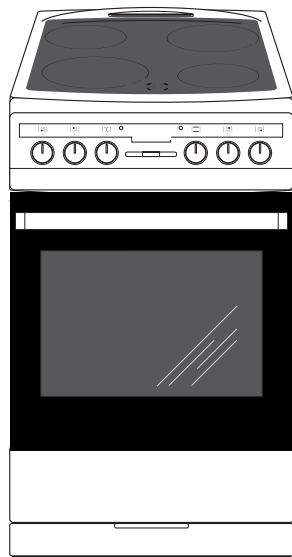


# Amica



508IE3.318EHTaDJQ(Xv) (58IE3.318HTaDQ(Xv))

508IE3.319EHTaKDpJQ(Xv) (58IE3.319HTaKDpQ(Xv))

---

<b>(CZ) NÁVOD K OBSLUZE.....</b>	<b>2</b>
<b>(SK) NÁVOD NA OBSLUHU.....</b>	<b>40</b>

---

# 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

---

<b>Pokyny týkající se bezpečnosti používání .....</b>	<b>4</b>
<b>Popis výrobku .....</b>	<b>9</b>
<b>Instalace.....</b>	<b>11</b>
<b>Obsluha .....</b>	<b>14</b>
<b>Pečení v troubě – praktické rady.....</b>	<b>29</b>
<b>Čištění a údržba sporáku.....</b>	<b>31</b>
<b>Postup v nouzových situacích.....</b>	<b>37</b>
<b>Technické údaje .....</b>	<b>38</b>
<b>Technická charakteristika.....</b>	<b>39</b>

## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

---

**Pozor.** Spotřebič a jeho dostupné části jsou v průběhu používání horké. Možnosti dotknutí výhřevných elementů musí být věnována mimořádná pozornost. Děti mladší než 8 let se nemohou pohybovat v blízkosti spotřebiče bez stálého dozoru.

Tento spotřebič může být používán dětmi staršími než 8 roků a osobami s fyzickým, mentálním anebo psychickým omezením anebo bez praktických zkušeností a vědomostí, pokud to bude probíhat pod dozorem anebo v souladu s návodem k používání odevzdaným osobami zodpovědnými za jejich bezpečnost. Věnujte pozornost dětem, aby si se spotřebičem nehrály. Uklízení a obslužné činnosti nemohou být prováděná dětmi bez dozoru.

**Pozor.** Příprava pokrmů na varné desce s použitím tuků bez dozoru může být nebezpečné 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.

## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

---

**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.

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.

# 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 nebo 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 nebo ostrých kovových předmětů do čištění skla dvířek, protože mohou porýsovat povrch, což 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 nebo 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 ENERGIÍ



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

- **Používání odpovídajících nádob na vaření.**

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

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

Nádoba na vaření nemůže být nikdy menší od varné zóny.

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

Nečistoty 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

12

7

8

3, 4

5, 6

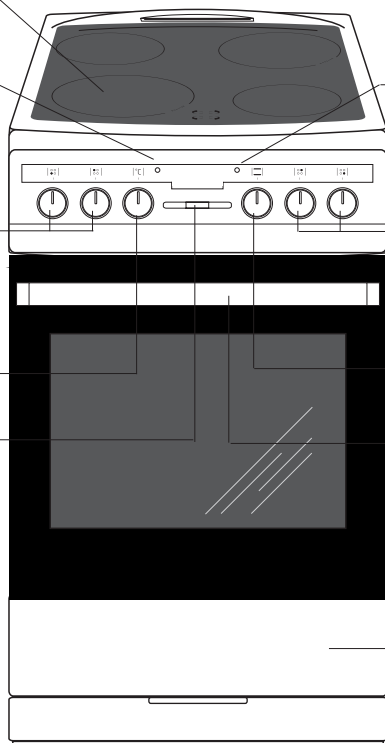
1

2

9

10

11

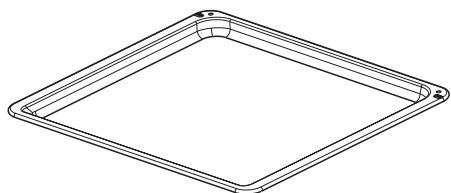


- 1 Otočný knoflík regulátoru teploty
- 2 Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby
- 3, 4, 5, 6 Otočné knoflíky pro ovládání varných ploch
- 7 Kontrolní lampička termostatu L
- 8 Kontrolní lampička provozu sporáku R
- 9 Elektronický programátor
- 10 Úchyt dvířek trouby
- 11 Šuplík
- 12 Sklokeramická varná deska

