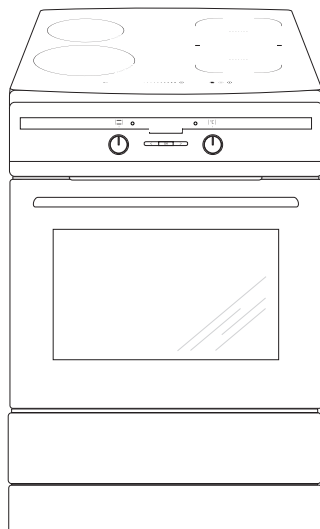




6117IE3.380eEHTaDpSm / SIA 6111 TBB

CS 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.....	34
Testovací pokrmy.....	37
Čištění a údržba sporáku.....	39
Postup v nouzových situacích.....	44
Technické údaje	45

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, lžíce a pokličky na povrch varné desky, protože se mohou stát horké.

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

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

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.

Nebezpečí popaření! V průběhu otevírání dvířek pečicí trouby může unikat horká pára. V průběhu anebo po ukončení pečení, dvířka pečicí trouby otevírejte opatrně. Při otevírání dvířek se nad nimi nenaklánějte. Uvědomte si, že pára v závislosti od teploty může být neviditelná.

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 obecně působí také vědomě ve prospěch životního prostředí. A proto pomáhejme, šetřeme elektrickou energii! Postupujte tedy dle následujících pravidel:

- **Používání odpovídajících nádob na vaření.**

Hrnec s plochým a hrubým dnem umožní 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 překážejí 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 neohrožuje životní prostředí.

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

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

VYŘAZENÍ Z PROVOZU



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

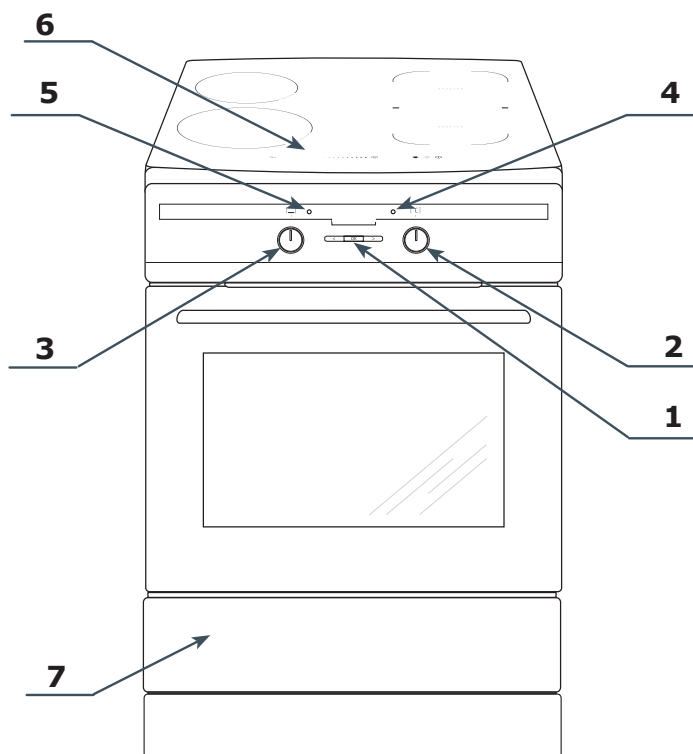
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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

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

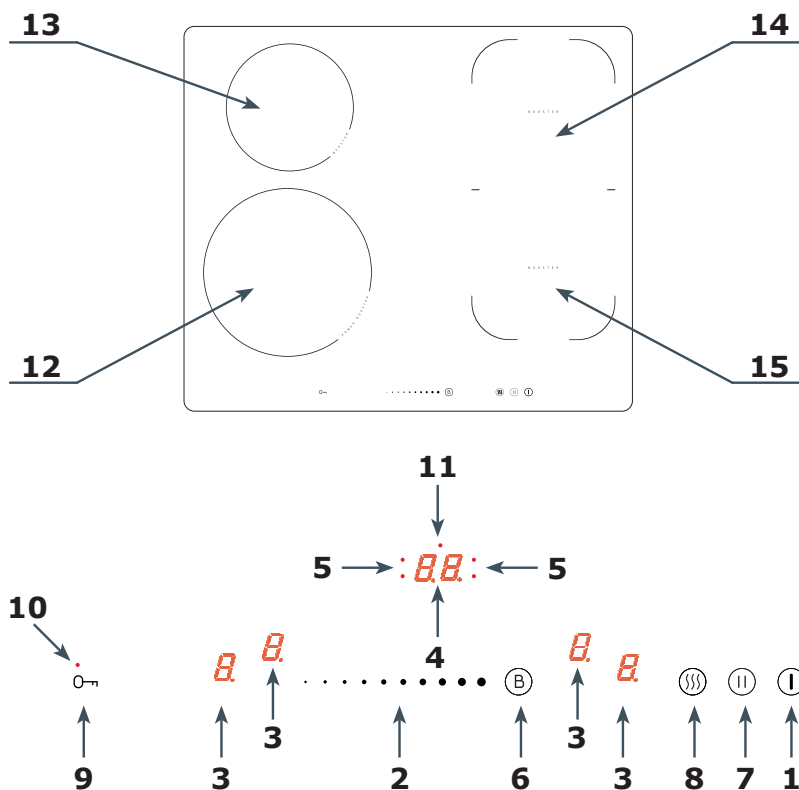
Informace o příslušném místě likvidace opotřebovaných zařízení Vám poskytne orgán obecní správy.

POPIS VÝROBKU



- 1** Elektronický programátor
- 2** Otočný knoflík regulátoru teploty
- 3** Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby
- 4** Kontrolní lampička provozu sporáku **R**
- 5** Kontrolní lampička termostatu **L**
- 6** Ovládací panel
- 7** Šuplík

POPIS VÝROBKU

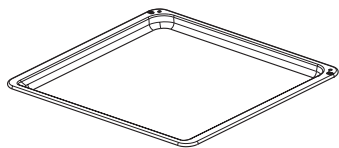


Vysvětlení

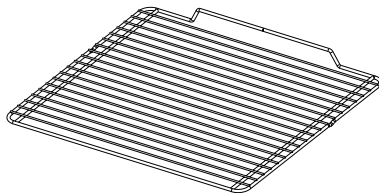
1. Senzor zapnout/vypnout desku
2. Senzor změny tepelného výkonu
3. Senzor/Ukazatel varné zóny
4. Senzor/Ukazatel hodin
5. Indikační dioda hodin
6. Senzor Booster
7. Senzor funkce pauza
8. Senzor funkce ohřívání
9. Senzor blokády - klíč
10. Indikační dioda blokády
11. Signalizační dioda minutky
12. Indukční varná zóna Booster (přední levá) Ø 210 mm
13. Indukční varná zóna Booster (zadní levá) Ø 160 mm
14. Indukční varná zóna Booster (zadní pravá) Ø 180 mm
15. Indukční varná zóna Booster (přední pravá) Ø 180 mm

POPIS VÝROBKU

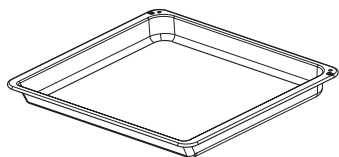
Vybavení sporáků – souhrn:



*Plech na pečivo**

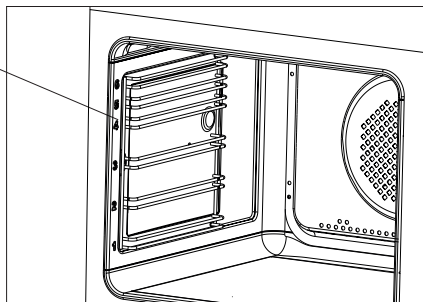


*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*



*Pečící plech /maso/**

Boční závěsné lišty plechů



*u některých typů

INSTALACE

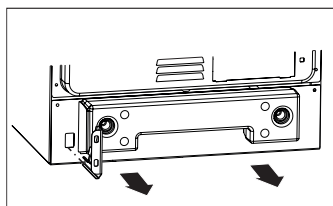
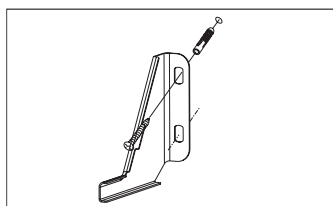
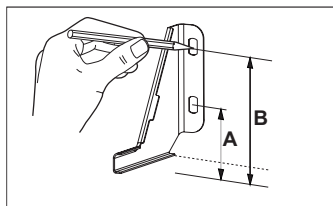


Ustavení sporák

- 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 chránící 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

INSTALACE

Pozor!

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

Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

Pozor!

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

Pokyny pro instalátéra

Sporák je výrobně přizpůsoben pro napájení trojfázovým střídavým proudem (400V 3N ~ 50 Hz). Jmenovité napětí topných prvků sporáku činí 230 V. Přizpůsobení sporáku pro dvoufázové napájení (400V 2N~50 Hz) je možné vhodným přemostěním svorek na svorkovnici podle schématu zapojení. 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.

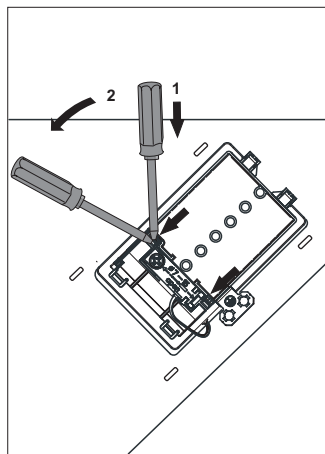
Pozor!

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.



INSTALACE

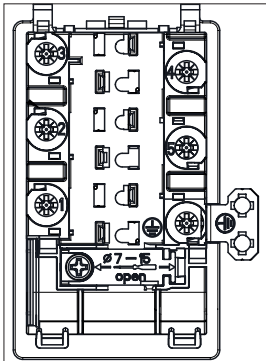


Schéma možných připojení

Pozor! Napětí topných součástí 230V

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

				Doporučený druh připojovacího vodiče
1	V případě sítě 400V 2N~50Hz dvoufázové připojení s nulovým vodičem, můstky propojují svorky 2-3 a 4-5, fázové vodiče připojeny k 1 a 2-3, nulový vodič k 4-5, ochranný vodič k $\oplus$.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm ²
2	V případě sítě 400V 3N~50Hz třífázové připojení s nulovým vodičem, můstek propojuje svorky 4-5, fázové vodiče připojeny k 1, 2 a 3, nulový vodič k 4-5, ochranný vodič k $\oplus$.	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm ²
L1, L2, L3 - fázové vodiče; N - nulový vodič; PE - ochranný vodič Šipky ve výše uvedených schématech označují místa připojení vodičů.				

