indukčním modulem a mohou způsobit přehřátí nádob.**
- **Nepoužívejte poškozené nádoby např. se zdeformovaným dnem v důsledku nadměrné teploty.**
- Používající velké nádoby s ferromagnetickým dnem, jehož průměr je menší od celkového průměru nádoby, ohřívá se pouze ferromagnetická část nádoby. Způsobuje to situaci, ve které není možné rovnoměrné rozvádění tepla v nádobě. Ferromagnetická zóna v dnu nádoby je zmenšená z důvodu v něj umístěných hliníkových elementů, proto také dodávané množství tepla může být menší. Mohou se vyskytnout problémy se zaznamenáním nádoby anebo nádoba nebude vůbec zaznamenána. Průměr ferromagnetické části nádoby musí být přizpůsobený k velikosti varné zóny, s cílem získání optimálních výsledků vaření. V případě, kdy nádoba nebyla zaznamenána ve varné zóně, doporučuje se její vyzkoušení ve varné zóně s příslušně menším průměrem.



OBSLUHA

K indukčnímu vaření používejte pouze ferromagnetické nádoby , z materiálů jako:

- emailová ocel
- litina
- speciální nádoby z nerezavějící oceli pro indukční vaření.

Označení na kuchyňských nádobách		Zkontrolujte, zda se na etiketě nachází znak informující , že hrnek je vhodný pro indukční varné desky
	Používejte magnetické hrnce (z emailovaného plechu, ferritové nerezavějící oceli, z litiny), zkontrolujte přiložením magnetu do dna hrnce (musí přilehnout)	
Nerezavějící ocel	Nereaguje na přítomnost hrnce S výjimkou hrnců z ferromagnetické oceli	
Hliník	Nereaguje na přítomnost hrnce	
Litina	Vysoká účinnost	
	Pozor: hrnce mohou porýsovat varnou desku	
Emailová ocel	Vysoká účinnost	
	Doporučuje se nádoby s plochým, hrubým a hladkým dnem	
Sklo	Nereaguje na přítomnost hrnce	
Porcelán	Nereaguje na přítomnost hrnce	
Nádoby měděným dnem	Nereaguje na přítomnost hrnce	

Nejmenší užitečná velikost nádobí pro varnou zónu je:

Průměr varné zóny	Minimální průměr dna smaltované ocelové nádoby
(mm)	(mm)
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Minimální průměr pro nádoby vyrobené z jiných materiálů než smaltované oceli se může lišit.

OBSLUHA

Ovládací panel

- Po připojení varné desky do elektrické sítě, na okamžik se rozsvítí všechny ukazatelé. Varná deska je připravena k exploataci.
- Varná deska je vybavená elektronickými čidly, která zapínáme stlačením prstu minimálně 1 sekundu.
- Každé zapnutí čidel je signalizované zvukem.

Na povrch čidel nepokládejte žádné předměty (může být vyvolané ohlášení poruchy), tyto povrchy udržujte neustále v čistotě.

Zapnutí varné desky



Čidlo zapnout/vypnout (1) musí být přidržené prstem nejméně **1 sekundu**. Varná deska je aktivní, na všech ukazatelích (3) výkonu se svítí číslice „0”.

Jestliže v průběhu 10 sekund nebude přesměrované žádné čidlo, tehdy se varná deska vypíná.

Zapnutí varné zóny

Po zapnutí varné desky čidlem (1), v průběhu následujících 10 sekund zapněte zvolenou varnou zónu (3).

1. Po dotknutí čidla označujícího vybranou varnou zónu (3), na té zóně příslušné ukazateli stupně výkonu se střídavě svítí podsvícená číslice „0”.
2. Přesouvající prstem po čidle (2) nastavujeme požadovaný stupeň tepelného výkonu.

Jestliže v průběhu 10 sekund po zapnutí varné desky nebude přesměrované žádné čidlo, tehdy se varná zóna vypne.

Varné pole je aktivní pokud se na všech displejích svítí číslice anebo písmeno, co znamená, že pole je připravené k provedení nastavování tepelného výkonu.

Nastavení stupně tepelného výkonu indukční zóny

V průběhu ukazování na ukazateli varné zóny střídavě podsvícené (3) “0” můžeme začít nastavovat požadovaný stupeň výkonu ohřevu pomocí čidla (2).

Vypínání varných zón

- Varná zóna musí být aktivní. Ukazatel stupně výkonu ohřevu se střídavě svítí.
- Vypnutí následuje po dotknutí čidla zapnout/vypnout desky nebo přidržení čidla **(3)** po dobu 3 sekund, nebo přesouváním prstu nalevo po čidle **(2)** snižujeme stupeň výkonu do „0”.

Vypínání celé varné desky

- Varná deska pracuje, pokud je zapnuté nejméně jedna varná zóna.
- Stlačením čidla zapnutí/vypnutí **(1)** vypínáme celou varnou desku.

Jestliže je varné pole horké, na ukazateli varného pole **(3)** se svítí písmeno "H"- symbol zbytkového tepla.

Funkce Booster „B”

Funkce Booster spočívá na zvýšení výkonu zóny

Ø 180mm - z 1500W na 2500W,

Ø 210-220mm - z 2000W na 3000W,

Ø 160-180mm - z 1200W na 1400W

Bridge z 3000W na 5000W.

Pro zapnutí funkce Booster vyberte zónu vaření, a poté čidlem **(6)** zapněte funkci Booster, co je signalizované ukázáním se písmene **(B)** na displeji varného pole **(3)**.

Vypnutí funkce Booster následuje po stlačení čidla **(2)** a snížení tepelného výkonu při aktivní varné zóně, anebo po zdvihnutí hrnce z varné zóny.

Čas činnosti funkce Booster je omezený čidlovým panelem do 10 minut. Po automatickém vypnutí funkce Booster, varná zóna nadále hřeje s nominálním výkonem.

Funkce Booster může být opětovně zapnutá, pod podmínkou, že čidla teploty v elektronických soustavách a cívky mají takovou možnost.

Jestliže hrnec bude sejmутý z varné zóny v čase činnosti funkce Booster, funkce je nadále aktivní a odpočítávání času pokračuje.

V případě překročení teploty (elektronické soustavy anebo cívky) varné zóny v průběhu činnosti funkce Booster, je funkce Booster automaticky vypínaná. Varná zóna se vrací k nominálnímu výkonu.

Ovládání funkce Booster

Zóny vaření jsou spojeny páry svisle nebo křížem v závislosti na modelu. Celkový výkon je dělený v okruhu těchto párů.

Zkouška zapojení funkce Booster pro obě zóny vaření současně by způsobila překročení maximálního dostupného výkonu. V takovém případě tepelný výkon první aktivované tepelné zóny bude snížený do pokud možno co největší úrovně.

Funkce blokády

Funkce blokády slouží k tomu, aby chránila varnou desku před nehodlaným nechtěným uvedením do provozu dětmi, a její zapnutí je možné po odblokování.

Funkce blokády je možná při zapnuté i vypnuté desce.

Zapnutí i vypnutí funkce blokády

Zapnutí a vypnutí funkce blokády desky se provádí pomocí čidla (9) přidržující čidlo po dobu 5 sekund. Zapnutí funkce blokády je signalizované rozsvícením signalizační diody (10).

Varná deska zůstává zablokovaná až do jejího odblokování, a to i tehdy, jestliže panel varné desky je zapínáný a vypínáný. Odpojení desky od napájecí sítě způsobí vypnutí blokády desky.

Ukazatel zbytkového tepla

Po zakončení vaření, v keramické desce zůstává tepelná energie nazývaná zbytkovým teplem. Promítnutí ukázání zbytkového tepla probíhá ve dvou etapách. Po vypnutí varné zóny anebo celého spotřebiče, když teplota přesahuje 60°C, se na příslušném displeji ukáže písmeno „H“. Ukázání zbytkového tepla je promítané tak dlouho, jak teplota varného pole překračuje 60°C. V rozmezí teplot od 45°C do 60°C bude na displeji viditelné ukázání „h“ symbolizující nízké zbytkové teplo. Když se teplota sníží pod 45°C ukazatel zbytkového tepla zhasne.

V čase činnosti ukazatele zbytkového teplanení dovolené dotýkat se varné zóny s ohledem na možnost popaření se, ani klást na něm předměty citlivé na teplo!

V průběhu výluky elektrického proudu ukazatel zbytkového tepla „H“ není již promítáný. Mimoto varné zóny mohou být ještě tehdy horké!



Omezení času práce

Pro zvýšení pracovní spolehlivosti je indukční varná deska vybavená omezovačem času práce pro každou z varných zón. Maximální čas práce se nastavuje v souladu s posledně zvoleným stupněm tepelného výkonu.

Jestliže delší dobu neměníme stupeň tepelného výkonu (viz tabulka), tehdy dotyčná varná zóna zůstane automaticky vypnutá a je aktivovaný ukazatel zbytkového tepla. Můžeme jednak v každé chvíli zapínat a obsluhovat jednotlivé varné zóny v souladu s návodem k používání.

Stupeň tepelného výkonu	Maximální čas práce v hodinách
	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
B	10

Funkce automatického přehřívání

- Zvolenou varnou zónu aktivujte čidlem (3)
- Následovně čidlem (2) a nastavte úroveň výkonu v rozmezí od 1-8, a opětovně stlačte čidlo (3)
- Na displeji bude střídavě promítaná číslice nastaveného výkonu s písmenem A.

Po uplynutí času dodávání dodatkového výkonu, se varná zóna automaticky přepojí na požadovaný stupeň výkonu, který bude ukázaný na ukazateli.

Stupeň tepelného výkonu	Čas trvání automatického přehřívání dodatčným výkonem (v minutách)
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Jestliže nádoba z varné zóny bude sejmutá a opětovně umístěná před uplynutím času trvání automatiky přehřívání, přehřívání s dodatečným výkonem bude uskutečněné do konce.

Funkce hodin

Programující hodiny usnadňují proces vaření díky možnosti zaprogramování času činnosti varných zón. Může rovněž sloužit jako minutka.

Zapnutí hodin

Programující hodiny usnadňují proces vaření díky možnosti zaprogramování času činnosti varných zón. Tuto funkci je možné zapnout pouze při vaření (když je tepelný výkon větší než „0“). Funkci hodin je možné současně zapnout všech čtyřech varných zónách. Hodiny je možné nastavit v rozmezí 1 až 99 minut po 1 minutě.

Pro nastavení času hodin je nutné:

- čidlem (3) zvolte varnou zónu a čidlem (2) nastavte tepelný výkon v rozmezí 1-9. Na displeji bliká zvolený tepelný výkon v rozmezí od 1-9.
- následovně v čase 10 sek je nutné zvolit čidlo aktivace hodin (4). Na displeji (4) se ukážou číslice „00“ s diodou (5), signalizující zapnutí příslušného varného pole.
- po aktivování hodin, nastavte čas hodin posouváním prstu po čidle (2). W první řadě následuje nastavení druhé číslice, a následovně nastavení první číslice. Po nastavení druhé číslice opětovně stlačujeme čidlo (4) a přecházíme do nastavování první číslice. Jestliže nenastavíme žádnou hodnotu pro první číslici, to po 10 s hodiny přijmou hodnotu „0“ (např. „0 6“).

Hodiny začínají fungovat, když dioda (5), signalizující zapnutí příslušného varného pole, začne blikat.