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.

Pozor!

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

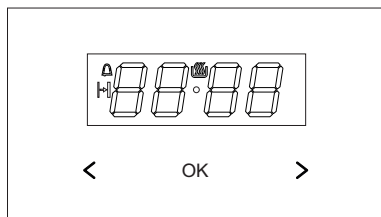
Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

Důležité!

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

OBSLUHA

Funkce programátoru



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

Umístění aktuálního času

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

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

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

Upozornění!

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

Časovač

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

Aby nastavit časovač je nutné:

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

Upozornění!

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

Délka práce

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

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

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

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

OBSLUHA

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

Vymazání nastavení

Kdykoliv můžete zrušit nastavení minutky nebo délku práce.

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

Vymazání nastavení časovače:

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

Změna tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:

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

Změna jasu displeje

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

Jas displeje je možné změnit následujícím způsobem:

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

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

Upozornění!

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

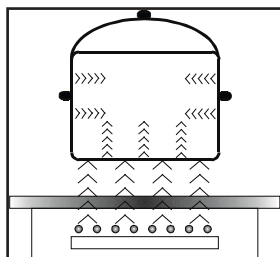
Noční režim

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

Zásady činnosti indukční zóny

Elektrický generátor napájí cívku dostupnou vnitřní spotřebiče. Tato cívka vytváří magnetické pole, a tedy s okamžikem umístění hrnce na varné desce do hrnce pronikají indukční proudy.

Tyto proudy vytvářejí z hrnce opravdové tepelné vysílače, zatímco skleněný povrch varné desky zůstává chladný.



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.

- Hvízd nízké frekvence. Zvuk vzniká, když je nádoba prázdná, ztrácí se po nalití vody anebo vložení pokrmu.
- Hvízd 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 skřipění. 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.

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 jsou varná pole vypnutá a pracuje do okamžiku dostatečného zchlazení elektronického systému.

Tranzistor: Teplota elektronických elementů je nepřetržitě měřena prostřednictvím sondy. Jestliže teplo roste nebezpečným způsobem, tento systém automaticky odpojí varné zóny nacházející s e nejbližše 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.

OBSLUHA

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- viz tabulka.

Jestliže v poli vaření nebyl umístěn hrnec anebo na něm byl umístěn hrnec nevhodný, na displeji číslice tepelného výkonu bude pulzovat. Pole se nezapne.

Jestliže v průběhu 1 minuty nebude odhalený hrnec, operace zapnutí desky bude vymazaná.

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

Indukční varná deska je vybavená senzory obsluhovanými dotykem označených povrchů.

Každé přeměrování senzoru je potvrzováno akustickým signálem.

Věnujte pozornost, aby při zapínání a vypínání i při nastavování stupně výkonu ohřevu byly vždy stlačovány pouze jeden senzor. V případě současného stlačení více senzorů (s výjimkou hodin a klíče) systém ignoruje ovládací signály, a při dlouhodobém stlačování vydává chybový signál.

Pozor!

V případě zániku napětí v síti je zrušeno jakékoliv nastavení. Po opětovném objevení se napětí v síti je doporučovaná opatrnost. Pokud jsou varné zóny horké, bude promítaný ukazovatel zbytkového tepla „H“.

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

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

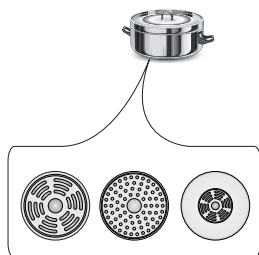
Volba nádob na vaření v indukční zóně



- Vždy používejte hrnce vysoké kvality, s ideálně plochým dnem: používání hrnců tohoto druhu předchází vzniku bodů s příliš vysokou teplotou, ve kterých by se pokrmý vaření mohly připalovat. Hrnce a pánve se zesílenými kovovými stěnami zajišťují výborný rozklad tepla.
- Věnujte pozornost tomu, aby dna hrnců byla suchá: v průběhu naplňování hrnce anebo během používání hrnce vyjmutého z chladničky zkontrolujte před jeho 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 hluboko 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.

OBSLUHA

- 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 nádobí je vhodné pro indukční varné desky.
		Používejte magnetické nádoby (z emailovaného plechu, feritové nerezavějící oceli nebo z litiny) a zkontrolujte přiložením magnetu ke dnu nádobí (magnet se musí přichytit).
Nerezová ocel		Nereaguje na přítomnost nádobí.
		S výjimkou nádobí z ferromagnetické oceli.
Hliník		Nereaguje na přítomnost nádobí.
Litina		Vysoká účinnost
		Pozor: nádobí může porýsovat varnou desku.
Emailová ocel		Vysoká účinnost
		Doporučuje se nádoby s plochým, hrubým a hladkým dnem
Sklo		Nereaguje na přítomnost nádobí.
Porcelán		Nereaguje na přítomnost nádobí.
Nádoby měděným dnem		Nereaguje na přítomnost nádobí.

Nejmenší užitečná velikost nádobí pro varnou zónu je:

Průměr varné zóny (mm)	Minimální průměr dna smaltované ocelové nádoby (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 k elektrické síti se na okamžik rozsvítí všechny ukazatele. Varná deska je připravena k provozu.
- Varná deska je vybavena elektronickými senzory, pro jejich použití se jich dotkněte prstem po dobu alespoň 1 sekundy.
- Při každém zapnutí senzoru se ozve pípnutí.

Nestavějte žádné předměty na povrch senzorů (může se zobrazit chybová zpráva), tento povrch udržujte stále čistý.

Zapnutí varné desky



Dotkněte se a přidržte prstem alespoň na 1 sekundu senzor zap/vyp ①. Varná deska indikuje správné fungování (aktivitu), pokud se na ukazateli hodin 8. zobrazuje číslice „0“.

Pokud do 10 sekund od zprovoznění desky nenastavíte vhodný výkon varné zóny, deska se automaticky vypne.

Zapnutí varné zóny a nastavení jejího výkonu

- Zapněte desku senzorem ①.
- Postavte hrnec na požadovanou varnou zónu.
- Hrnec bude automaticky detekován a ukazatel 8. odpovídající za vybranou varnou zónu začne blikat a indikovat „0“.

Pokud bude deska automaticky detekovat dva nebo více hrnců, dotkněte se ukazatele 8. zodpovědného za vybranou varnou zónu. Ukazatel začne blikat.

- Přesuňte prst po senzoru . . . , začněte zleva, abyste vybrali příslušný výkon zóny (na ukazateli se zobrazuje vybraný výkon).
- Zóna je již aktivní.

Varná zóna je aktivní, pokud se na jejím ukazateli zobrazuje číslice nebo písmeno, znamená to, že zóna je připravena k provedení nastavení topného výkonu.

OBSLUHA

Vypnutí varných zón

Varnou zónu můžete vypnout provedením jedné z níže uvedených činností:

- Desku vypněte senzorem ①.
- Dotkněte se ukazatele **B** a přidržte jej na 3 sekundy.
- Aktivujte varnou zónu dotknutím prstu senzoru • • a přesuňte prst vlevo, abyste snížili úroveň výkonu na „0“.

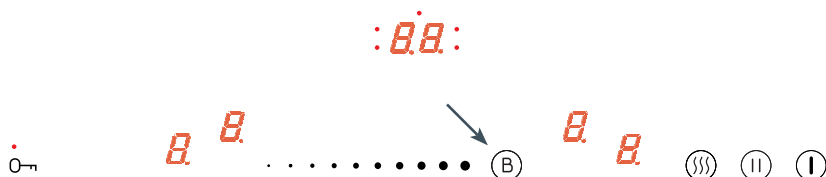
Vypnutí celé varné desky

Varná deska je v provozu, když je zapnuta alespoň jedna varná zóna.

- Desku vypněte senzorem ①.

Pokud je varná zóna horká, na ukazateli varné zóny se zobrazuje písmeno „H“ nebo „h“ – symbol zbytkového tepla. Popis symbolu se nachází v další části návodu.

Funkce Booster „B”



Funkce Booster zvyšuje výkon zóny Ø 180 mm - z 1500W na 2500W, zóny Ø 210-220mm - z 2000W na 3000W, zóny Ø 160-180mm - z 1200W na 1400W .

Zóny Bridge z 3000W na 5000W.

- Postavte hrnec na požadovanou varnou zónu.
- Hrnec bude automaticky detekován a ukazatel **B** odpovídající za vybranou varnou zónu začne blikat a indikovat „0“.
- Funkci Booster zapnete stisknutím senzoru (B) (na displeji se zobrazí písmeno „B“)

Chcete-li vypnout funkci Booster:

- Snižte výkon varné zóny s aktivovanou funkcí Booster na „0“ přesunutím prstu přes senzor • • .

Doba provozu funkce Booster je omezena na 10 minut. Po tomto čase se výkon zóny nastaví na jmenovitý výkon (například, pokud rozsah nastavení výkonu desky má rozsah 0-9, pak jmenovitý výkon činí 9, pokud má deska rozsah nastavení výkonu 0-12, jmenovitý výkon činí 12 atd.)

Tato funkce se může také přepnout na jmenovitý výkon, pokud topné články nebo elektronické obvody dosáhnou mezní teploty.

Funkci Booster budete moci opět použít, pokud teplota topných článků klesne na bezpečnou úroveň. Tato funkce nebude spuštěna automaticky.

Pokud sejmete hrnec z varné zóny s aktivní funkcí Booster, nepřeruší se odpočítávání času 10 minut.

OBSLUHA

Funkci Booster můžete aktivovat pouze na dvou zónách najednou, tj. na dvou vodorovných zónách nebo na dvou svislých zónách. Funkci nesmíte aktivovat na zónách v protilehlých rozích („na kříž“).

Funkce dětské pojistky

Díky funkci dětské pojistky můžete uzamknout možnost ovládání desky, například dětmi nebo v případě čištění. Funkci dětské pojistky můžete aktivovat jak při zapnuté, tak i vypnuté desce. Chcete-li zapnout nebo vypnout dětskou pojistku, přidržte senzor 0↵ na 5 sekund. Pokud je dětská pojistka aktivní, svítí kontrolka vedle senzoru 0↵.

Deska se uzamkne, dokonce i když ji zapnete nebo vypnete senzorem ①. Odpojení desky od napájecí sítě zruší uzamčení desky.

Ukazatel zbytkového tepla „H“

Po ukončení vaření zůstává sklo indukční desky v oblasti dané varné zóny nadále horké, nazývá se to zbytkové teplo.