Všechny varné ony mohou současně pracovat v systému časového programování prostřednictvím hodin.

Jestliže je nastavený více než jeden čas na displeji hodin, je promítaný nejkratší nastavený čas. Dodatečně je to signalizované blikající diodou (5).

Změna zaprogramovaného času vaření

V každém okamžiku vaření je možné změnit zaprogramovaný čas jeho trvání

Pro tento cíl vykonajte stejnou proceduru programování jak v bodu

„**Zapnutí hodin**“ s takovým rozdílem, že po volbě varného pole čidlem (3) nenastavujeme tepelný výkon pomocí čidla (2), pouze bezprostředně přecházíme do procedury aktivování hodin pomocí čidla (4).

Kontrola uplynutí času vaření

Čas zbývajcí do konce vaření je možné v každém okamžiku zkontrolovat, dotknutím čidla hodin (4). Aktivní čas činnosti hodin pro příslušnou varnou zónou je signalizovaný blikající diodou (5).

OBSLUHA

Vypnutí hodin

Po uplynutí zaprogramovaného času vaření, se zapne zvukový signál, který je možný vypnout dotknutím libovolného čidla anebo se alarm automaticky vypne po 2 minutách.

Jestliže dojde k nutnosti předčasného vypnutí hodin:

- Čidlem **(3)** aktivujeme varné pole. Číslice tepelného výkonu je výrazně osvětlená zespodu.
- Následovně stlačte čidlo **(4)**, přidržte 3 sekundy anebo změňte čas minutky pomocí čidla **(2)** do polohy „00”

Hodiny jako minutka

Hodiny programující čas vaření mohou být používány jako dodatečný alarm, jestliže není časově ovládaná činnost varných zón.

Zapnutí minutky

Jestliže je varná deska vypnutá:

- Dotknutím čidla zapnout/vypnout varné desky **(1)**, zapínáme varnou desku. Na ukazatelích varných polí **(3)** se ukáže číslice „0”.
- Následovně je nutné zvolit v čase 10 sek čidlo aktivace minutky **(4)**. Na ukazateli minutky **(4)** se ukážou číslice „00”.
- po aktivaci minutky, přesouváním prstu po čidle **(2)** je nutné nastavit čas minutky. V první řadě následuje nastavení druhé číslice, a následovně nastavení první číslice. Po nastavení druhé číslice minutka automaticky přechází do nastavování první číslice. Jestliže nenastavíme žádnou hodnotu pro první číslici, to po 10 s minutka přijme hodnotu „0”. (např. „06”). Minutka začne fungovat, když začne blikat dioda minutky **(11)**.

Vypnutí minutky

Po uplynutí zaprogramované doby, zazní přerušovaný zvukový alarm, který je možné vypnout, dotknutím libovolného čidla nebo počkat až se automaticky vypne po 2 minutách.

Jestliže je potřebné dřívější vypnutí alarmu:

- Stlačte čidlo **(4)**, přidržte 3 sekundy nebo změňte čas minutky pomocí čidla **(2)**, posouváním prstu do polohy „00”.
- Jestliže byly hodiny zaprogramované jako minutka, tehdy neúčinkují jako hodiny programující čas vaření.

Funkce minutky bude zrušená v okamžiku kdy je aktivovaná funkce hodin.

OBSLUHA

Funkce přihřívání

Funkce přihřívání pokrmů udržuje teplo připraveného jídla na varné zóně. Zvolená varná zóna je zapnutá na nízký výkon ohřevu. Díky této funkci budeme mít teplý uvařený pokrm k jídlu, který nemění svoji chuť a nepřipaluje dno hrnce. Tuto funkci je možné využít k rozpouštění másla, čokolády apod.

Podmínkou správného využití této funkce je použití odpovídajícího hrnce s plochým dnem, aby byla teplota hrnce důkladně měřená čidlem, které je umístěno ve varné zóně. Funkci podhřívání pokrmu můžeme zapnout na každé varné zóně.

Na varné zóně můžeme nastavit 3 úrovně teploty ohřevu 42°C, 70°C a 94°C.

Zapnutí funkce podhřívání se provádí následujícím způsobem:

- po zvolení příslušného pole čidlem (3) stlačujeme čidlo funkce podhřívání (8), co je signalizované rozsvícením se na displeji vodorovného znaku (—) - znamená to zvolení úrovně ohřevu 42°C,
- stlačujeme čidlo funkce podhřívání (8) podruhé, co je signalizované rozsvícením se na displeji dvojitého vodorovného znaku (==) - znamená to zvolení úrovně ohřevu 70°C,
- stlačujeme čidlo funkce podhřívání (8) potřetí, co je signalizované rozsvícením se na displeji trojitého vodorovného znaku (===) - znamená to zvolení úrovně ohřevu 94°C,
- Funkci podhřívání je možné v každé chvíli vypnout, aktivujíc zvolené varné pole stlačením čidla (3), a poté posouváním čidlem (2) nastavte úroveň výkonu ohřevu na polohu „0”.

Funkce Stop'n go „II”

Funkce Stop'n go působí jako standardní pauza. Díky ní je možné v libovolném okamžiku zastavit činnost varné desky a vrátit se k dřívějším nastavením.

Aby **zapnout funkci stop'n go** musí být zapnutá nejméně jedna varná zóna.

Následovně stlačujeme čidlo (7). Na všech ukazatelích varných polí (3) se rozsvěcuje symbol „II”. Když je varné pole horké, symbol „II” bude blikat střídavě z písmene „H” na „h”, označujíc zbytkový ohřev varného pole.

Pro **vypnutí funkce stop'n go** opětovně stlačte čidlo (7). Na ukazatelích varných zón (3) se rozsvítí nastavení, která byla nastavena před zapnutím funkce stop'n go.

OBSLUHA

Funkce Bridge

Díky funkci Bridge můžete zkontrolovat 2 varné zóny varné desky jako jednu zónu ohřevu. Funkce Bridge je velmi pohodlná, zvláště pokud pro vaření používáte nádoby typu pekáče.

Varná deska má funkci Bridge pro levá i pravá varná pole.

Pro **zapnutí funkce Bridge** stlačte čidlo varného pole **(3)** a poté současně stlačte 2 čidla volby varného pole **(3)** na levé nebo pravé straně. Na horním displeji se rozsvítí symbol „**L**” a na dolním displeji se ukáže číslice „**0**”. Poté posouváním prstu po čidle změny tepelného výkonu **(2)** nastavujeme libovolný výkon ohřevu.

Od té doby ovládáte dvě varné zóny pomocí jednoho čidla.

Pro vypnutí funkce Bridge stlačte po dobu 3 sekund čidlo volby varného pole **(3)** s rozsvíceným symbolem „**L**”. Na displejích se rozsvítí číslice „**0**”.

Od té doby varné zóny fungují samostatně.

Funkce pečicí trouby a její obsluha

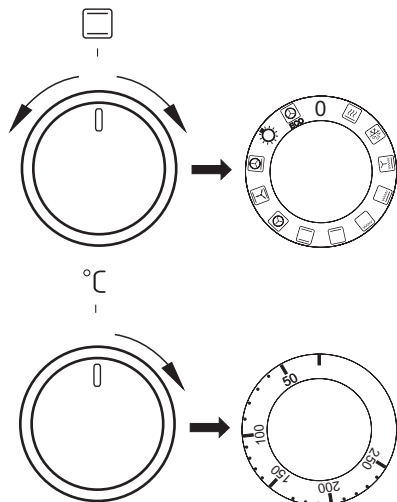
Trouba s nuceným oběhem vzduchu (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)

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.

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

- opatrně stlačte ovládací kolečko a pusťte,
- nastavte na zvolenou funkci.

Označení ovládacího kolečka na jeho obvodě odpovídá dalším funkcím realizovaným pečicí troubou.



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

Pozor!

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

Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby

0 Nulové nastavení



Rychlý ohřev

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



Rozmrazování

Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřivačů.



Zapnutý ventilátor jak rovněž gril

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



Zesílený gril (Supergril)

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



Zapnutý gril

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



Zapnutý dolní ohřev

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



Zapnutý dolní a horní ohřev

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



Zapnutý termooběh

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

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



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



ECO

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 kuchářské 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 úrovně (pod roštem) plech na vytékající tuk,
- zavřít dvířka trouby.

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



Pozor!

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.

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

Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

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

Pečení masa

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

PEČENÍ V 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		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bábovičky		180 - 200	2	50 - 70
Ryba		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Hovězí		200 - 220	2	90 - 120
Vepřové		200 - 220	2	90 - 160
Kuře		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
Piškot		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bábovičky/ muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bábovičky/ muffins		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Pizza		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásy		210	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

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

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

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

Pečení pečiva

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

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

²⁾ Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro zahřátou troubu 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		250 ¹⁾	1,5–2,5
	Rošt	4		250 ²⁾	2 - 3
Hovězí hamburgery	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	4 – rošt 3 – plech na pečení masa		250 ¹⁾	1. strana 10–15 2. strana 8–13

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

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

Pečení

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

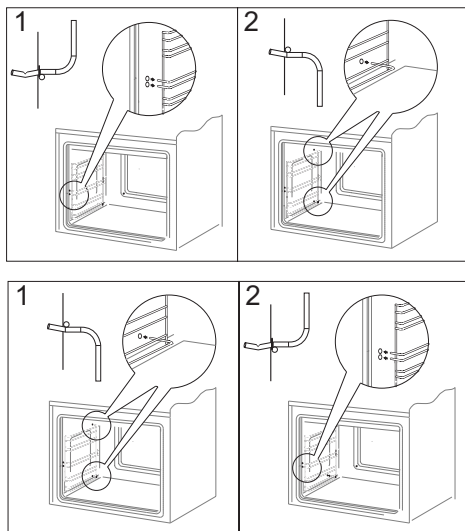
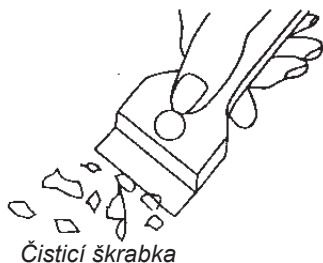
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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.

Sklokeramická deska

- Desku čistíte po každém použití. Podle možností doporučujeme desku mýt v teplém stavu (poté, co zhasne ukazatel teploty pole). Je třeba zabránit silnému znečištění varné desky, zvláště připálení vzniklých překypěním.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky, jako jsou brusné prášky nebo pasty, mycí houby, pemzu, drátěnky apod., které by mohly poškrábat povrch desky a způsobit její neodstranitelné poškození.
- Silné nečistoty, které pevně ulpívají na desce, odstraňuje pomocí speciální ostré škrabky; dávejte přitom pozor, abyste nepoškodili rám sklokeramické desky.
- Doporučujeme používat čisticí nebo mycí prostředky s jemným působením, která obsahují příslušná doporučení, např. kapaliny a emulze odstraňující mastnotu. Pokud nejsou doporučené prostředky k dostání, radíme použít roztok teplé vody s přidavkem mycího prostředku na nádobí nebo neředěné čisticí prostředky.
- Pro mytí a čištění povrchu používejte měkké, jemné hadříky, které dobře pohlcují vlhkost. Sklokeramickou desku je třeba po umytí vždy vytřít dosucha.
- Zvláštní pozornost věnujte tomu, aby nedošlo k poškození sklokeramické desky, vzniku hlubokých rýh a úlomků způsobených úderem kovových pokliček nebo jiných předmětů s ostrými okraji.
- Pečící trouby označené písmenem **D** byly vybaveny lehce vytažitelnými drátěnými vodícími lištami (mřížkami) vložek (vkládacích roštů) trouby. Pro jejich vyjmutí kvůli mytí je třeba potáhnout za závěs, který se nachází vpředu, následně odklonit vodící lištu a vyjmout ze zadního závěsu.