Pokud je teplota skla vyšší než 60 °C*, na ukazateli této zóny je zobrazen symbol „H“.

Pokud teplota skla činí 45°C*–60°C*), na ukazateli této zóny je zobrazen symbol „h“ (nízké zbytkové teplo).

* Hodnoty teplot jsou orientační



Po dobu fungování ukazatele zbytkového tepla se nedotýkejte varné zóny vzhledem k možnosti popálení ani na ni nestavějte předměty citlivé na teplo!

Při výpadku proudu se ukazatel zbytkového tepla „H“ nebo „h“ již nezobrazuje. I přesto mohou být varné zóny ještě horké!

OBSLUHA

Omezení doby provozu

Pro zvýšení spolehlivosti je indukční deska vybavena omezovačem doby provozu pro každou varnou zónu.

Maximální doba provozu se nastavuje individuálně v závislosti na použitých výkonových stupních při vaření. Pokud používáte pouze jeden výkonový stupeň po delší dobu vaření, bude maximální doba omezena podle tabulky:

Po dosažení maximální doby vaření se indukční zóna vypne automaticky a na ukazateli zóny se zobrazí symbol zbytkového tepla. Maximální doba provozu se týká jednotlivé zóny.

Stupeň tepelného výkonu	Maximální doba provozu
	8 h
1	8 h
2	8 h
3	5 h
4	5 h
5	5 h
6	1,5 h
7	1,5 h
8	1,5 h
9	1,5 h
B	10 min

Funkce automatického přehřívání

Aktivace funkce způsobí změnu času výkonu varné zóny na stupeň 9. Chcete-li ji aktivovat:

Pokud chcete aktivovat funkci:

- Postavte hrnec na požadovanou varnou zónu.
- Po automatické detekci hrnce vyberte výkon zóny v rozsahu 1-8
- Stiskněte opět ukazatel .

Na displeji bude střídavě blikat nastavený výkonový stupeň a symbol „A“

Po uplynutí doby přehřívání pokrmu (viz tabulka vedle) se zóna automaticky přepne na dříve vybraný výkonový stupeň, bude se zobrazovat na ukazateli.

Pokud během aktivní funkce přehřívání sejmete z varné zóny hrnec a pak jej postavíte zpět, bude přehřívání pokračovat až do dosažení úplné doby přehřívání.

Stupeň tepelného výkonu	Doba trvání automatického přehřívání dodatečným výkonem
1	48 s
2	1 min 12 s
3	2 min 18 s
4	2 min 30 s
5	4 min 24 s
6	7 min 12 s
7	2 min
8	3 min 12 s

OBSLUHA

V každém okamžiku vaření můžete změnit naprogramovanou dobu jeho trvání. Za tímto účelem vyberte zónu během vaření, jejíž čas chcete změnit, tj. aktivujte ji ukazatelem **B**, pak se dotkněte ukazatele hodin **8.8** a změřte čas tak, že provedete další činnosti, tak jak je uvedeno v popisu nastavení hodin.

Čas zbývajících do konce vaření můžete zjistit kdykoli. Dotkněte se ukazatele hodin **8.8**; aktivní doba fungování hodin pro danou zónu indikuje blikající kontrolka vedle ukazatele **8.8**.

Po uplynutí naprogramované doby vaření zazní zvukový signál. Můžete jej vypnout dotknutím libovolného senzoru. Alarm se vypne automaticky po 2 minutách.

Chcete-li dříve vypnout hodiny, aktivujte varnou zónu dotknutím ukazatele zóny **B** (ukazatel výkonu bude svítit jasněji), pak se dotkněte ukazatele hodin a přidržeť jej **8.8** na 3 sekundy nebo aktivujte požadovanou zónu ukazatelem **B**, pak se dotkněte ukazatele hodin **8.8** a senzorem **• •** snižte čas na „00“ (krok spojený s přepnutím mezi číslicemi je uveden v popisu nastavení hodin).

Hodiny jako časovač

Funkci hodin můžete použít jako nezávislou kuchyňskou minutku, která neovládá žádnou zónu. Chcete-li nastavit nezávislý časovač, proveďte všechny kroky z popisu nastavení funkce hodin s tím rozdílem, že nevybíráte žádnou zónu, tj. ihned po zapnutí desky se dotkněte ukazatele hodin **8.8** a nastavte čas. Fungování časovače bude indikovat blikající kontrolka nad ukazatelem **8.8**. Časovač vypnete stejným způsobem jako vypnutí funkce hodin při naprogramované zóně.

OBSLUHA

Funkce přihřívání



Funkce přihřívání pokrmu udržuje teplotu připraveného jídla na varné zóně. Vybraná varná zóna je zapnuta na nízký tepelný výkon. Díky této funkci budete mít teplý pokrm hotový ke spotřebě, který nemění svou chuť a nepřipaluje dno hrnce. Navíc můžete tuto funkci použít pro rozpuštění másla, čokolády atp.

Aby teplotu hrnce přesně měřil snímač umístěný ve varné zóně, bezpodmínečně přizpůsobte používaný hrnec s ideálně plochým dnem provozu indukční desky (dle doporučení výrobce).

Funkci přihřívání pokrmu můžete zapnout na každé varné zóně. Každá varná zóna má 3 úrovně tepelného výkonu, tj.:

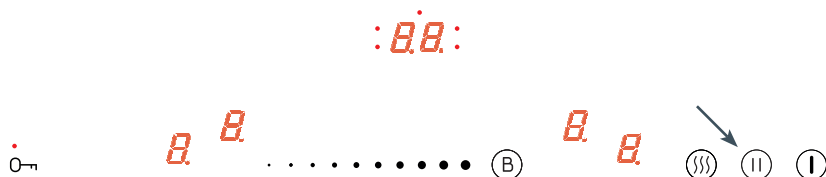
- 42°C —
- 70°C =
- 94°C ≡

Zapnutí funkce přihřívání:

- Postavte hrnec na požadovanou varnou zónu.
- Po automatické detekci hrnce se dotkněte senzoru funkce přihřívání (wavy line icon), na ukazateli se zobrazí symbol —. Tento symbol znamená úroveň tepelného výkonu 42°C.
- Podruhé se dotkněte senzoru (wavy line icon) funkce přihřívání, na ukazateli se změní zobrazovaný symbol = a úroveň tepelného výkonu se zvýší na 70 °C.
- Dotkněte se senzoru funkce přihřívání (wavy line icon) potřetí, na ukazateli se změní zobrazovaný symbol na ≡ čili úroveň tepelného výkonu se zvýší na 94°C.
- Funkci přihřívání můžete kdykoli vypnout dotknutím ukazatele varné zóny B a pak přesuňte prst po senzoru • • • abyste nastavili úroveň tepelného výkonu do polohy „0“.

OBSLUHA

Funkce Stop'n go „II“



Funkce Stop'n go funguje jako standardní pauza. Díky ní můžete v libovolném okamžiku zastavit provoz varné desky a pak se vrátit k předchozímu nastavení.

Chcete-li zapnout funkci stop'n go, musí být zapnuta alespoň jedna varná zóna.

Dotkněte se senzoru (II). Na všech ukazatelích varných zón se zobrazí symbol II. Když bude varná zóna horká, symbol II bude blikat střídavě s písmenem „H“ nebo „h“, v závislosti na teplotě zóny (ukazatel zbytkového tepla).

Chcete-li vypnout funkci Stop'n go, opět stiskněte senzor (II). Na ukazatelích varných zón se zobrazí nastavení, která jste nastavili před vypnutím této funkce.

Funkce Bridge



Díky funkci Bridge můžete ovládat 2 varné zóny desky jako jednu rozšířenou varnou zónu. Funkce Bridge je velmi pohodlná, zejména, když ji používáte pro vaření v hrncích jako je pekáč.

Deska má funkci Bridge pro levé i pravé zóny.

Chcete-li zapnout funkci Bridge:

- Zapněte desku
- Postavte hrnec typu pekáč na levou nebo pravou varnou zónu
- Hrnec bude automaticky detekován a funkce Bridge se aktivuje, což bude signalizovat symbol

Pokud do 10 sekund nevyberete výkon, funkce Bridge nebude aktivní.

- Přesunutím prstu po senzoru tepelného výkonu . • • nastavte libovolný tepelný výkon.

Od tohoto okamžiku ovládáte dvě varné zóny pomocí jednoho senzoru.

OBSLUHA

Funkci Bridge můžete vždy zapnout ručně.

Chcete-li zapnout funkci Bridge, dotkněte se senzoru varné zóny  a pak se současně dotkněte obou senzorů výběru varných zón  na levé nebo pravé straně. Na horním ukazateli se rozsvítí symbol „L” a na spodním ukazateli se zobrazí číslice „0”. Pak přesunutím prstu přes senzor změny tepelného výkonu  • • nastavte libovolný tepelný výkon.

Chcete-li vypnout funkci Bridge, dotkněte se ukazatele výběru varné zóny  a přidržte jej na 3 sekundy s rozsvíceným symbolem „L”. Na displeji se zobrazí číslice „0”.

Od tohoto okamžiku varné zóny fungují samostatně.

Funkce Přizpůsobení hrnce varné zóně

Funkce umožňuje kontrolu přizpůsobení hrnce varné zóně pro dosažení nejvyšší účinnosti vaření a využití úplného tepelného výkonu varné zóny.

Testovací postup:

- Postavte hrnec s množstvím vody zakrývajícím dno hrnce do středu varné zóny.
- Zapněte desku.
- Po automatické detekci hrnce přidržte současně ukazatel detekované varné zóny a senzor  na 3 sekundy do okamžiku zaznění zvukového signálu.
- Na displeji se zobrazí symbol  střídavě s , což znamená spuštění testu.
- Po ukončení testu (max. 20 s e k u n d) se na ukazateli hodin zobrazí výsledek v rozsahu 00 až 99.
- Deska se automaticky vypne.

Během testu neměňte polohu hrnce.

Hodnota 99 znamená nejlepší přizpůsobení hrnce varné zóně.

Výsledek zobrazovaný na ukazateli hodin je přibližnou hodnotou a závisí na rozměru dna, materiálu a technologii výroby hrnce.

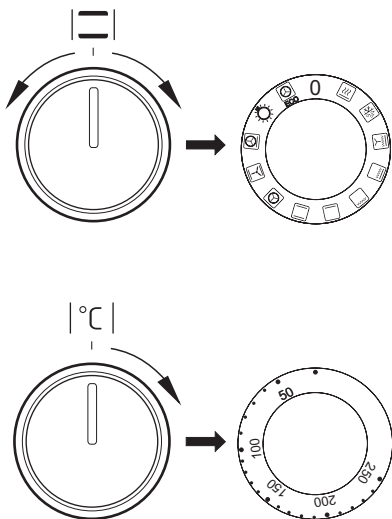
Na varnou zónu se doporučuje používat hrnce, jejichž výsledek překračuje číslo 60. Pokud je dno hrnce menší než varná zóna a výsledek testu nepřekračuje 60, zopakujte testy na menší dostupné zóně. Používání hrnců, jejichž výsledek nepřekračuje 60, způsobuje prodloužení procesu vaření a snížení jeho kvality.

Výsledek testu 00 znamená, že testovaný hrnec není vhodný pro použití na indukční desce.

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.



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.

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 grilu,
- 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 220°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

Pokrmy 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 předehtání 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 pečící trouby je vhodné pokrm v ní ponechat ještě po dobu asi 5 minut,
- teploty pečení pokrmů při využití funkce horký vzduch jsou zpravidla o 20 – 30 stupňů nižší ve srovnání s konvenčním pečením (při použití horního a dolního topného tělesa),
- parametry pečení uvedené v tabulce 1 jsou orientační a lze je upravovat vzhledem k vlastním zkušenostem a kuchařským 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 pečící plech s nevelkým množstvím vody,
- doporučujeme nejméně jednou v polovině doby pečení obrátit maso na druhou stranu, během pečení je také třeba občas podlévat maso šťávou (výpekem) vznikajícím při pečení, nebo horkou – slanou vodou, maso se nesmí podlévat studenou vodou.

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

Funkce ohřevu termooběh ECO

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

Doporučované parametry při použití funkce termooběh ECO

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškot		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
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásy		220	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 rozehřátou 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 (min.)
Malé pečivo	Plech na pečení pečiva	4		160 ¹⁾	28 - 32
	Plech na pečení pečiva	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Plech na pečení pečiva	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		150 ¹⁾	27 - 30
Křehké pečivo (proužky)	Plech na pečení pečiva	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Plech na pečení pečiva	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Plech na pečení pečiva	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	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
Piškot bez tuku	Rošt + forma na pečivo černá Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
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 - 65

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí asi o 5 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		220 ¹⁾	3 - 7
Hovězí hamburgery	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	4 – rošt 3 – plech na pečení masa		220 ¹⁾	1. strana 13–18 2. strana 10–15

¹⁾ 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.

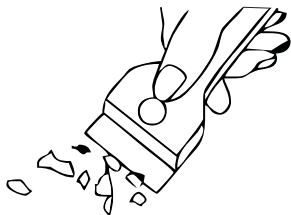
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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, které obsahují příslušná doporučení, např. kapaliny a emulze odstraňující mastnotu. Pokud nejsou doporučené prostředky k dostání, radíme použít roztok teplé vody s přídavkem 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.



Čistící škrabka

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Pečící trouba

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

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



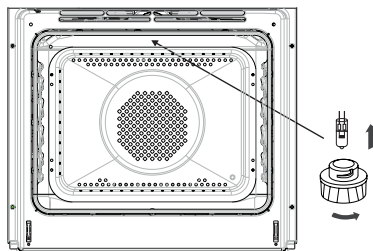
Pozor!

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

Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

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

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

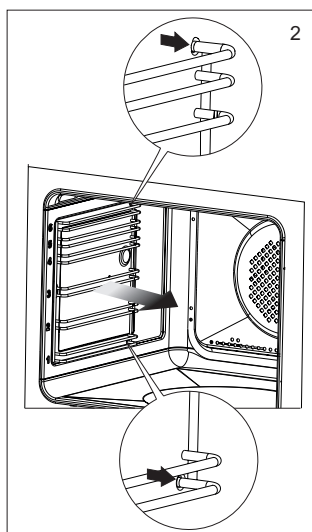
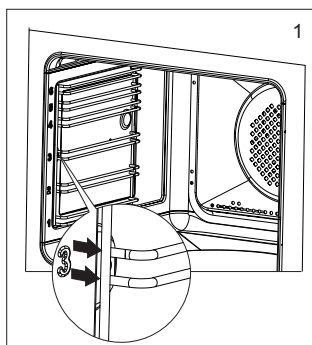


Osvětlení trouby

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

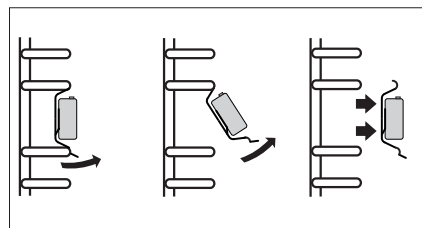
- Pečící trouby označené písmenem **D** byly vybaveny lehce vytažitelnými drátěnými vodicími lištami (mřížkami) vložek (vkládacích roštů) trouby. Pro jejich vyjmutí kvůli mytí je třeba potáhnout za záves, který se nachází vpředu, následně odklonit vodicí lištu a vyjmout ze zadního závěsu.
- Trouby označené písmeny **Dp**, mají nerezové výsuvné vodicí lišty vkládacích roštů, připevněné k drátěným vodicím lištám. Předtím než na ně položíte plech, je třeba je vysunout (pokud je trouba zahřátá, vysunujte je zachycením zadní hranou plechu o zarážky nacházející se na přední straně výsuvných vodicích lišt) a následně zasunout spolu s plechem.



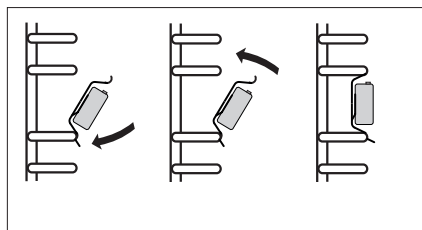
Pozor!

Teleskopické vodicí lišty **nenáležejí** umývat v myčkách nádobí

Vyjímání teleskopických vodicích lišt



Zakládání teleskopických vodicích lišt

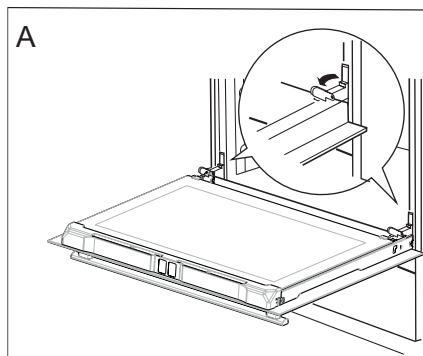


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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 je třeba bezvýhradně sklopit zajišťující prvek a pečlivě jej přitlačit.

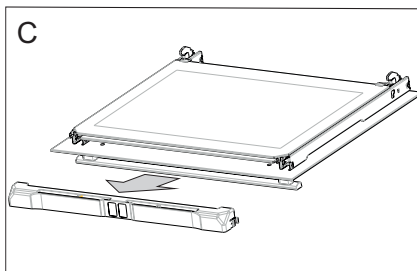
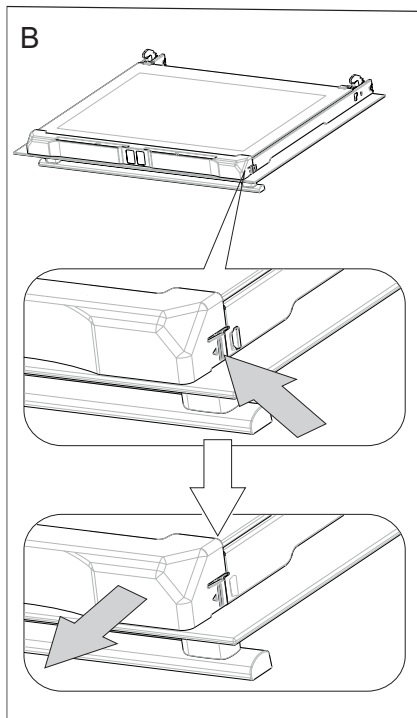
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklopení zajištění pantů

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

1. Přichytky vyjměte plochým šroubovákem a vyjměte horní lištu dvířek (obr. B, C).



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

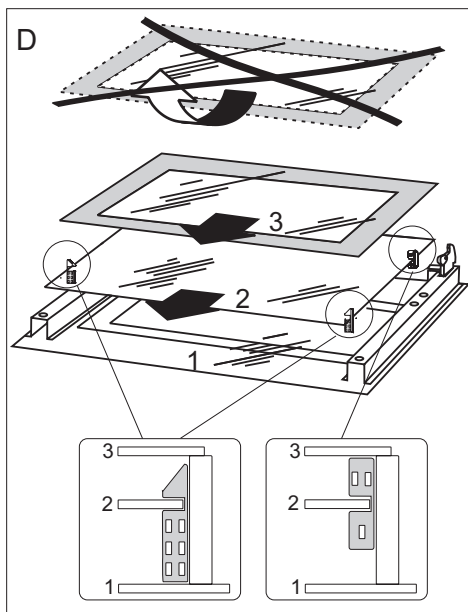
2. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek.

Vyjměte střední sklo (obr.D).

3. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku.

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

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



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

Periodické revize

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

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



Pozor!

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

POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

V každé nouzové situaci je třeba:

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

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
1. přístroj nefunguje	přerušení přívodu proudu	zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte
2. displej programátoru ukazuje čas „ 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 zapněte 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). Obratťe se na nejbližší servis.	

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Jmenovitý výkon	max. 11,0 kW
Rozměry sporáku	85 / 60 / 60 cm

Spotřeba energie v pohotovostním režimu (Psm) [W]	0,8
Spotřeba energie ve vypnutém režimu [W]	-
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení k síti [W]	-
Čas automatického přechodu do pohotovostního/vypnutého režimu [min]	1

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 stanoviskách.

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

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

Pozor!

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.....	48
Opis výrobku.....	53
Inštalácia.....	56
Obsluha	59
Pečenie v rúre – praktické rady.....	78
Testované jedlá.....	81
Čistenie a údržba sporáka.....	83
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.

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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.

Nebezpečenstvo obarenia! V priebehu otvárania dvierok pečiacej rúry môže unikať horúca para. V priebehu alebo po ukončení pečenia, dvierka pečiacej rúry otvárajte opatrne. Pri otváraní dvierok sa nad nimi nenakláňajte. Uvedomte si, že para v závislosti od teploty môže byť neviditeľná.

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 zalatie 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 dosku.
- 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, kusky polystyrénu a pod.) treba počas rozbaľovania udržiavať mimo dosahu detí.