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 přidavkem 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 vyčistěte houbičkou anebo utěrkou a následně umyjte teplou vodou s dodatkem přípravku na mytí nádobí.



Pozor!

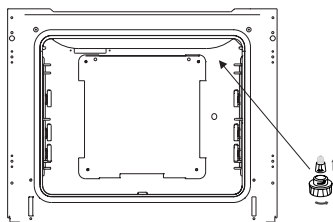
K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

Výměna žárovky osvětlení pečicí trouby



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

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



Lampička pečicí trouby

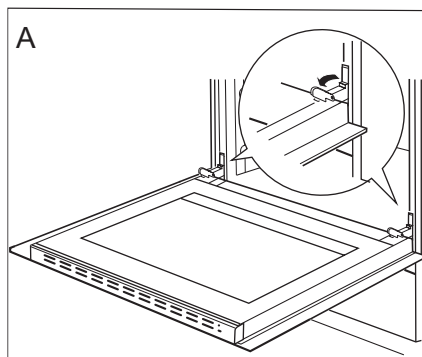
- Zašroubujte žárovku, přičemž pamatujte na její přesné osazení v keramické objímce.
- Našroubujte skleněné stínítko lampičky.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Vytahování dvířek

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

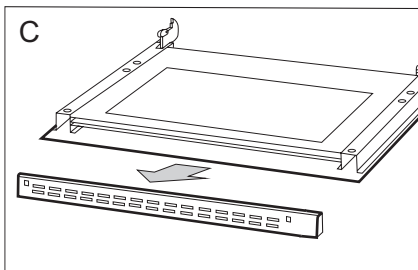
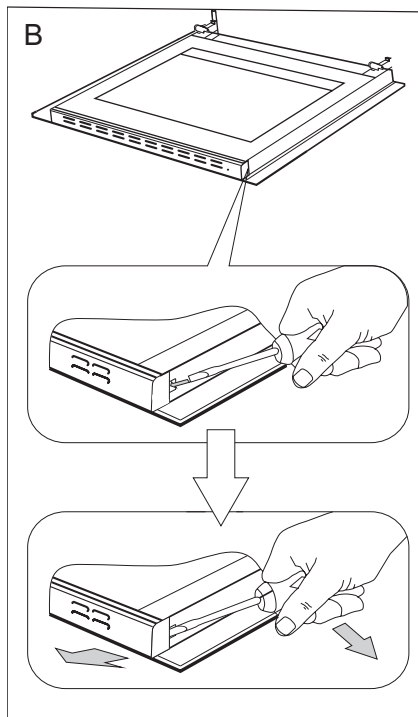
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



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).

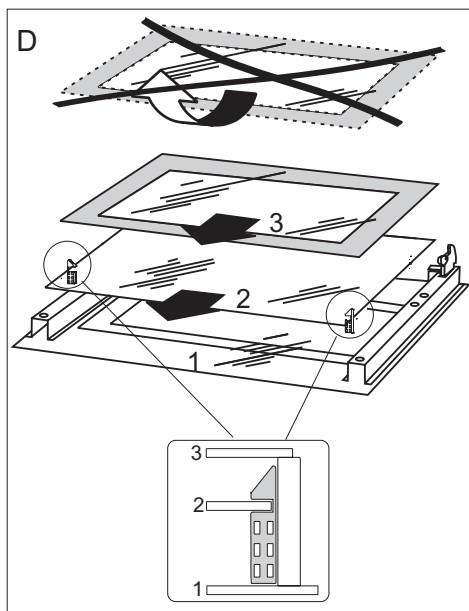


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

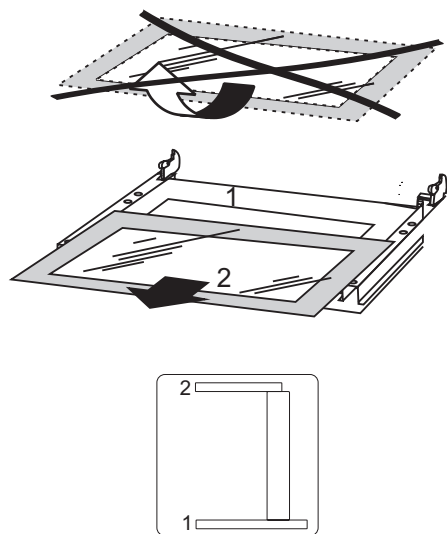
Při následné montáži postupujte v opačném pořadí. Hladká část skleněné tabule se musí nacházet v horní části.

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



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule. 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. přístroj nefunguje	přerušení přívodu proudu	zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte
2. displej programátoru ukazuje čas „ 0.00 “	zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí	nastavit aktuální čas (viz. Návod k obsluze programátoru)
3. nefunguje osvětlení trouby	povolená nebo poškozená žárovka	dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba)
4. Jedna varná zóna se vypíná, na displeji se svítí písmeno „H“	omezení času práce	opětovně zapnete varnou zónu
5. Nesvítí ukazatel zbytkového tepla, mimo že varné zóny jsou ještě horké.	výluka v dodávce proudu, spotřebič byl odpojený od sítě.	ukazatel zbytkového tepla bude opětovně fungovat teprve po nejbližším zapnutí a vypnutí ovládacího panelu.
6. Indukční varná deska vyluzuje chraplavé zvuky.	Je to normální jev. Pracuje ventilátor chladící elektronické soustavy.	
7. Indukční varná deska vydává zvuky, které se spojují s hvizdy.	Je to normální jev. V souladu s frekvencí práce cívek v průběhu používání několika varných zón, při maximálním výkonu varná deska vydává lehký hvizd.	
8. Prasknutí v keramické varné desce.	Nebezpečí! Okamžitě odpojte varnou desku od sítě (pojistka). Obratě se na nejbližší servis.	
9. Pokud vada ještě nebyla odstraněna.	Odpojte varnou desku od sítě (pojistka!). Obratě se na nejbližší servis. Důležité! Zákazník odpovídá za správný stav spotřebiče a jeho odpovídající používání v domácnosti. Jestliže z důvodu chyby v obsluze objednáte servis, tehdy taková návštěva v záruční lhůtě bude pro Vás spojena s náklady. Za škody způsobené nedodržováním tohoto návodu nemůžeme bohužel odpovídat.	
10. Symbol E2	Přehřátí indukčních cívek	nedostatečné chlazení, zkontrolujte hrnec v souladu s poznámkou na str. 20/21.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	230 / 400 V~50 Hz
Jmenovitý výkon	max. 11,0 kW
Rozměry sporáku	85 / 50 / 60 cm

Splňuje požadavky norem EN 60335-1; EN 60335-2-6, 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)	 ECO
Nucený oběh vzduchu ECO (dolní topné těleso + horní + opékač + ventilátor)	 ECO
Standardní režim ECO (dolní topné těleso + horní)	 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 ErP - 2009/125/EC

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

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

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

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

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti používania.....	47
Opis výrobku.....	52
Inštalácia.....	55
Obsluha.....	58
Pečenie v rúre – praktické rady.....	77
Testované jedlá.....	80
Čistenie a údržba sporáka.....	82
Postup v núdzových situáciách.....	86
Technické údaje.....	87

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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

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.

Pozor. Ak povrch varnej dosky je prasknutý, vypnite prístroj, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.

Odporúčame nenechávať na povrchu dosky kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, inak budú horúce.

Po použití vypnite varnú dosku ovládačom a nespoliehajte sa na detektor nádoby.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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

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

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

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

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.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



- Je nutné venovať zvláštnu pozornosť deťom prebývajúcim v okolí sporáku. Bezprostredný kontakt s pracujúcim sporákom hrozí obarením!
- Je treba dávať pozor, aby domáce spotrebiče, spolu s kablami sa priamo nedotýkali nahriatej pečiacej rúry alebo varnej dosky, pretože izolácia týchto spotrebičov nie je odolná voči pôsobeniu vysokých teplôt.
- V priebehu smaženia nemôže byť sporák ponechaný bez dozoru. Oleje a tuky sa môžu vznietiť z dôvodu prehriatia alebo vykypenia.
- Nepripúšťajte znečisťovanie varnej dosky a jej zaliatie vykypenými zvyškami. Zvlášť sa to týka cukru, ktorý reaguje s keramikou doskou, a môže spôsobiť jej neodvratné poškodenie. Eventuálne zašpinenie je nutné priebežne odstraňovať. Zakazuje sa umiestňovanie na nahriate varné zóny nádoby s mokrým dnom, pretože to môže spôsobiť neodvratné zmeny na varnej doske (neodstrániteľné škvrny).
- Je nutné používať nádoby označené výrobcom ako prispôsobené do práce s keramikou varnou doskou.
- Ak je povrch varnej dosky prasknutý, vypnite prúd aby nedopustil možnosť úrazu elektrickým prúdom.
- Nezapínajte varnú dosku bez predchádzajúceho postavenia na nej nádoby.
- Odporúčame nenechávať na povrchu dosky kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, ako aj hliníkovú fóliu pretože sa môžu stať horúce.
- Zakazuje sa používanie nádob s ostrými hranami, ktoré môžu poškodiť keramikou varnou doskou.
- Nestavajte na otvorených dvierkach pečiacej rúry nádob s hmotnosťou prekročujúcou 15 kg, a na varnej doske - 25 kg.
- Nepoužívajte drsných čistiacich prostriedkov alebo ostrých kovových predmetov do čistenia skla dvierok, pretože môžu poškrabať povrch, čo môže spôsobiť popraskanie skla.
- Zakazuje sa vkladanie horúcich nádob a vložiek (viac ako 75°C) ako aj ľahko zápalných materiálov do zásobníku zásuvky.
- Zakazuje sa používanie sporáku s technickou poruchou. Všetky poruchy môžu byť odstraňované len osobou, ktorá má príslušnú oprávnenia.
- V každej situácii spôsobené technickou poruchou, je nutné bezpodmienečne odpojiť elektrické napájania a poruchu prihlásiť k oprave.
- Je nutné bezpodmienečne dodržiavať zásady a ustanovenia obsiahnuté v tomto návodu. K obsluhu taktiež nedopúšťajte osoby, ktoré neboli zoznamované s obsahom návodu.
- **Osoby s implantovanými zariadeniami na podporu životných funkcií (napr. kardiostimulátorom, inzulínovou pumpou, alebo sluchovým prístrojom) sa musia uistiť, že indukčná varná doska (frekvenčný rozsah pôsobenia indukčnej varnej dosky činí 20-50 kHz) nebude rušiť prácu týchto prístrojov.**

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:

- **Používaním vhodného riadu.**
Hrnce s plochým a hrubým dnom pomáhajú ušetriť až 1/3 elektrickej energie. Pamätajte tiež na pokrievky, v opačnom prípade sa spotreba elektrickej energie zvyšuje až štvornásobne!
- **Výber nádob pre varenie na povrch varnej zóny.**
Nádoba na varení nemôže byť nikdy menšia od varnej zóny.
- **Udržujte varné zóny a dna hrncov čisté.**
Nečistoty bránia v prenose tepla – silne pripálené zvyšky potravín je často možné odstrániť len prostriedkami, ktoré sú pre životné prostredie škodlivé.
- **Snažte sa „nenakukovať do hrncov“ príliš často.**
Neotvárajte zbytočne často dvierka pečiacej rúry.
- **Včasné vypínanie a využívanie zvyškového tepla.**
V prípade dlhej doby varenia vypnite varné zóny 5-10 minút pred koncom varenia. Šetrí sa tým až 20% elektrickej energie.
- **Užívanie pečiacej rúry len v prípade väčšieho množstva pokrmov.**
Mäso do hmotnosti 1 kg sa dá úspornejšie pripraviť v hrnci na varnej kuchynskej doske.
- **Využitie zvyškového tepla pečiacej rúry.**

- V prípade časov prípravy dlhších ako 40 minút bezpodmienečne vypínajte pečiacu rúru na 10 minút pred koncom prípravy.

Pozor! V prípade použitia programátora nastavte príslušne kratšie časy prípravy pokrmov.

- **Opekánie s termoobehom a uzatvorenými dvierkami pečiacej rúry.**
- **Starostlivé zatváranie dvierok pečiacej rúry.** Teplo uniká zašpinením na tesnení dvierok. Najlepšie je odstraňovať ich ihneď.
- **Neumiestňovanie sporáku v bezprostrednej blízkosti chladničiek/mrazničiek.** Dochádza potom totiž k zbytočnému plytvaniu elektrickej energie.

ROZBALENIE



Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.

Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti

obalu spôsobom, ktorý neohrozuje životné prostredie.

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

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

VYRADENIE Z PREVÁDZKY



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

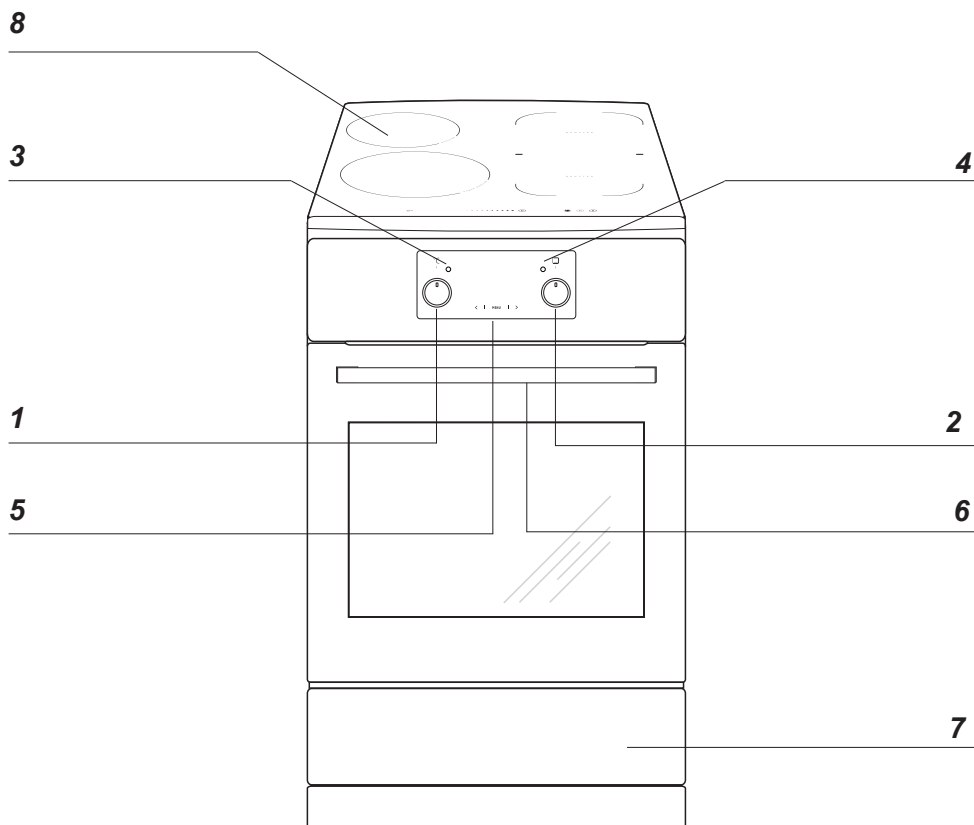
zariadení.

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

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

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

OPIS VÝROBKU



- 1** Otočný gombík regulátora teploty
- 2** Otočný gombík na voľbu funkcií rúry
- 3** Kontrolná lampička termostatu **L**
- 4** Kontrolná lampička prevádzky sporáka **R**
- 5** Elektronický programátor
- 6** Úchytka dvierok rúry
- 7** Zásuvka
- 8** Sklokeramická varná doska

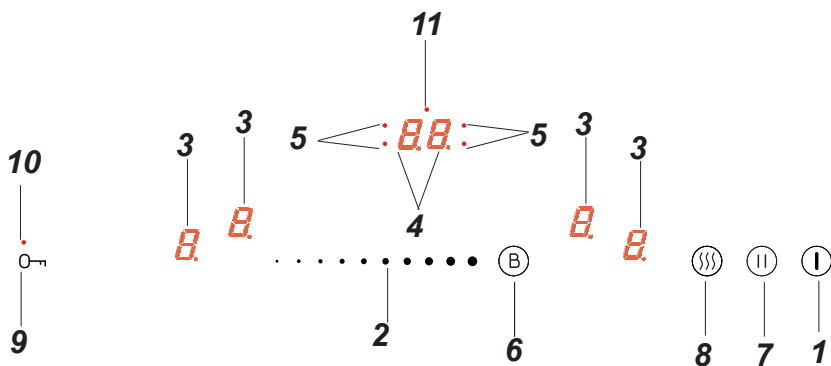
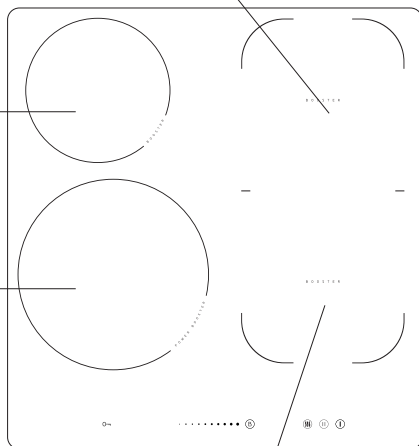
OPIS VÝROBKU

Indukčná varná zóna **booster**
(zadné pravé) Ø 180 mm

Indukčná varná zóna **booster**
(zadné ľavé) Ø 160 mm

Indukčná varná zóna **booster**
(predné ľavé) Ø 210 mm

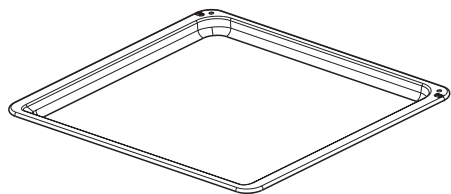
Indukčná varná zóna **booster**
(predné pravé) Ø 180 mm



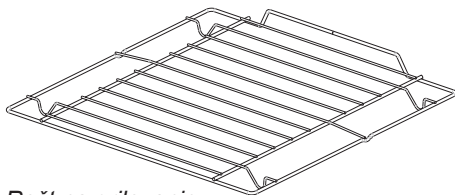
1. Senzor zapnúť / vypnúť dosky
2. Senzor zmeny tepelného výkonu
3. Ukazovateľ varnej zóny
4. Ukazovateľ hodín
5. Signalizačná dióda hodín
6. Senzor Booster
7. Senzor funkcie pauza
8. Senzor funkcie ohrievania
9. Senzor kľúč
10. Signalizační dióda senzora kľúč
11. Signalizačná dióda minútky

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

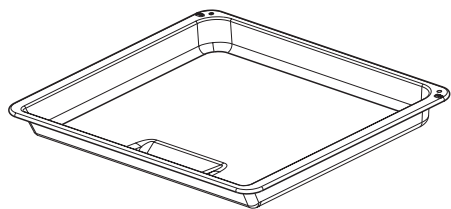
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Plech na pečivo**

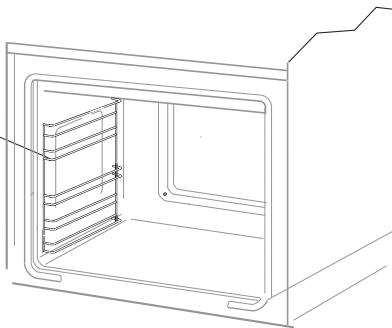


*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*



*Plech na pečenie /mäsa/**

Bočné závesné lišty plechov



*u některých typů

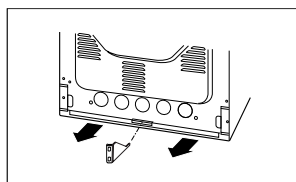
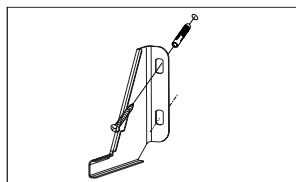
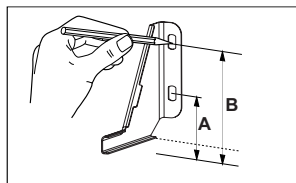


Umiestnenie sporáka

- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie sporáka musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Sporák je vyrobený v triede Y a ako taký môže byť zastavaný jednostranne vysokým kusom nábytku alebo stenou. Nábytok na zástavbu musí mať obloženie a lepidlo na jej lepenie odolné proti teplote 100 °C. Nevyhovenie tejto podmienke môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenie obloženia.
- Odsávače pár (digestory) je potrebné inštalovať v súlade s návodmi k nim pripojenými.
- Pred začiatkom prevádzky je nutné sporák nastaviť do vodorovnej polohy, čo má mimoriadny vplyv napríklad na rovnomerné roztekanie sa tuku na panvici. Na tento účel slúžia polohovacie nôžky, dostupné po vytiahnutí zásuvky. Rozsah regulácie +/- 5 mm.

Montovanie zabezpečujúcej blokády pred prevrátením sporáka.

Blokáda je montovaná takým spôsobom, aby predchádzala 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

Sporák výška 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

INŠTALÁCIA

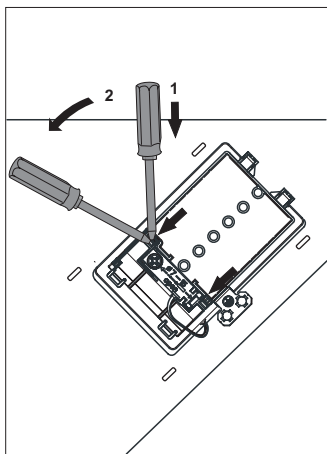
Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

Pozor!

Pripojenie na rozvod môže vykonať len kvalifikovaný inštalatér s príslušným oprávnením. Zákaz svojvoľného vykonávania úprav alebo zmien elektrického rozvodu.

Pokyny pre inštalatéra

Sporák je výrobne prispôsobený na napájanie trojfázovým striedavým prúdom (400V 3N ~ 50 Hz). Menovité napätie vyhrievacích prvkov sporáka je 230 V. Sporák je možné prispôbiť napájaniu jednofázovým prúdom (230 V) vhodným premostením na pripájacom pásiku podľa uvedenej schémy pripojenia. Schéma pripojenia je tiež umiestnená v blízkosti prípojky sporáka.