VYRADENIE Z PREVÁDZKY



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

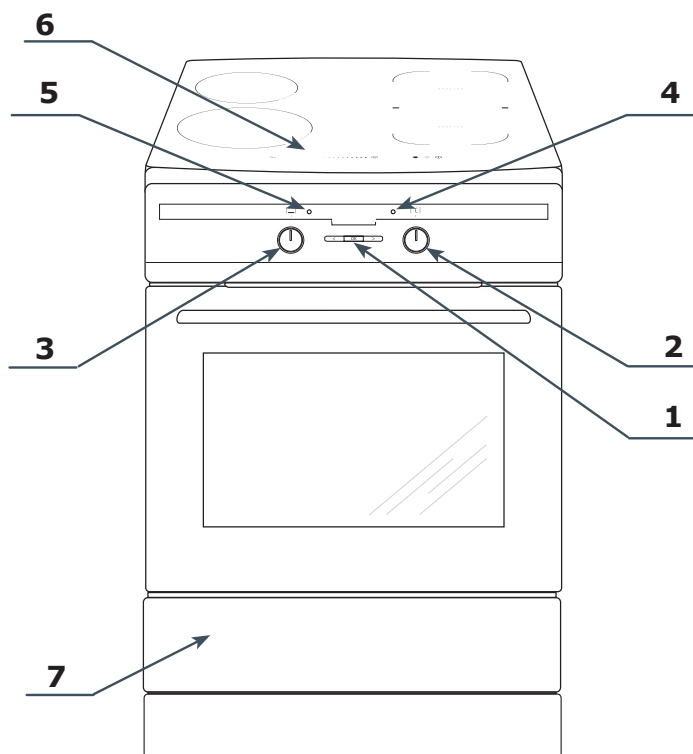
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

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

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

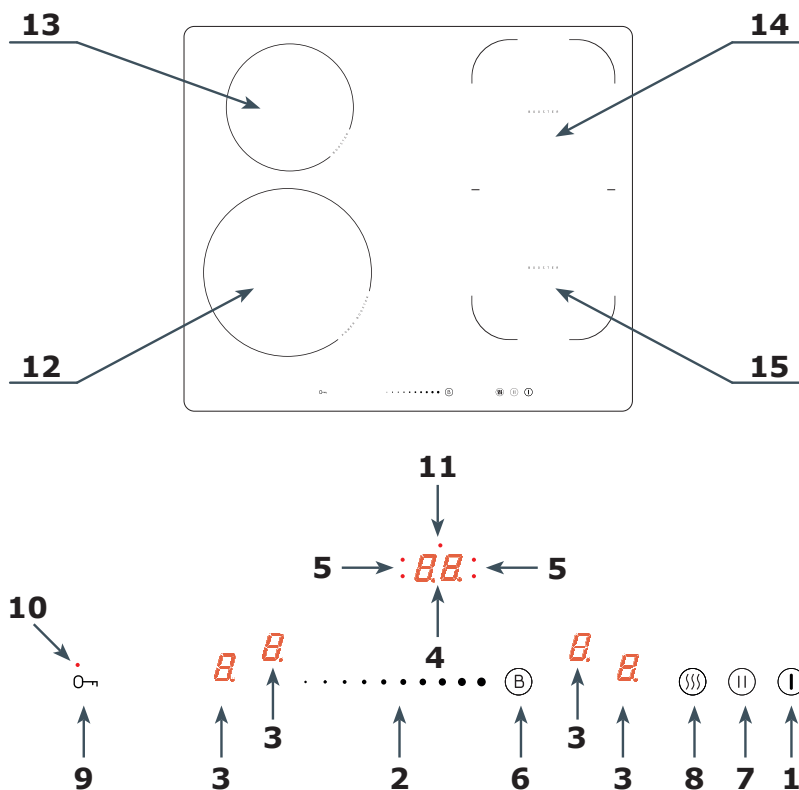
Informácie o príslušnom mieste likvidácie opotrebovaných zariadení Vám poskytne orgán obecnej správy.

OPIS VÝROBKU



- 1 Elektronický programátor
- 2 Otočný gombík regulátora teploty
- 3 Otočný gombík na voľbu funkcií rúry
- 4 Kontrolná lampička prevádzky sporáka R
- 5 Kontrolná lampička termostatu L
- 6 Ovládací panel
- 7 Zásuvka

OPIS VÝROBKU

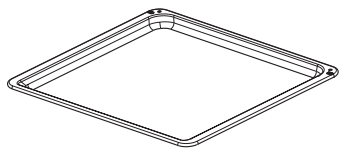


Vysvetlenie

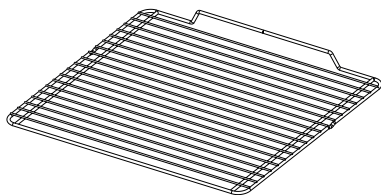
1. Senzor zapnúť/vypnúť dosku
2. Senzor nastavenia tepelného výkonu
3. Senzor/Ukazovateľ varnej zóny
4. Senzor/Ukazovateľ hodín
5. Signalizačná dióda hodín
6. Senzor Booster
7. Senzor funkcie pozastavenia
8. Senzor funkcie ohrievania
9. Senzor blokády - kľúč
10. Signalizačná kontrolka blokády
11. Signalizačná dióda minútky
12. Indukčná varná zóna booster (predná ľavá) Ø 210 mm
13. Indukčná varná zóna booster (zadná ľavá) Ø 160 mm
14. Indukčná varná zóna booster (zadná pravá) Ø 180 mm
15. Indukčná varná zóna Booster (predná pravá) Ø 180 mm

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

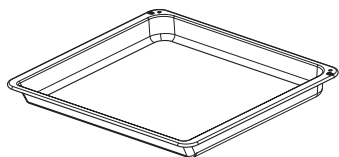
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Plech na pečivo**

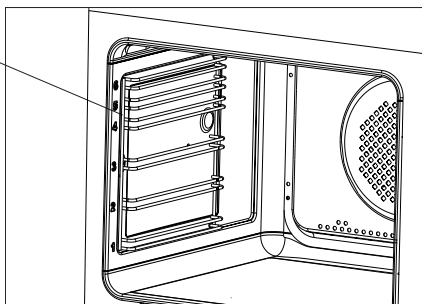


*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*



*Plech na pečenie /mäsa/**

Bočné závesné lišty plechov



*u některých typů

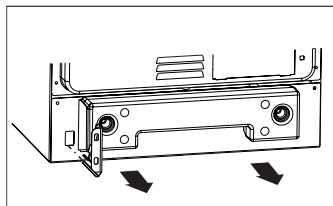
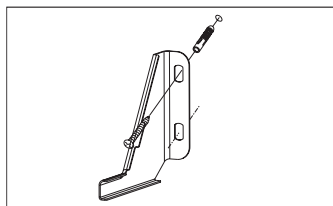
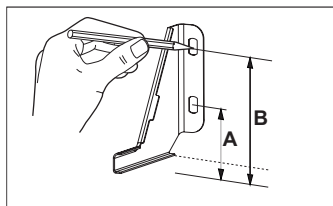


Umiestnenie sporáka

- 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 podmienky 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

Pozor!

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

Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

Pozor!

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

Pokyny pre inštalátora

Sporák je výrobne prispôsobený na napájanie trojfázovým striedavým prúdom (400V 3N ~ 50 Hz). Menovité napätie vyhrievacích prvkov sporáka je 230 V. Prispôbenie sporáka dvojfázovému napájaniu (400V 2N~50Hz) je možné vhodným premostením svoriek na pripojovacej lište podľa schémy zapojenia. 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.

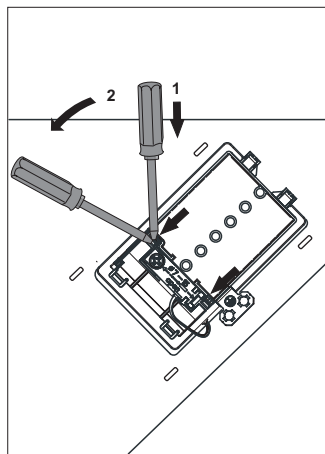
Pozor!

Treba pamätať na nutnosť pripojenia ochranného obvodu k svorke pripájacieho pásika, označenej značkou . Elektrický rozvod napájajúci sporák by mal mať bezpečnostný vypínač umožňujúci prerušenie prívodu prúdu v núdzových situáciách. Vzdialenosť 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.



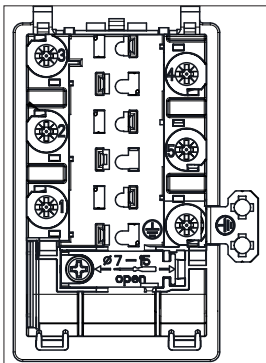


Schéma možných pripojení
Pozor! Napätie vyhrievacích súčastí 230 V

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

				Odporučený druh pripájacieho vodiča
1	Pri dvojfázovom pripojení siete 400V 2N~50Hz s nulovým vodičom, premostenie spája svorky 2-3 a 4-5, fázové vodiče pripojte na 1 a 2-3, nulový vodič na 4-5, ochranný vodič na $\oplus$.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm ²
2	Pri sieti 400 V 3N~50 Hz, trojfázové pripojenie s nulovým vodičom, mostík spája svorky 4-5, fázové vodiče pripojené na 1, 2 a 3, nulový vodič na 4-5, ochranný vodič na $\oplus$.	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm ²
L1, L2, L3 - fázové vodiče; N - nulový vodič; PE - ochranný vodič Šípky na uvedených schémach označujú, kde sú vodiče pripojené.				

Pred prvým zapnutím sporáka

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

Pozor!

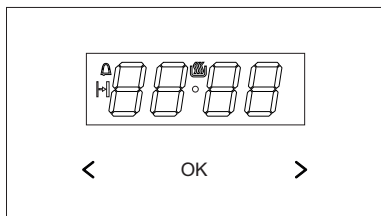
Pri sporákoch vybavených elektronickým programátorom. Tá bude displej po zapojení do siete ukazovať „0:00“. Je potrebné nastaviť aktuálny čas programátora (pozri návod na obsluhu programátora).

Nenastavenie aktuálneho času zne-
možňuje prevádzku rúry.

Dôležité!

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

Fungovanie programátora



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

Nastavenie aktuálneho času

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

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

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

Pozor!

Rúru môžete zapnúť až keď sa na displeji zobrazí symbol ■.

Časovač

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

Nastavenie časovača:

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

Pozor!

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

Trvanie práce

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

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

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

- kolieska funkcie rúry a teploty prestavte na vypnuté polohy,

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

Vymazávanie nastavení

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

V ľubovoľnej chvíli môžete vymazať nastavenia minútника alebo trvania práce.

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

Postup vymazania časovača:

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

Zmena tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

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

Zmena jasú displeja

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

Jas displeja môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

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

Pozor!