Prístup k pásiku je možný po odobratí krytu prípojky odblokovaním úchytiak plochým skrutkovačom. Je potrebné pamätať na správnu voľbu pripájacieho vodiča, pri zohľadnení druhu pripojenia a menovitého výkonu sporáka. Pripájací vodič treba upevniť v kotve prípojky sporáka.

Pozor!

Treba pamätať na nutnosť pripojenia ochranného obvodu k svorke pripájacieho pásika, označenej značkou $\oplus$. Elektrický rozvod napájajúci sporák by mal mať bezpečnostný vypínač umožňujúci prerušenie prívodu prúdu v núdzových situáciách. Vzďialenosť medzi pracovnými kontaktmi bezpečnostného vypínača musí byť min. 3 mm.

Pred pripojením sporáka k elektrickému rozvodu je potrebné zoznámiť sa s informáciami uvedenými na výrobnom štítku a na schéme pripojenia.

POZOR! Inštalatér je povinný vydať užívateľovi „potvrdenie o pripojení sporáka na elektrický rozvod“ (v záručnom liste).

Iný spôsob pripojenia sporáka, ako je znázornené na schéme, môže spôsobiť jeho zničenie.

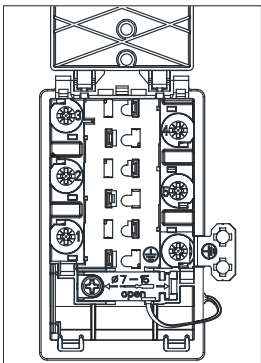
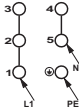
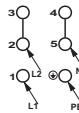
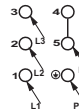


SCHÉMA MOŽNÝCH PRIPOJENÍ

Pozor! Napätie vyhrievacích súčastí 230 V

Pozor! Vo všetkých prípadoch pripojenia musí byť ochranný vodič prepojený so svorkou  PE

Odporučený druh pripájacieho vodiča

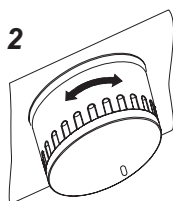
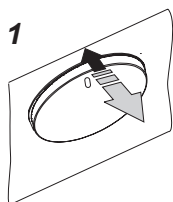
1	V prípade siete 230 V jednofázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spájajú svorky 1 - 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na 	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	V prípade siete 400/230 V dvojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spájajú svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na 	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	V prípade siete 400/230 V trojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spájajú svorky 4 - 5, fázové vodiče pripojené k 1. 2 a 3, neutrálny vodič k 4 - 5, ochranný vodič na 	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²
Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrálny vodič; PE – ochranný vodič				

Pred prvým zapnutím sporáka

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

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

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



Pozor!

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

Pozor!

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

Dôležité!

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

OBSLUHA

Elektronické spínacie hodiny

   Značky provozních funkcí

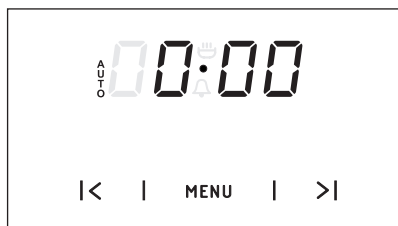
MENU - senzor voľby prevádzkových funkcií

< - senzor “-“

> - senzor “+“

Nastavenie hodín

Pri pripojení na sieť alebo pri novom zapnutí prístroja po výpadku elektrickej energie sa na displeji objaví  0:00 hodín.



- stlačte a podržte snímač **MENU** (alebo súčasne snímače < / >) kým sa na displeji nezobrazí symbol , bodka pod symbolom bude blikať,
- v priebehu 7 sekúnd snímačmi < / > nastavte aktuálny čas.

Po cca 7 sekundách po skončení nastavovania času, nové údaje (čas) sa uložia, a bodka nad symbolom  prestane blikať.

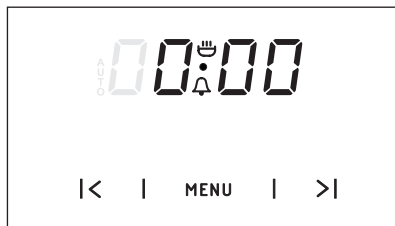
Čas môžete nastaviť aj neskôr, stlačte a súčasne podržte snímače < / >, keď bodka nad symbolom  bude blikať, môžete nastaviť (upraviť) aktuálny čas.

Pozor! Bez nastavenia času nie je funkcia rúry možná.

Časový spínač

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

- stlačte senzor **MENU** a držte ho tak dlho, až signálna lampa u  nezačne blikať;



- dobu na časovom spínači nastavíte senzory > a < . Nastavená doba sa objaví na displeji a signálna lampa  bude svietiť.

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

- Stlačte senzory **MENU**, < alebo >, aby ste vypli akustický signál; potom zhasne signálna lampa a na displeji sa objavia hodiny.

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

OBSLUHA

Poloautomatická prevádzka

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

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



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

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

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

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

Automatická prevádzka

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

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



- požadovaná prevádzková doba sa nastaví senzory < a > ,
- senzor **MENU** držte stlačené tak dlho, až na displeji sa objaví:



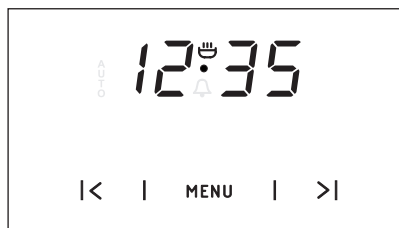
- Čas vypnutia (koniec prevádzky) nastavte senzory < a > ; ten môže byť maximálne za 23 hodín a 59 minút od aktuálneho času.
- Tlačítka funkcií rúry a teploty nastavte na požadovanú pozíciu, pri ktorej má byť rúra v prevádzke.

OBSLUHA

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

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

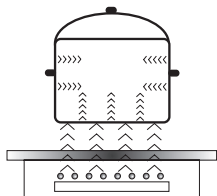
- Tlačítka funkcií rúry a teploty nastavte do pozície vypnuté,
- senzory **MENU**, **<** alebo **>**, stlačte, aby ste tak vyplí akustický signál; signální AUTO zhasne a na displeji sa objavia hodiny.



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

Obsluha varnej dosky.

Spôsob fungovania indukčnej varnej zóny



Elektrický generátor napája cievku umiestnenú vo vnútri spotrebiča.

Táto cievka vytvára magnetické pole, ktoré je prenášané na nádobu.

Magnetické pole spôsobuje, že sa nádoba zahrieva

Tento systém zaisťuje používanie nádob, ktorých dno je poddajné na pôsobenie magnetického pola.

Všeobecne sa dá povedať, že indukčnú technológiu charakterizujú dve vlastnosti:

- vďaka tomu, že teplo je vyžarované pomocou nádoby, je možné maximálne využitia tepla,
- nedochádza k javu tepelnej zotrvačnosti, pretože varenie sa automaticky začína vo chvíli umiestnenia nádoby na doske a končí sa okamihom jej stiahnutia z dosky.

V priebehu normálneho používania varnej dosky môžu vzniknúť zvuky rôzneho druhu, ktoré nemajú žiadny vplyv na dobrú prácu dosky.

- Hvizd nízkej frekvencie. Zvuk vzniká, keď je nádoba prázdna, stráca sa po naliatí vody alebo vložení pokrmu.
- Hvizd vysokej frekvencie. Zvuk vzniká v nádobách, ktoré boli vyrobené z veľa vrstiev rôznych materiálov a zapnutiu maximálneho tepelného výkonu. Tento zvuk sa tiež zosilňuje, pokiaľ súčasne používame dve alebo viacej varných zón na maximálny výkon. Zvuk sa ztráca alebo je menej intenzívny po znížení výkonu.
- Zvuk škripania. Zvuk vzniká v nádobách, ktoré boli vyrobené z veľa vrstiev rôznych materiálov. Intenzita zvuku závisí od spôsobu varenia.
- Zvuk zvonenia. Zvuk vzniká behom práce ventilátora chladiaceho elektronické systémy.

Zvuky, ktoré môžu byť počúvateľné v priebehu správnej exploatácie vznikajú z práce chladiaceho ventilátora, rozmerov nádob a materiálu, z ktorého boli vyrobené spôsobu varenia pokrmov a zapnutého tepelného výkonu.

Tieto zvuky nie sú normálnym javom a nie sú poruchami varnej dosky.

Ochranné zariadenie:

Ak doska bola správne inštalovaná a je správne využívaná, ochranné zariadenia sú potrebné zriedkakedy.

Ventilátor: chráni a ochladzuje ovládacie a napájacie komponenty. Môže pracovať na dve rýchlosti, funguje automaticky. Ventilátor pracuje vtedy, keď sú varné zóny zapnuté a funguje pri vypnutej doske do okamihu dostatočného ochladenia elektronického systému.

Tranzistor: Teplota elektronických komponentov je meraná nepretržite pomocou sondy. Ak sa nebezpečne zvyšuje teplota, systém automaticky znižuje výkon varnej zóny alebo odpojí varnú zónu nachádzajúcu sa najbližšie k horúcim elektronickým elementom.

Detekcia: detektor prítomnosti hrnca umožňuje prevádzku dosky, a teda ohrievanie. Malé predmety umiestnené na varnej ploche (napr. lyžička, nôž, prstienok, prsteň...) nebudú identifikované ako hrnce, preto sa tiež doska nezapne.

Detektor prítomnosti hrnca v indukčnej zóne

Detektor prítomnosti hrnca je inštalovaný vo varných doskách s indukčnými zónami. Behom prevádzky varnej dosky detektor prítomnosti hrnca automaticky zapína alebo vypína tvorbu tepla v zóne varenia, vo chvíli umiestňovania hrnca na doske alebo po jeho stiahnutí z dosky. Zaručuje to úsporu energie.

- Ak zóna varenia je používaná s príslušným hrncom, na displejsa ukáže teplotná indikácia.
- Indukcia vyžaduje používanie hrncov presne prispôbosených, vybavených dnom z magnetického materiálu (Tabuľka)

Ak sa na zóne varenia nenachádza hrniec alebo použitý hrniec nie je vhodný, na displeji sa ukáže symbol . Zóna sa nezapne.

Ak v priebehu 10 minútu nebude indikovaný žiaden hrniec operácia zapnutia dosky bude zrušená.

Ak chcete vypnúť zónu varenia, vypnite ju pomocou dotykových senzorov, nielen stiahnutím hrnca.



Detektor hrnca nepracuje ak senzor zapni/vypni dosku.

Indukčná varná doska je opatrená senzormi ovládanými dotykom označených oblastí. Každý dotyk senzora je potvrdený akustickým signálom.

Pri zapínaní a vypínaní, a pri nastavovaní stupňa tepelného výkonu sa **vždy dotýkajte iba jedného senzora**. Ak sa dotknete súčasne niekoľkých senzorov (s výnimkou hodín a kľúča), systém bude ignorovať zadané ovládacie signály, a ak budete senzory dotýkať príliš dlho bude signalizovať poruchu.

Po zakončení používania vypnite varnú zónu regulátorom a nespoliehajte sa na ukazovateľoch detektora riadu.

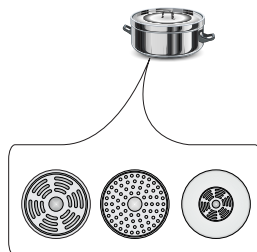
Výkon varnej dosky je podmienený výberom vhodného kvalitného riadu.

Výber riadu k vareniu v indukčnej zóne



Charakteristika riadu.

- Vždy používajte vysoko kvalitný riad s ideálne rovným dnom: používanie takýchto hrncov zabraňuje vzniku vysokej teploty, v ktorých by jedlá počas varenia mohli privrieť. Hrnce a panvice so silnými stenami zaručujú dokonalé rozvádzanie tepla.
- Vždy zaistíte aby dno hrncov bolo suché: po naplnení hrnca alebo jeho vytiahnutí z chladničky skontrolujte, či dno je suché. Vďaka tomu doska ostane čistá.
- Pokrievka na hrnci zabraňuje úniku tepla a tak skracuje čas nahrievania a znižuje spotrebu elektrickej energie.
- Pre zistenie či riad je vhodný, skontrolujte, či je dno nádoby priťahované magnetom.
- **Optimálnu kontrolu teploty pomocou indukčného modulu zaručí ploché dno hrnca.**
- **Vyhíbené dno hrnca alebo hlboko vytlačené logo výrobcu majú negatívny vplyv na overovanú teplotu indukčným modulom a môžu zapríčiniť prehriatie nádob.**
- **Nepoužívajte poškodený riad napr. so zdeformovaným dnom, spôsobeným príliš vysokou teplotou.**
- Používajúc veľké nádoby s feromagnetickým dnom, ktorých priemer je menší od celkového priemeru nádoby, zohrieva sa len feromagnetická časť nádoby. Spôsobuje to situáciu, v ktorej nie je možné rovnomerné rozvádzanie tepla v nádobe. Feromagnetická v dnu nádoby je zmenšená z dôvodu v nej umiestnených hliníkových elementov, preto tiež dodávané množstvo tepla môže byť menšie. Môžu sa vyskytnúť problémy sa zaznamenaním nádoby alebo nádoba nebude vôbec zaznamenaná. Priemer feromagnetickkej časti riadu musí byť prispôsobený k veľkosti varnej zóny, s cieľom získania optimálnych výsledkov varenia. V prípade, keď nádoba nebola zaznamenaná vo varnej zóne, odporúča sa jej vyskúšanie vo varnej zóne s príslušne menším priemerom.



OBSLUHA

K indukčnému vareníu používajte len feromagnetické nádoby , z materiálov ako:

- smaltovaná oceľ
- liatina
- špeciálne nádoby z nehrdzavejúcej oceli pre indukčné varenie.

Označenie riadu		Skontrolujte, či je na štítku uvedená informácia o tom, že hrniec je vhodný pre použitie na indukčných doskách.
	Používajte magnetické hrnce (zo smaltovaného plechu, feritickej ocele, liatiny), vyskúšajte ich priložením magnetu ku dnu hrnca (musí ho prichytiť).	
Nehrdzavejúca oceľ	Nerozozná prítomnosť hrnca	
	Okrem hrncov z feritomagnetickej ocele	
Hliník	Nerozozná prítomnosť hrnca	
Liatina	Vysoká účinnosť	
	Pozor: hrnce môžu poškriabať dosku	
Smaltovaná oceľ	Vysoká účinnosť	
	Odporúča sa nádoby s plochým, silným a rovným dnom	
Sklo	Nerozozná prítomnosť hrnca	
Porcelán	Nerozozná prítomnosť hrnca	
Riad s medeným dnom	Nerozozná prítomnosť hrnca	

Veľkosť najmenšieho užitočného hrnca/riadu pre varnú zónu je:

Priemer varnej zóny	Minimálny priemer dna hrnca z emailovanej ocele
(mm)	(mm)
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Minimálne priemery hrncov, ktoré sú vyrobené z iných materiálov než emailovaná oceľ, sa môžu líšiť.

OBSLUHA

Ovládací panel

- Po pripojení dosky do elektrickej siete, všetky ukazovatele sa na chvíľu zapália. Varná doska je pripravená k používaniu.
- Varná zóna je vybavená v elektronické senzory, ktoré zapneme stlačením cez minimum jednu sekundu.
- Každé zapnutie senzorov je signalizované zvukom.

Do oblasti senzorov nekladte žiadne predmety (môže to aktivovať hlásenie poruchy), a tieto plochy udržiavajte v čistote.

Zapnutie varnej zóny



Senzor zapni/vypni (1) musí byť stlačený minimum **jednu sekundu**. Varná doska je aktívna, keď sa na všetkých ukazovateľoch (3) svieti číslica „0”.

Ak v priebehu 10 sekúnd neprestavíte žiaden senzor, vtedy sa varná zóna vypne.

Zapnutie varnej zóny

Po zapnutí varnej zóny senzorom (1), v priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zapnite vybranú varnú zónu (3).

1. Po dotknutí senzora označujúceho vybranou varnou zónu (3), na tej zóne príslušnej ukazovateli stupne výkonu sa striedavo svieti podsvietená číslica „0”.
2. Presúvajúc prstom po senzore (2), nastavíme požadovaný stupeň tepelného výkonu.

Ak v priebehu 10 sekúnd neprestavíte žiaden senzor, vtedy sa varná zóna vypne.

Varná zóna je aktívna, keď sa na všetkých displejoch svieti číslica alebo písmeno, čo znamená, že zóna je pripravená k vykonávaniu nastavenia tepelného výkonu.

Nastavenie hodnoty tepelného výkonu indukčnej zóny

V čase ukázania na ukazovateli varnej zóny striedavo podsvietenej (3) „0” je možné začať nastavovať požadovaný stupeň tepelného výkonu presúvajúc prstom po senzore (2).

Vypínanie varných zón

- Varná zóna musí byť aktívna. Ukazovateľ stupňa výkonu ohrevu sa striedavo svieti.
- Vypnutie nasleduje po dotknutí senzora zapni/vypni dosky alebo pridržaním senzora **(3)** po dobu 3 sekúnd, alebo presúvajúc prstom vľavo po senzore **(2)** znižujeme stupeň výkonu do „0“.

Vypnutie celej varnej dosky

- Varná doska je v prevádzke, ak je zapnutá aspoň jedna varná zóna.
- Stlačenie senzora zapni/vypni **(1)** vypína celú varnú dosku.

Ak je varná zóna horúca, na ukazovateli varnej zóny **(3)** sa svieti písmeno "H"- symbol zvyškového tepla.

Funkcia Booster „B”

Funkcia Booster zvyšuje výkon zóny

Ø 180mm - z 1500W na 2500W,

Ø 210-220mm - z 2000W na 3000W,

Ø 160-180mm - z 1200W na 1400W .

Bridge z 3000W na 5000W.

Pre zapnutie funkcie Booster vyberte zónu varenia, a nasledovne senzorom **(6)** zapnite funkciu

Booster, čo je signalizované ukázaním sa písmena **(B)** na displeji varnej zóny **(3)**.

Vypnutie funkcie Booster nasleduje po stlačení senzora **(2)** a znížení tepelného výkonu pri aktívnej varnej zóne, alebo po stiahnutí hrnca z varnej zóny.

Čas činnosti funkcie Booster je obmedzený senzorovým panelom do 10 minút. Po automatickom vypnutí funkcie Booster, varná zóna ďalej hreje s nominálnym výkonom. Funkcia Booster môže opäť zostať zapnutá, ale len v prípade, že cievky a senzory teploty v elektronickom systéme majú takú možnosť.

Ak počas pôsobenia funkcie Booster stiahnete hrniec z varnej zóny, funkcia je naďalej aktívna a čas sa stále odrátava.

V prípade prekročenia teploty (elektronického systému alebo cievky) varnej zóny počas pôsobenia funkcie Booster, funkcia Booster sa automaticky vypne. Varná zóna sa vracia späť k nominálnemu výkonu.

Ovládanie funkcie Booster

Zóny varenia sú spojené páriami zvisle alebo krížom v závislosti od modelu. Celkový výkon je delený v okruhu týchto párov.

Skúška zapojenia funkcie Booster pre obe zóny varenia súčasne by spôsobila prekročenie maximálneho dostupného výkonu. V takom prípade tepelný výkon prvej aktivovanej tepelnej zóny bude znížený do pokiaľ možno čo najväčšej úrovne.

Funkcia blokády

Funkcia blokády slúži na to, aby bola varná zóna chránená pred zapnutím deťmi, a jej zapnutie je možné po odblokovaní.

Funkcia blokády je možná pri zapnutej aj vypnutej doske.

Zapnutie aj vypnutie funkcie blokády

Zapnutie aj vypnutie funkcie blokády dosky sa vykonáva pomocou senzora (9) pridržiujúceho senzor po dobu 5 sekúnd. Zapnutie funkcie blokády je signalizované rozsvietením signaliizačnej diódy (10).

Varná doska je zablokovaná do momentu odblokovania, aj keď ovládací panel dosky sa vypína a zapína. Odpojenie dosky od napájacej siete spôsobí vypnutie blokády dosky.

Ukazovateľ zvyškového tepla

Po ukončení varenia, v keramickej doske ostáva tepelná energia nazývaná zvyškovým teplom. Premietanie ukázania zvyškového tepla prebieha v dvoch etapách. Po vypnutí varnej zóny alebo celého zariadenia, keď teplota prekračuje 60°C, na príslušnom displeji sa objaví premietnuté „H“. Ukázanie zvyškového tepla je premietané tak dlho, ak teplota varnej zóny prekračuje 60°C. V rozsahu teplôt od 45°C do 60°C bude na displeji premietané ukázanie „h“ symbolizujúce malé zvyškové teplo. Keď teplota bude nižšia ako 45°C ukazovateľ zvyškového tepla bude zhasnutý.

V priebehu účinkovania ukazovateľa zvyškového tepla nedotýkajte varnej zóny, aby ste sa neobarili, a nekladte na zóny predmety citlivé na teplo!

V priebehu výluky v dodávke prúdu ukazovateľ zvyškového tepla „H“ už nie je premietaný. Napriek tomu môžu byť varné zóny vtedy ešte horúce!



Obmedzenie času prevádzky

Pre zvýšenie spoľahlivosti je indukčná doska vybavená obmedzovacom prevádzkovača času pre každú varnú zónu. Maximálny čas prevádzky závisí na poslednej zvolenej hodnote pracovného výkonu.

Ak pracovný výkon zostáva nezmenený počas určitého času (viď tabuľka), varná zóna sa automaticky vypne a ukazovateľ zvyškového tepla sa aktivuje. Avšak v každej chvíli môžete zapínať a používať jednotlivé varné zóny v súlade s návodom na obsluhu.

Hodnota tepelného výkonu	Maximálny čas prevádzky v hodinách
— = ≡	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
B	10

Funkcia automatického prihrievania

- Zvolenú varnú zónu aktivujte senzorom (3)
- Nasledovne senzorom nastavte (2), presúvajúč prstom, úroveň výkonu v rozsahu od 1-8 a opätovne stlačte senzor (3).
- Na displeji bude striedavo premietaná číslica nastaveného výkonu s písmenom A.

Po uplynutí času dodania dodatočného výkonu, varná zóna sa automaticky prepne na zvolený stupeň výkonu, ktorý bude na ukazovateli viditeľný.