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

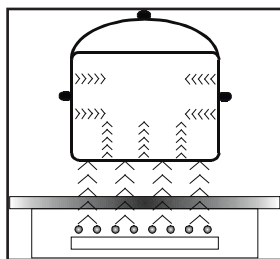
Nočný režim

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

Spôsob fungovania indukčnej varnej zóny

Elektrický generátor napája cievku, ktorá je umiestnená vo vnútri zariadenia. Keď táto cievka vytvára magnetické pole, do hrnca, ktorý je umiestnený na doske, prenikajú indukované prúdy.

Takéto prúdy z hrnca tvoria ozajstný prenášač tepla, zatiaľ čo sklená tabuľa dosky ostáva studený.



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 nádob, je možné maximálne využitie tepla,
- nedochádza k javu tepelnej zotrvačnosti, pretože varenie sa automaticky začína vo chvíli umiestnenia nádoby na dosku 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 stráca 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 počas práce ventilátora chladiaceho elektronického systému.

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 varné zóny sú vypnuté a funguje do chvíle keď sa elektronický systém úplne ochladí.

Tranzistor: Teplota elektronických komponentov je meraná nepretržite pomocou sondy. Ak teplo rastie nebezpečným spôsobom, tento systém automaticky odpojí varné zóny nachádzajúce sa najbližšie nahriatych elektronických elementov.

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 dosku alebo po jeho stiahnutí z dosky. Zaručuje to úsporu energie.

- Ak je zóna varenia používaná s príslušným hrncom, na displeji sa ukáže úroveň tepla.
- Indukcia vyžaduje používanie hrncov presne prispôsobených, vybavených dnom z magnetického materiálu- viď tabuľka.

Ak v zóne varenia nebol umiestnený hrniec alebo na ňom bol umiestnený nevhodný hrniec, na displeji číslice tepelného výkonu bude pulzovať. Zóna sa nezapne.

Ak v priebehu 1 minúty nebude odhalený hrniec, operácie zapnutia dosky bude vymazaná.

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

Indukčná varná doska je opatrená senzormi ovládanými dotykom označených plôch. 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.

Pozor!

V prípade výpadku napätia v sieti všetky nastavenia budú vymazané. Po obnovení sieťového napätia odporúčame opatrnosť. Pokiaľ sú varné zóny horúce bude premietaný ukazovateľ zvyškového tepla „H“.

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

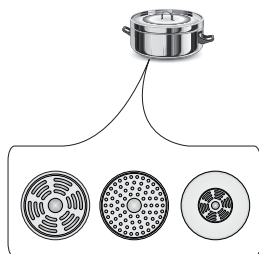
Výkon varnej dosky je podmienený používaním vhodného kvalitného riadu.

Výber riadu k vareniu v indukčnej zóne



- 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 zaistite aby dno hrncov bolo suché: po naplnení hrnca alebo jeho vytiahnutí z chladničky skontrolujte, či dno je suché. Vďaka tomu varná 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.
- Vyhĺbené dno hrnca alebo hlboko vytlačené logo výrobcu majú negatívny vplyv na overovanú teplotu indukčným modulom a môžu zapríčiniť prehriatie nádob.
- Nepoužívajte poškodené nádoby napr. so zdeformovaným dnom, spôsobeným príliš vysokou teplotou.

- Keď používate veľký riad s feromagnetickým dnom, ktorého priemer je menší ako celkový priemer daného riadu, zahrieva sa výhradne iba feromagnetická časť riadu. 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 so 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 štítiku uvedené, že riad je vhodný na použitie na indukčných doskách.
	Používajte magnetický riad (zo smaltovaného plechu, feritovej ocele alebo liatiny) a otestujte ho priložením magnetu k jeho dnu (magnet sa musí prichytiť).	
Nehrdzavejúca oceľ	Nedeteguje prítomnosť riadu	
	Okrem riadu z feromagnetickkej ocele.	
Hliník	Nedeteguje prítomnosť riadu	
Liatina	Vysoká účinnosť	
	Pozor: riad môže poškriabať varnú dosku.	
Smaltovaná oceľ	Vysoká účinnosť	
	Odporúča sa nádoby s plochým, silným a rovným dnom	
Sklo	Nedeteguje prítomnosť riadu	
Porcelán	Nedeteguje prítomnosť riadu	
Riad s medeným dnom	Nedeteguje prítomnosť riadu	

Veľkosť najmenšieho užitočného hrnca/riadu pre varnú zónu je:

Priemer varnej zóny (mm)	Minimálny priemer dna hrnca z emailovanej ocele (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 varnej dosky k el. napätiu, všetky ukazovatele na chvíľu zasvietia. Varná doska je pripravená na používanie.
- Varná doska je vybavená elektronickými senzormi, ktoré sa ovládajú dotykom trvajúcim min. 1 sekundu.
- Každé použitie senzoru je signalizované zvukom.

Na povrchoch senzorov nepokladajte žiadne predmety (môže sa zobrazit' správa o poruche); tieto senzorové plochy udržiavajte v čistote.

Zapnutie varnej zóny



Dotknite a na 1 sekundu podržte senzoru zapnúť/vypnúť (I). Varná doska signalizuje správne fungovanie (spustenie), keď sa na displeji hodín **8** zobrazí číslica „0“.

Ak v priebehu 10 sekúnd od zapnutia varnej dosky nenastavíte výkon niektorej varnej zóny, varná doska sa automaticky vypne.

Zapnutie varnej zóny a nastavenie výkonu varenia

- Dosku zapnite stlačením senzoru (I).
- Umiestnite riad na varnej zóne.
- Doska hrniec automaticky deteguje a ukazovateľ **8** danej varnej zóny začne blikať zobrazujúc „0“.

V prípade, ak varná doska automaticky deteguje dva alebo viac hrncov, dotknite ukazovateľ **8** danej varnej zóny. Začne blikať.

- Presunutím prstu po senzore . • • , začínajúc zľava, nastavte požadovaný výkon varenia zóny (na displeji sa zobrazuje nastavený výkon).
- Varná zóna je už spustená.

Varná zóna je aktívna, keď na nej ukazovateli svieti číslica alebo písmeno, to znamená, že varná zóna je pripravená na nastavenie výkonu varenia.

OBSLUHA

Vypnutie varnej zóny

Varnú zónu môžete vypnúť jedným z nasledujúcich spôsobov.

- Vypnite dosku senzorom ①.
- Dotknite a na 3 sekundy podržte ukazovateľ **B**.
- Aktivujte danú varnú zónu, dotknite senzoru • • • a presuňte prst doľava tak, aby ste výkon varenia znížili na „0“.

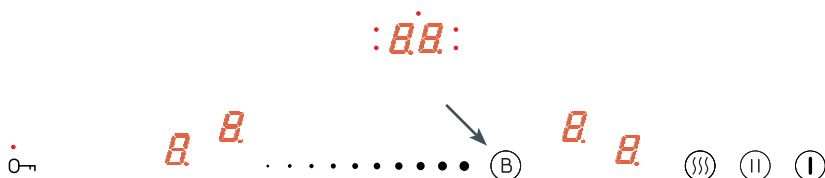
Vypnutie celej varnej dosky

Varná doska je v zapnutá, ak je spustená aspoň jedna varná zóna.

- Vypnite dosku senzorom ①.

Ak je varná zóna horúca, na displeji danej varnej zóny svieti písmeno „H“ alebo „h“ – symbol zvyškového tepla. Opis symbolu je uvedený v ďalšej časti príručky.

Funkcia Booster „B”



Funkcia Booster zvyšuje výkon zóny Ø 180 mm – z 1500 W na 2500 W, zóny Ø 210 mm – 220 mm – z 2000 W na 3000 W, zóny Ø 160 mm – 180 mm – z 1200 W na 1400 W .
Spojenej zóny Bridge z 3000 W na 5000 W.

- Umiestnite riad na varnej zóne.
- Doska hrniec automaticky deteguje a ukazovateľ **B** danej varnej zóny začne blikať zobrazujúc „0“.
- **Funkciu Booster spustíte stlačením senzoru ②** (na displeji sa zobrazí písmeno „B“).

Keď chcete funkciu Booster vypnúť:

- Znížte výkon zóny so spustenou funkciou Booster na „0” presunutím prstu po senzore • • • .

Čas spustenia funkcie Booster je obmedzený na 10 minút. Po uplynutí tohto času sa výkon zóny nastaví na nominálny výkon (napríklad, ak má doska rozsah nastavenia výkonu zóny 0 až 9, potom je nominálny 9; ak má doska rozsah nastavenia výkonu zóny 0 až 12, potom je nominálny výkon 12 ap.).

Táto funkcia sa môže automaticky prepnúť na nominálny výkon aj vtedy, keď výhrevné prvky alebo elektronické systémy dosiahnu limitnú teplotu.

Funkciu Booster môžete použiť opäť, keď teplota výhrevných prvkov klesne na bezpečnú úroveň. Táto funkcia sa nikdy nespustí automaticky.

Keď z varnej zóny so spustenou funkciou Booster zložíte hrniec, odpočítavanie 10 minút sa nezastaví.

OBSLUHA

Funkciu Booster môžete súčasne spustiť iba na dvoch varných zónach, tzn. na dvoch pozdĺžnych, alebo na dvoch priečných zónach. Funkcia sa nedá súčasne spustiť na protiľahlých zónach („krížom”).

Funkcia blokády

Vďaka funkcii blokády môžete zablokovat' možnosť ovládania dosky, napríklad kvôli deťom alebo počas čistenia. Funkcia blokády sa dá aktivovať, keď je varná doska zapnutá, aj keď je vypnutá. Keď chcete blokádu zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa a na 5 sekundy podržte senzor 0↵. Keď je blokáda aktívna, svieti kontrolka vedľa senzoru 0↵.

Doska je zablokovaná, dokonca aj vtedy, keď ju zapínate alebo vypínate senzorom ❶. V prípade odpojenia dosky od el. napätia sa funkcia blokády dosky automaticky vypne.

Ukazovateľ zvyškového tepla „H”

Po skončení varenia, povrch indukčnej varnej dosky v oblasti danej varnej zóny je stále horúci, nazýva sa to zvyškové teplo.

Ak je teplota skla vyššia než +60 °C*, na ukazovateli danej zóny sa zobrazuje symbol „H”.

Ak je teplota skla v rozpätí od +45 °C* do +60 °C*), na ukazovateli varnej zóny svieti symbol „h” (nízke zvyškové teplo).

* Hodnoty teplôt sú iba orientačné



Keď svieti ukazovateľ zvyškového tepla, nedotýkajte sa danej varnej zóny, vzhľadom na možnosť popálenia; a tiež nekladte na varnej zóne predmety citlivé na teplo!