Ak riad bude stiahnutý z varnej zóny a opätovne postavený pred uplynutím času trvania automatiky prihrievania, prihrievanie s dodatočným výkonom bude vykonané do konca.

Hodnota tepelného výkonu	Čas trvania automatického prihrievania dodatočným výkonom (v minútach)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

OBSLUHA

Funkcia hodín

Programové hodiny uľahčujú proces varenia vďaka možnosti programovania času pôsobenia varných zón. Môžete ho používať aj ako časovač.

Zapnutie hodín

Programové hodiny uľahčujú proces varenia vďaka možnosti programovania času pôsobenia varných zón. Túto funkciu je možné zapnúť výlučne pri varení (keď je tepelný výkon väčší ako „0“). Funkciu hodín je možné súčasne zapnúť na všetkých štyroch varných zónach. Hodiny je možné nastaviť v rozsahu od 1 do 99 minút po 1 minúte.

Aby nastaviť čas hodín je potrebné:

- senzorom (3) zvoliť varné pole a senzorom nastaviť (2) tepelný výkon v rozsahu 1-9. Na displeji sa svieti zvolený tepelný výkon v rozsahu od 1-9.
- nasledovne v čase 10 sek je potrebné zvoliť senzor aktivácie hodín (4). Na displeji (4) sa ukážu číslice „00“ s diódou (5), signalizujúcou zapnutie príslušnej varnej zóny.
- po aktivácii hodín nastavte čas hodín presúvajúc prstom po senzore (2). V prvom rade nasleduje nastavenie druhej číslice, a nasledovne nastavenie prvej číslice. Po nastavení druhej číslice opätovne stlačte senzor (4) a prejdite do nastavenia prvej číslice. Ak nenastavíme žiadnu hodnotu pre prvú číslice to po 10 s hodiny prijímú hodnotu „0“ (napr. „0 6“).

Hodiny začnú fungovať, keď dióda (5), signalizujúca zapnutie príslušnej varnej zóny, začne blikáť.

Všetky varné zóny môžu v systéme časového programovania pomocou hodín súčasne pracovať.

Ak je nastavený viac ako jeden čas na displeji hodín, je premietaný najkratší nastavený čas. Dodatočne je to signalizované blikajúcou diódou (5).

Zmena nastaveného času varenia

V každej chvíli varenia je možné zmeniť nastavený čas jeho trvania.

Pre toto vykonajte rovnakú procedúru ako v bode

„**Zapnutie hodín**“ s tým rozdielom, že po voľbe varnej zóny senzorom (3) nenastavujeme tepelný výkon pomocou senzora (2), ale bezprostredne prechádzame do procedúry aktivovania hodín pomocou senzora (4).

Kontrola uplynutia času varenia

Ostávajúci čas do konca varenia je možné v každom okamihu skontrolovať, dotknutím senzora hodín (4). Aktívny čas činnosti hodín pre príslušnú varnú zónu je signalizovaný blikajúcou diódou (5).

OBSLUHA

Vypnutie hodín

Po uplynutí nastaveného času varenia sa zapne zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného senzora, alebo sa po dvoch minútach signál sám automaticky vypne.

Ak chcete hodiny vypnúť skôr:

- Senzorom (3) aktivujte varnú zónu. Číslica tepelného výkonu je výraznejšie osvetlená.
- Nasledovne stlačte senzor (4), pridržte 3 sekundy alebo zmeňte čas minútky pomocou senzora (2), presúvajúc prstom do polohy „00”.

Hodiny ako minútka

Hodiny nastavujúce čas varenia môžu byť používané ako dodatočný poplach, ak prevádzka varných zón nie je ovládaná časovo.

Zapnutie minútky

ak je varná doska vypnutá:

- Zapnite dosku stlačením senzora varnej dosky vypni /zapni (1). Na ukazovateľoch varných zón (3) sa ukáže číslica „0”.
- nasledovne je potrebné v čase 10 sek zvoliť senzor aktivácie minútky (4). Na ukazovateli minútky (4) sa ukážu číslice „00”.
- po aktivácii minútky je potrebné presúvaním prstom po senzore (2) nastaviť čas minútky. V prvom rade nasleduje nastavenie druhej číslice, a nasledovne nastavenie prvej číslice. Po nastavení druhej číslice minútka automaticky prechádza do nastavenia prvej číslice. Ak nenastavíme žiadnu hodnotu pre prvú číslicu, to po 10 s minútka prijme hodnotu „0” (napr. „06”). Minútka začne fungovať keď začne blikať dióda minútky (11).

Vypnutie časovača

Po uplynutí naprogramovanej doby, sa zapne prerušovaný zvukový, ktorý sa vypína dotknutím ľubovoľného senzora alebo automaticky po 2 minútach.

Ak chcete signál vypnúť skôr:

- Stlačte senzor (4), pridržte 3 sekundy alebo zmeňte čas minútky pomocou senzora (2), presúvajúc prstom do polohy „00”.
- Ak hodiny boli naprogramované ako minútka, nefungujú ako hodiny programujúce čas varenia.

Funkcia minútky bude zrušená v okamihu keď je aktivovaná funkcia hodín.

OBSLUHA

Funkcia prihrievania

Funkcia prihrievania jedál udržiava teplotu hotových potravín na varnej zóne. Zvolená varná zóna je zapnutá na nízky tepelný výkon. Vďaka tejto funkcii budete mať teplé uvarené jedlo, ktoré nemení svoju chuť a nepripaľuje dno hrnca. Túto funkciu môžete použiť k rozpusteniu masla, čokolády atď.

Podmienkou k správne mu využitiu tejto funkcie je použitie vhodného hrnca s plochým dnom, aby teplota hrnca bola presne meraná senzorom, ktorý je umiestnený vo varnej zóne. Funkciu prihrievania pokrmov môžete zapnúť na každej varnej zóne.

Na varnej zóne môžete nastaviť 3 úrovne teploty ohrevu 42°C, 70°C a 94°C.

Zapnutie funkcie prihrievania sa vykonáva nasledovne:

- po zvolení príslušnej varnej zóny senzorom (3) stlačte senzor funkcie zohrievania (8), čo je signalizované rozsvietením sa na displeji vodorovného znaku (—) - znamená to zvolenie úrovne ohrevu 42°C,
- stlačte senzor funkcie zohrievania (8) druhý krát, čo je signalizované rozsvietením sa na displeji dvojitého vodorovného znaku (==) - znamená to zvolenie úrovne ohrevu 70°C,
- stlačte senzor funkcie zohrievania (8) tretíkrát, čo je signalizované rozsvietením sa na displeji trojitého vodorovného znaku (===) - znamená to zvolenie úrovne ohrevu 94°C,
- Funkciu zohrievania je možné vypnúť v každej chvíli, aktivovaním zvolenej varnej zóny stlačením senzora (3), a nasledovne presúvajúc senzorom (2) nastaviť úroveň tepelného výkonu na polohu „0”.

Funkcia Stop'n go „II”

Funkcia Stop'n go účinkuje ako štandardná pauza. Vďaka nej môžete v ľubovoľnom okamihu činnosť varnej dosky zastaviť a vrátiť sa k predchádzajúcim nastaveniam.

Aby **zapnúť funkciu stop'n go** musí byť zapnutá prinajmenšom jedna varná zóna. Nasledovne stlačujeme senzor (7). Na všetkých ukazovateľoch varných zón (3) sa rozsvetuje symbol „II”. Keď je varná zóna horúca bude symbol „II” striedavo blikať z písmena „H” na „h”, označujúc zvyškové zohriatie varnej zóny.

Pre **vypnutie funkcie stop'n go** opätovne stlačte senzor (7). Na ukazovateľoch varnej zóny (3) sa rozsvetia nastavenia, ktoré boli nastavené pred zapnutím funkcie stop'n go.

Funkcia Bridge

Vďaka funkcii Bridge môžete kontrolovať 2 varné zóny varnej dosky ako jednu zónu ohrevu. Funkcia Bridge je veľmi pohodlná, najmä keď pre varenie používate hrnce typu pekáč.

Varná doska má funkciu Bridge pre ľavé aj pravé zóny.

Pre **zapnutie funkcie Bridge** stlačte senzor varnej zóny **(3)** a nasledovne súčasne stlačte 2 senzory voľby varnej zóny **(3)** po ľavej alebo pravej strane. Na hornom displeji sa rozsvieti symbol „” a na dolnom displeji sa ukáže číslica „0”. Nasledovne presúvajúč prstom po senzore zmeny tepelného výkonu **(2)** nastavujeme ľubovoľný výkon ohrevu.

Odteraz ovládate dve varné zóny pomocou jedného senzora.

Pre vypnutie funkcie Bridge stlačte po dobu 3 sekúnd senzor voľby varnej zóny **(3)** s rozsvieteným symbolom „”. Na displejoch sa rozsvieti číslica „0”.

Od tejto doby varné zóny fungujú samostatne.

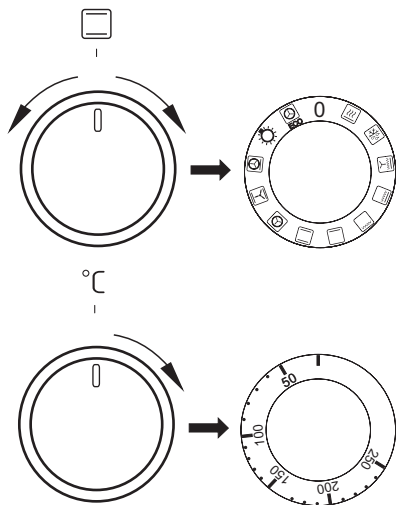
Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

Teplovzdušná rúra (dodatočné vyhrievanie ventilátora + 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 druhu činnosti rúry – nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou funkciou, a pomocou otočného gombíka regulácie teploty – nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou teplotou.

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

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





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 kuchárské 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 dverkách rúry),
- vložiť do rúry plech s pokrmom do príslušnej pracovnej úrovne. V prípade grilovania na rošte je potrebné umiestniť na bezprostredne nižšiu úroveň (pod roštom) plech na vytekajúci tuk,
- zatvoriť dverka rúry.

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



Pozor!

Grilovať len pri zatvorených dverkách rúry.

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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmý z cesta

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

Pečenie 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 zohrievanie 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 pečiackej rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškótová torta	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bábovka / muffins	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Ryba	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Hovädzina	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Bravčovina	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kurča	 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.)
Píškátová torta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Bábovka / muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bábovka / muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásy		210	4	14 - 18
Hovědžina		225 - 250	2	120 - 150
Hovědžina		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

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

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Pečenie koláčov

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

¹⁾ Vyhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

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

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Grilovanie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas (min.)
Zapekanky z bieleho pečiva	Rošt	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rošt	4		250 ²⁾	2 - 3
Hovädzie burgery	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	4 - rošt 3 - plech na pečenie		250 ¹⁾	1 strana 10 - 15 2 strana 8 - 13

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

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

Pečenie

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

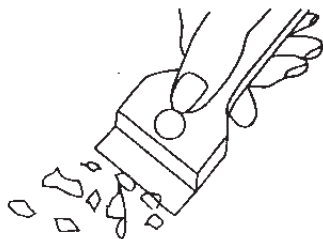
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

Skôr, než začnete sporák čistiť, je potrebné ho vypnúť; ovládacie koliesko musí byť nastavené do polohy „●“ / „0“. Dosku vypnite hlavným senzorom (1). Čistenie je potrebné vykonávať až po vychladnutí sporáka.