V prípade poruchy (prerušenie) el. napätia, ukazovateľ zvyškového tepla „H” alebo „h” nesvieti. Napriek tomu môžu byť vtedy ešte varné zóny horúce!

Obmedzenie času prevádzky

Pre zvýšenie spoľahlivosti je indukčná doska vybavená obmedzovačom času práce pre každú varnú zónu.

Maximálne trvanie práce je nastavené individuálne, závisí od úrovni varenia, ktoré sa používajú. Ak počas varenia dlhší čas používate iba jeden výkon varenia, maximálne trvanie bude obmedzené podľa nasledujúcej tabuľky:

Keď varná zóna dosiahne maximálne trvanie varenia, automaticky sa vypne, a na ukazovateli zasvieti symbol zvyškového tepla. Maximálne trvanie práce sa týka jednotlivých zón osobitne.

Úroveň výkonu varenia	Maximálny čas práce
	8 hod.
1	8 hod.
2	8 hod.
3	5 hod.
4	5 hod.
5	5 hod.
6	1,5 hod.
7	1,5 hod.
8	1,5 hod.
9	1,5 hod.
B	10 min.

Funkcia automatického prihrievania

Aktivovaním funkcie sa dočasne zvýši výkon varenia zóny na úroveň 9. Keď ju chcete aktivovať:

Keď chcete aktivovať funkciu, postupujte nasledovne:

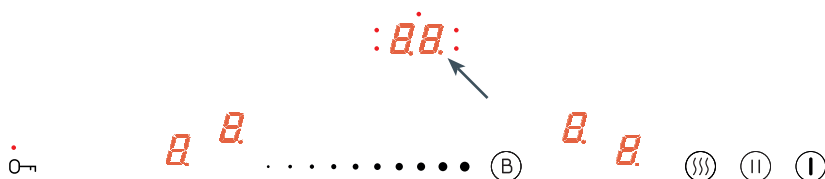
- Umiestnite riad na varnej zóne.
- Po automatickej detekcii hrnca, nastavte výkon varenia v rozpätí 1 až 8.
- Opätovne stlačte ukazovateľ

Na displeji sa bude striedavo zobrazovať úroveň nastaveného výkonu a symbol „A“.

Keď uplynie čas prihrievania jedla (pozri tabuľka vedľa), zóna sa automaticky prepne na predtým nastavenú úroveň, ktorej hodnota zasvieti na ukazovateli. Ak z varnej zóny s aktívnou funkciou prihrievania zložíte hrniec, a následne ho položíte späť, prihrievanie bude pokračovať, až kým neuplynie celý čas prihrievania.

Úroveň výkonu varenia	Čas trvania automatického dohrievania s dodatočným výkonom
1	48 sek.
2	1 min 12 s
3	2 min 18 s
4	2 min 30 s
5	4 min 24 s
6	7 min 12 s
7	2 min.
8	3 min 12 s

Funkcia časovača



Časovač uľahčuje varenie, pretože umožňuje nastaviť trvanie spustenia jednotlivých varných zón. Hodiny sa dajú použiť aj ako budík. Funkcia časovača sa dá spustiť iba počas varenia (keď je výkon zóny väčší než „0“). Funkciu časovača môžete použiť súčasne na všetkých varných zónach. Maximálne trvanie práce je 99 minút (v krokoch po 1 minúte). Postup nastavenia časovača:

- Umiestnite riad na varnej zóne.
- Keď doska automaticky deteguje hrniec, nastavte výkon zóny.
- Vyberte zónu, na ktorej chcete nastaviť funkciu časovača.
- Časovač sa aktivuje stlačením a podržaním snímača **00**, až kým nezaznie zvukový signál. Na ukazovateli zasvietia číslice „00“.

Najprv sa nastavuje druhá číslica (jednotky), a následne sa nastavuje prvá číslica (desiatky).

- Keď sa časovač aktivuje, prstom presuňte po senzore **• • •** a nastavte číslicu jednotiek.
- Potom opätovne stlačte senzor časovača, prejdete na nastavenie prvej číslice.
- Prstom presuňte po senzore **• • •** a nastavte číslicu desiatok.
- Ak nenastavíte žiadnu hodnotu prvej číslice, časovač po 10 sekundách automaticky nastaví hodnotu „0“ (napríklad „06“, tzn. č časovač je nastavený na 6 minút).

Časovač sa spustí, keď kontrolka spustenia danej varnej zóny začne blikať (kontrolka na obrázku panela je označená ako 5).

Keď chcete nastaviť časovač pre ďalšiu zónu, postupujte analogicky ako v predchádzajúcom postupe, ibaže na začiatku vyberte inú varnú zónu. Nezabúdajte, že funkciu časovača sa nastavuje pre každú zónu osobitne.

Keď nastavíte viac ako jeden časovač, na displeji hodín sa bude zobrazovať najkratšie trvajúci. Signalizuje to blikajúca kontrolka vedľa ukazovateľa hodín.

OBSLUHA

Počas varenia môžete v každej chvíli zmeniť nastavený čas časovača. Keď to chcete urobiť, počas varenia vyberte zónu, pre ktorú chcete zmeniť časovač, tzn. aktivujte ju ukazovateľom **B**, a následne sa dotknite ukazovateľa hodín **8.8**. a nastavte čas, vykonávajte činnosti tak, ako pri nastavovaní časovača.

Čas zostávajúci do konca varenia môžete v každej chvíli skontrolovať. Dotknite sa ukazovateľa hodín **8.8**; aktívny čas spustenia časovača pre danú zónu signalizuje blikajúca kontrolka vedľa ukazovateľa **8.8**.

Keď uplynie nastavený čas varenia, spustí sa zvukový signál. Môžete ho vypnúť dotknutím ľubovoľného senzora. Alarm sa vypne automaticky po 2 minútach.

Ak chcete spustený časovač vypnúť skôr, aktivujte varnú zónu dotknutím senzora zóny **B**. (ukazovateľ výkonu bude svietiť jasnejšie), následne dotknite a na 3 sekundy podržte ukazovateľ hodín **8.8**, alebo aktivujte požadovanú zónu ukazovateľom **B**, následne dotknite ukazovateľ hodín **8.8** a senzorom **• •** zmeňte čas na „00“ (krok súvisiaci s prepnutím medzi číslicami je uvedený v opise nastavení časovača).

Hodiny ako minútnik

Funkciu časovača môžete využiť ako nezávislý budík, ktorý neovláda žiadnu zónu. Keď chcete nastaviť nezávislý budík, vykonajte všetky kroky uvedené v opise nastavovania funkcie časovača, ale s tým rozdielom, že nevyberiete žiadnu zónu, tzn. hneď po zapnutí dosky dotknite ukazovateľ hodín **8.8** a nastavte požadovaný čas. Keď je budík aktívny, signalizuje to blikajúca kontrolka nad ukazovateľom **8.8**. Budík sa vypína takým istým spôsobom, ako sa vypína funkcia časovača na nastavenej zóne.

Funkcia ohrievania



Funkcia ohrievania jedla udržiava teplotu hotových jedál na varnej zóne. Zvolená varná zóna je spustená s nízkym varným výkonom. Vďaka tejto funkcii budete môcť mať teplé jedlo pripravené na konzumáciu, ktoré nezmení svoju chuť a nepripáli sa na dne hrnca. Dodatočne, túto funkciu môžete používať na roztápanie masla, čokolády ap.

Aby snímač umiestnený vo varnej zóne dokázal presne odmerať teplotu hrnca, hrniec ktorý používate, musí byť bezpodmienečne prispôsobený na používanie s indukčnými doskami s ideálne plochým dnom (podľa pokynov výrobcu).

Funkciu ohrievania jedla môžete zapnúť na každej varnej zóne. Každá varná zóna má 3 úrovne teploty ohrievania, tzn.:

- 42°C —
- 70°C =
- 94°C ≡

Zapnutie funkcie ohrievania:

- Umiestnite riad na varnej zóne.
- Keď doska automaticky deteguje hrniec, dotknite snímač funkcie ohrievania (wavy lines), na displeji sa zobrazí znak —. Tento symbol označuje úroveň ohrievania 42OC.
- Dotknite senzor funkcie ohrievania (wavy lines) druhýkrát, na displeji sa zobrazí symbol =, tzn. teplota ohrievania sa zvýši na 70OC.
- Dotknite senzor funkcie ohrievania (wavy lines) tretíkrát, na displeji sa zobrazí symbol ≡, tzn. teplota ohrievania sa zvýši na 94OC.
- Funkciu ohrievania môžete kedykoľvek vypnúť, dotknite sa senzora varnej zóny 8., a následne presuňte prstom po senzore . • • a nastavte výkon varenia na „0“.

OBSLUHA

Funkcia Stop'n go „II”



Funkcia Stop'n go funguje ako štandardná pauza. Vďaka tejto funkcii môžete v ľubovoľnej chvíli pozastaviť fungovanie dosky, a následne rýchlo obnoviť predchádzajúce nastavenia. Keď chcete použiť funkciu stop'n go, musí byť zapnutá aspoň jedna varná zóna. Dotknite senzor (II). Na všetkých ukazovateľoch varných zón zasvieti symbol II. Keď je varná zóna horúca, symbol II bude blikať striedavo s písmenom „H” alebo „h”, podľa toho, ako silno je varná zóna zohriata (ukazovateľ zvyškového tepla). Keď chcete funkciu Stop'n vypnúť, opätovne stlačte senzor (II). Na ukazovateľoch varných zón zasvietia nastavenia, ktoré boli nastavené pred zapnutím tejto funkcie.

Funkcia premostenia (angl. Bridge)



Vďaka funkcii Bridge môžete používať 2 varné zóny dosky ako jednu väčšiu varnú zónu. Funkcia Bridge je veľmi praktická, najmä keď na varenie používate hrnce typu pekáč. Doska má funkciu Bridge pre ľavé ako aj pre pravé zóny.

Spustenie funkcie premostenia:

- Zapnite dosku
- Umiestnite požadovaný hrniec (napr. pekáč) na ľavej alebo pravej varnej zóne.
- Hrnec bude automaticky detegovaný, a funkcia Bridge aktivovaná, čo signalizuje symbol .

Ak v priebehu 10 minút nezvolíte výkon varenia, funkcia Bridge sa deaktivuje.

- Presúvaním prstu po senzore výkonu varenia • • • nastavte požadovaný výkon varenia.

Odteraz ovládate dve varné zóny jedným senzorom.

Funkciu Bridge môžete vždy zapnúť ručne.