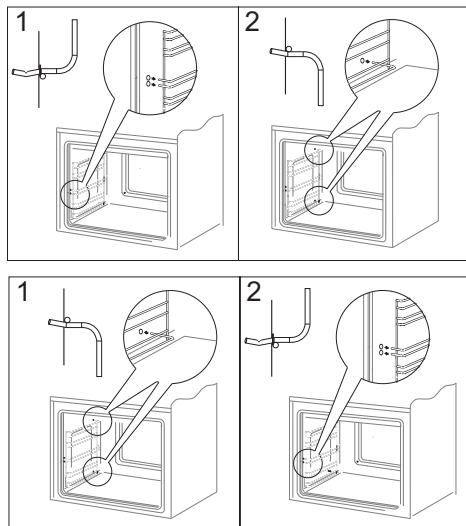
Sklokeramická doska

- Dosku čistíte po každom použití. Podľa možností odporúčame dosku umývať v teplom stave (potom, čo zhasne ukazovateľ teploty poľa). Je potrebné zabrániť silnému znečisteniu varnej dosky, zvlášť pripáleninám vzniknutým prekypením.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky, ako sú brúsne prášky alebo pasty, umývacie huby, pemzu, drôtenky a pod., ktoré by mohli poškrabať povrch dosky a spôsobiť jej neodstrániteľné poškodenie.
- Silné nečistoty, ktoré sú pevne prichytené na doske, odstraňujte pomocou špeciálnej ostrej škrabky; dávajte pritom pozor, aby ste nepoškodili rám sklokeramickej dosky.



Čistiaca škrabka

- Odporúčame používať čistiace alebo umývacie prostriedky s jemným pôsobením, ktoré obsahujú príslušné odporúčania, napr. kvapaliny a emulzie odstraňujúce mastnotu. Ak nie je možné odporúčané prostriedky získať, radíme použiť roztok teplej vody s prídavkom umývacieho prostriedku na riad alebo neriedené čistiace prostriedky.
- Na umývanie a čistenie povrchu používajte mäkké, jemné handričky, ktoré dobre pohlcujú vlhkosť. Sklokeramickú dosku je potrebné po umytí vždy vytrieť dosucha.
- Zvláštnu pozornosť venujte tomu, aby nedošlo k poškodeniu sklokeramickej dosky, vzniku hlbokých rýh a úlomkov spôsobených úderom kovových pokrievok alebo iných predmetov s ostrými okrajmi.
- 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.



ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Rúra na pečenie

- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry zapnite osvetlenie, dosiahnete tak lepšiu viditeľnosť v pracovnom priestore.
- Komoru rúry na pečenie umývajte len teplou vodou s prídavkom 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 50°C, a ovládacie koliesko funkcie na pozíciu dolný ohrev



-nahrievajte komoru rúry cca 30 minút,

-po zakončení procesu čistenia otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite hubkou alebo utierkou a nasledovne umyte teplou vodou s dodatkom prípravku na mytie riadu.

Pozor! Pozostatkom čistenia parou môže byť prípadná vlhkosť alebo zvyšky vody pod sporákom.

- Po umytí komory rúry na pečenie je potrebné vytrieť ju do sucha.



Pozor!

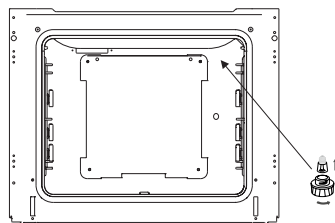
Na čistenie a údržbu sklenených čelných strán nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce brúsne látky.

Výmena žiarovky osvetlenia rúry na pečenie



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

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



Lampička rúry na pečenie

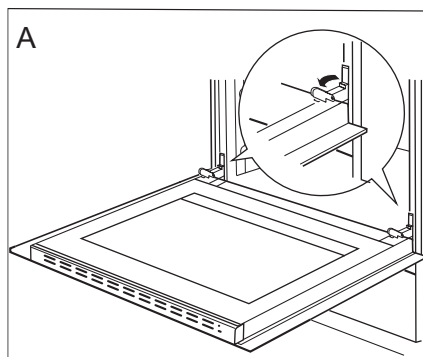
- Zaskrutkujte žiarovku, pričom pamätajte na jej presné osadenie v keramickej objímke.
- Naskrutkujte sklenené tienidlo lampičky.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Vytahovanie dvierok

Na dosiahnutie lepšieho prístupu ku komore rúry a jednoduchšieho čistenia je možné vytiahnutie dvierok. Na vytiahnutie je potrebné otvoriť dvierka, odkloniť zaisťujúci prvok umiestnený v pánte smerom nahor (obr.A). Dvierka zľahka privrite, naddvihnite a vytiahnite smerom dopredu. Pri namontovaní 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.

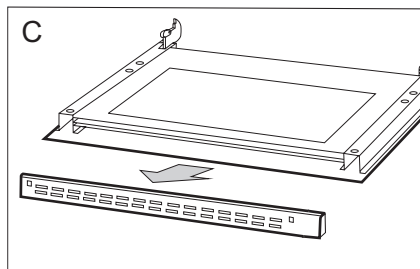
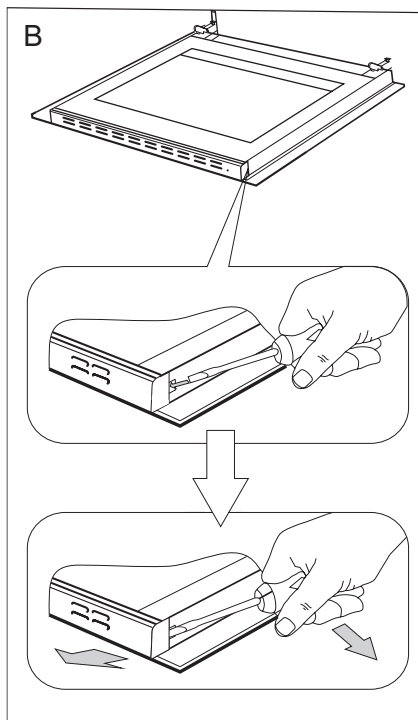
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



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).

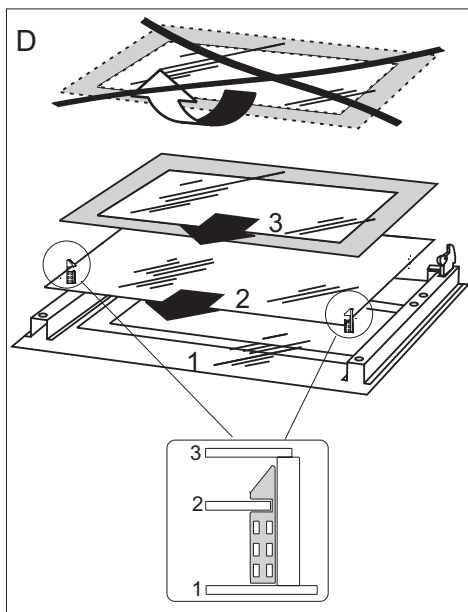


ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

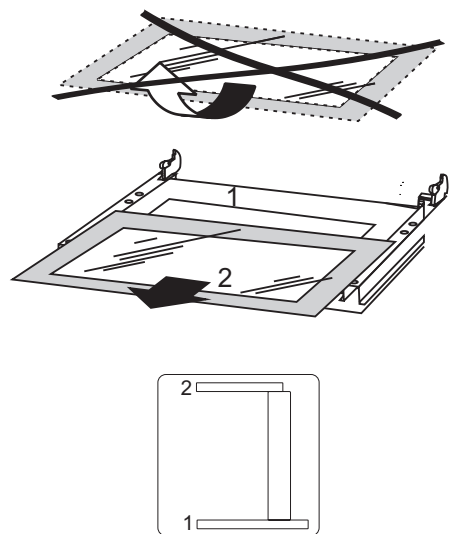
Pre opätovné namontovanie skla, zopakujte uvedené úkony v opačnom poradí. Hladká časť skla by sa mala nachádzať v hornej časti.

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 obrátíte na oddelenie obsluhy zákazníka alebo servis, je potrebné prečítať si nasledujúce body v tabuľke.

PROBLÉM	PRÍČINA	POSTUP
1.prístroj nefunguje	prerušenie prívodu prúdu	skontrolujte poistku domovej inštalácie, spálenú vymeňte
2.displej programátora ukazuje čas „0.00“	zariadenie bolo odpojené od siete alebo došlo k chvilčkovej strate napätia	nastaviť aktuálny čas (pozri Návod na obsluhu programátora)
3. nefunguje osvetlenie rúry	povolená alebo poškodená žiarovka	dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť (pozri kapitolu Čistenie a údržba)
4.Jedna varná zóna sa vypína, na displeji svieti písmeno „H“	obmedzený čas prevádzky	odkryte alebo očistite senzory
5. Ukazovateľ zvyškového tepla nesvieti, aj keď varné zóny sú ešte horúce.	výpadok elektrického prúdu, spotrebič bol odpojený od elektrickej siete.	ukazovateľ zvyškového začne opäť fungovať až po najbližšom vypnutí a zapnutí ovládacieho panelu.
6.Indukčná varná doska vydáva hrubé zvuky.	Je to bežný jav. Ventilátor ochladzujúci elektronický systém funguje.	
7.Indukčná varná doska vydáva pískavé zvuky.	Je to bežný jav. Doska mierne písa z dôvodu frekvencie cievky, pokiaľ používate niekoľko varných zón na maximálny výkon.	
8.Prasklina v keramickej varnej doske.	Nebezpečenstvo! Okamžite odpojte doku od siete (poistka). Zavolajte najbližšie servisné stredisko.	
9.Ak porucha nebola odstránená.	Odpojte varnú dosku od siete (poistka!). Zavolajte najbližšie servisné stredisko Dôležité! Ste zodpovední za riadny stav a prevádzku spotrebiča vo Vašej domácnosti. Ak zavoláte servisné stredisko z dôvodu poruchy, ktorá vznikla nesprávnou obsluhou, budú Vám účtované náklady návštevy, a to aj v zaručenej lehote. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za poruchy vzniknuté nedodržaním pokynov v tejto príručke.	
10. Symbol E2	Prehriatie indukčných cievok	nevystačujúce chladenie, overte hrniec v súlade s poznámkou na str. 59/60.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	230 / 400V~50 Hz
Menovitý výkon	max. 11,0 kW
Rozmery sporáka	85 / 50 / 60 cm

Výrobok spĺňa požiadavky noriem EN 60335-1, EN 60335-2-6, 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)	 ECO
Teplovzdušné pečenie vzduchu ECO (dolná + horná špirála + opékač + ventilátor)	 ECO
Konvenčné pečenie ECO (dolná + horná špirála)	 ECO

Pri určovaní spotreby energie sa skladajú teleskopické kofajnice (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 ErP - 2009/125/EC

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

Kontakty pro záruční a pozáruční servis výrobku značky Amica.

ČR

Martykán servis

Zámecká 3

698 01 Veselí nad Moravou

Tel: 518 324 555

e-mail: servis@martykanservis.cz

www.martykanservis.cz

SK

Servisní Středisko Amica SK

Se sídlem :

Fastplus s.r.o.

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

Tel: 2 4910 5851

e-mail: servis.biela@fastplus.sk

www.fastplus.sk