Keď chcete zapnúť funkciu Bridge, dotknite senzor varnej zóny  a následne súčasne dotknite oba senzory výberu varných zón  na ľavej a na pravej strane. Na hlavnom displeji sa zobrazí symbol „“ a na dolnom displeji sa zobrazí číslica „0“. Následne presúvaním prstu po senzore výkonu varenia , nastavte požadovaný výkon varenia.

Keď chcete funkciu Bridge vypnúť, dotknite a na 3 sekundy podržte ukazovateľ výberu varnej zóny  so zobrazeným symbolom „“. Na displeji sa zobrazí číslica „0“.

Odteraz varné zóny fungujú opäť samostatne.

Funkcia prispôsobenia hrnca k varnej zóne

Funkcia umožňuje skontrolovať prispôsobenie hrnca k varnej zóne, aby sa dosiahla čo najvyššia efektívnosť varenia a mohol sa používať plný výkon varnej zóny.

Testová procedúra:

- Hrnec, naplnený vodou tak, aby voda zakrývala dno hrnca, umiestnite v strede varnej zóny.
- Zapnite dosku.
- Keď doska automaticky deteguje hrniec, súčasne stlačte a na 3 sekundy podržte ukazovateľ detegovanej varnej zóny a senzor , až kým nezaznie zvukový signál.
- Na displeji sa zobrazí symbol  striedavo s , čo znamená, že prebieha test.
- Keď sa test skončí (max. 20 sekúnd) na ukazovateli hodín sa zobrazí výsledok v rozpätí od 00 do 99.
- Doska sa automaticky vypne.

Počas vykonávania testu nemeňte polohu hrnca.

Hodnota 99 označuje najlepšie prispôsobenie hrnca k varnej zóne.

Výsledok zobrazovaný na ukazovateli hodín je iba orientačný, a závisí od veľkosti dna, materiálu, ako aj od technológie výroby hrnca.

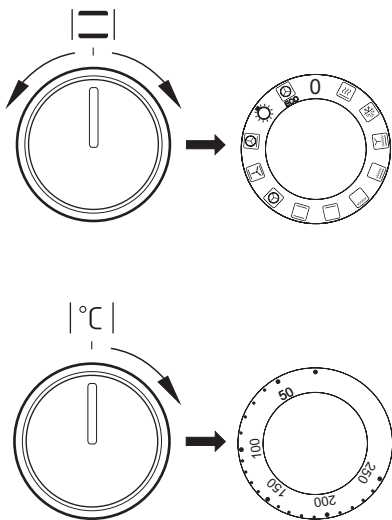
Odporúčame, aby ste hrniec používali na varných zónach, na ktorých výsledok presahuje 60. Ak je dno hrnca menšie ako varná zóna a výsledok testu nepresahuje hodnotu 60, test zopakujte na menšej zóne. V prípade, ak budete na danej varnej zóne používať hrnce, ktoré dosiahli menej ako 60, proces varenia sa predĺži a zníži sa jeho kvalita.

Výsledok testu „00“ znamená, že testovaný hrniec nie je vhodný na používanie na indukčnej doske.

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 funkcie rúry a programátora – nastavenie spočíva v otočení gombíka do zvolenej polohy.



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

Pozor!

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

0 Nulové nastavenie



Rychlý ohřev

Zapnutý termoobeh a opékač. Používa sa pro vstupní ohřev pečící trouby.



Rozmrazovanie

Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.



Zapnutý ventilátor ako aj gril

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



Zosilnený gril (Supergril)

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



Zapnutý gril

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



Zapnutý dolný ohrev

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



Zapnutý dolný a horný ohrev

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



Zapnutý termoobeh

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

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



Zapnutý ventilátor ako tiež dolný a horný ohrev.

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



Zapnutý termoobeh a dolný ohrev

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



Nezávislé osvetlenie rúry

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



Teplovzdušné pečenie ECO

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

Kontrolná lampička

Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením dvoch kontrolných lampičiek – **R** a **L**. Svietenie kontrolnej lampičky **R** signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie **L** lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárske recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, nerobte to skôr, ako po prvom zhasnutí **L** kontrolnej lampičky. Počas pečenia sa bude **L** lampička periodicky zapínať a vypínať (udržovanie 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 grilu,
- 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 220°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

Pokrmy z cesta

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

Pečenie mäsa

- v rúre by mali byť pripravované porcie mäsa väčšie než 1 kg, menšie kúsky odporúčame upravovať na plynových horákoch sporáka,
- na pečenie odporúčame používať žiaruvzdorné nádoby, i rukoväte týchto nádob musia byť odolné proti pôsobeniu vysokej teploty,
- pri pečení na mriežke na sušenie alebo na rošte odporúčame umiestniť na najnižšiu úroveň plech na pečenie s malým množstvom vody,
- odporúčame najmenej raz, v polovici času pečenia, obrátiť mäso na druhú stranu, počas pečenia je tiež potrebné občas podlievať mäso šťavou (výpek) vznikajúcim pri pečení, alebo horúcou slanou vodou, mäso sa nesmie podlievať studenou vodou.

PEČENIE V 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 pečiacej rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškótová torta		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bábovka / muffins		180 - 200	2	50 - 70
Ryba		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Hovädzina		200 - 220	2	90 - 120
Bravčovina		200 - 220	2	90 - 160
Kurča		180 - 200	2	80 - 100

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Teplovzdušná rúra (dodatočné vyhrievanie ventilátora + ventilátor)

Druh pečenieí pokrmú	Funkce pečící troubý	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškótová 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⁾
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásy		220	4	14 - 18
Hovädzina		225 - 250	2	120 - 150
Hovädzina		160 - 180	2	120 - 160
Bravčovina		160 - 230	2	90 - 120
Bravčovina		160 - 190	2	90 - 120
Kurča		180 - 190	2	70 - 90
Kurča		160 - 180	2	45 - 60
Kurča		175 - 190	2	60 - 70
Zelenina		190 - 210	2	40 - 50
Zelenina		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾ Vyhrejte prázdnu rúru

²⁾ Časy sú uvedené pre pečenie v malých formách

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

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Pečenie koláčov

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
Malé koláče	Plech na pečenie	4		160 ¹⁾	28 - 32
	Plech na pečenie	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Plech na pečenie	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		150 ¹⁾	27 - 30
Krehké cesto (pásiky)	Plech na pečenie	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Plech na pečenie	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Plech na pečenie	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Bábovka bez tuku	Rošt + bábovková forma Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
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 - 65

¹⁾ Vyhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania cca 5 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		220 ¹⁾	3 - 7
Hovädzie burgery	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	4 - rošt 3 - plech na pečenie		220 ¹⁾	1 strana 13 - 18 2 strana 10 - 15

¹⁾ 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.

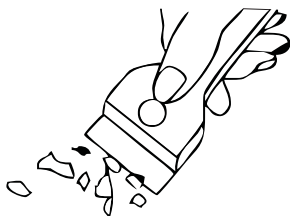
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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.

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 50C, a ovládacie koliesko funkcie na pozíciu dolný ohrev ,
 - nahrievajte komoru rúry cca 30 minút,
 - po zakončení procesu čistenia otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite hubkou alebo utierkou a nasledovne umyte teplou vodou s dodatkom prípravku na mytie riadu.



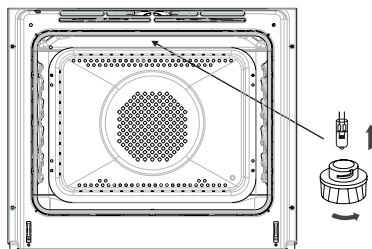
Pozor!

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

Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacej rúry

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

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

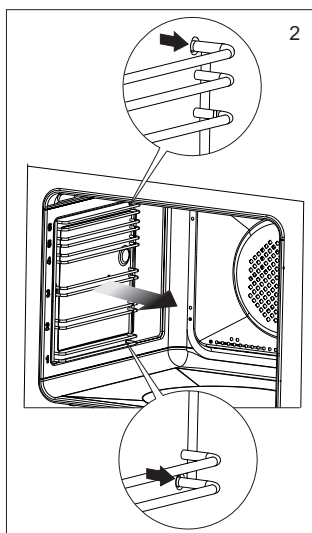
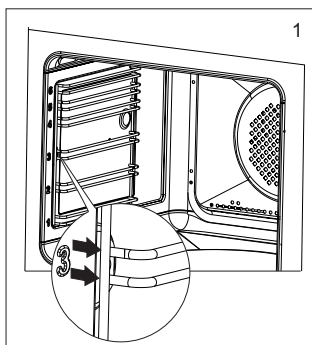


Osvetlenie pečiacej rúry

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

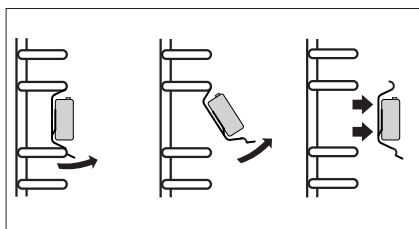


- Sporáky označené písmenami **Dp** majú nehrdzavejúce vysúvané vodiace lišty vložiek pripevnené k drôteným vodiacim lištám. Vodiace lišty vyberajte a myte spolu s drôtenými lištami. Pred umiestnením na nich pekáčov je vysuňte (ak je pečiacia rúra zohriata, vodiace lišty vysuňte zachycujúc zadnú hranu pekáčov o zarážky nachádzajúce sa v prednej časti lišt) a potom zasuňte spolu s pekáčom.

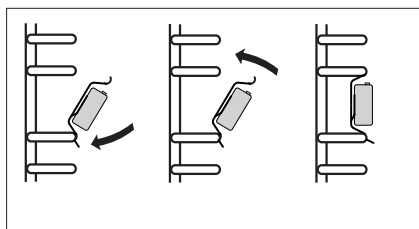
Pozor!

Teleskopické vodiace lišty nenáleží umývať v umývačkách riadu.

Vyberanie teleskopických vodiacich lišt



Zakladanie teleskopických vodiacich lišt



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 píska 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). Zavolať najbližšie servisné stredisko.	

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Menovitý výkon	max. 11,0 kW
Rozmery sporáka	85 / 60 / 60 cm

Spotreba energie v pohotovostnom režime (Psm) [W]	0,8
Spotreba energie vo vypnutom režime [W]	-
Spotreba energie v pohotovostnom režime pri pripojení k sieti [W]	-
Čas automatického pohotovostného/vypnutom režime [min]	1

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)	
Teplovzdušné pečenie vzduchu ECO (dolná + horná špirála + opékač + ventilátor)	
Konvenčné pečenie ECO (dolná + horná špirála)	

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

Vyhlásenie výrobcu

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

- smernica pre nízke napätie 2014/35/EC
- smernica elektromagnetickej kompatibility 2014/30/EC
- smernica 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