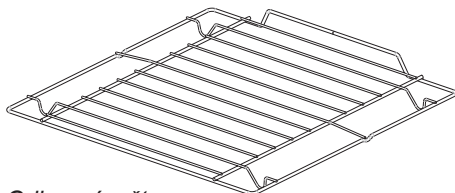
## POPIS VÝROBKU

---

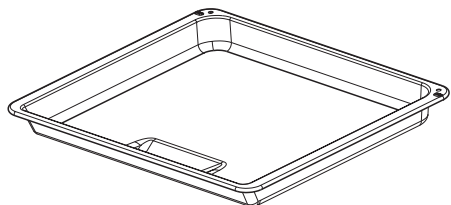
Vybavení sporáků – souhrn:



*Plech na pečivo\**

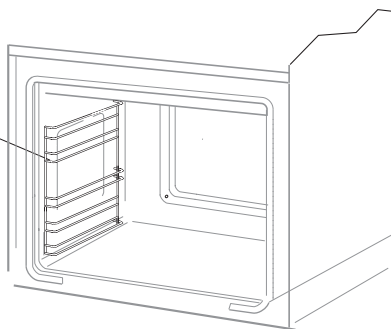


*Grilovací rošt  
(mřížka pro sušení)*



*Pečící plech /maso/\**

*Boční závěsné lišty plechů*



\*u některých typů

# INSTALACE

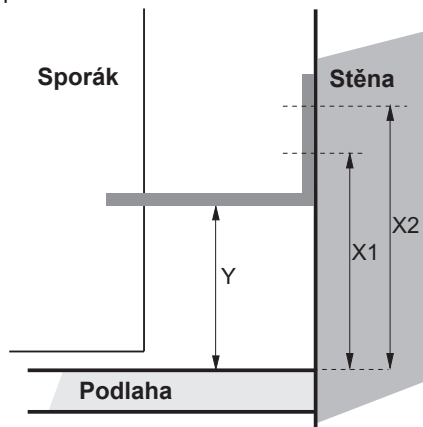


## Ustavení sporák

- 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 vytažení šuplíku. Rozsah regulace + / - 5 mm.

## Montování zajišťující blokady před převrácením sporáku.

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



Sporák šířka 500 mm, výška 850 mm

$X1=Y+30$  mm

$X2=Y+65$  mm

$Y=25$  mm

Sporák šířka 500 mm, výška 900 mm

$X1=Y+30$  mm

$X2=Y+65$  mm

$Y=70$  mm

X - vzdálenost k místu připevnění ke stěně

Y - vzdálenost od podlahy

# INSTALACE

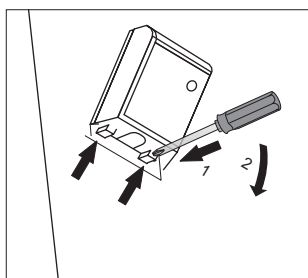
## ► Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

### **Pozor!**

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

## ► Pokyny pro instalatéra

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



Přístup k pásku je možný po sundání krytky přípojky odblokováním úchytů plochým šroubovákem. Je třeba pamatovat na správnou volbu přípojovacího 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 přípojovacího pásku, označené značkou  $\oplus$ . Elektrický rozvod napájející sporák by měl mít bezpečností vypínač umožňující přerušení přívodu proudu v nouzových situacích. Vzdálenost mezi pracovními kontakty bezpečnostního vypínače musí činit min. 3 mm.


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

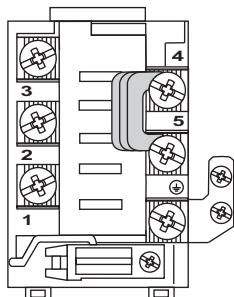
**POZOR!** Instalatér je povinen vydat uživateli „potvrzení o připojení sporáku k elektrickému rozvodu“ (v záručním listu).

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


## SCHÉMA MOŽNÝCH PŘIPOJENÍ

**Pozor!** Napětí topných součástí 230V

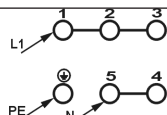
Pozor! Ve všech případech připojení musí být ochranný vodič propojený s svorkou  PE




Doporučený  
druh  
připojova-  
cího  
vodiče

1 V případě sítě 230 V jednofázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 1 - 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na 

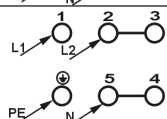
1N~




OWY  
3X 4 mm<sup>2</sup>

2 V případě sítě 400 / 230 V dvoufázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na 

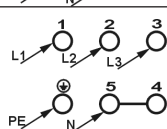
2N~



OWY  
4X 2,5 mm<sup>2</sup>

3 V případě sítě 400 / 230 V trojfázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 4 - 5, fázové vodiče připojené k 1. 2 a 3, neutrální vodič k 4 - 5, ochranný vodič 



3N~



OWY  
5X 1,5 mm<sup>2</sup>

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

### ► Před prvním zapnutím pečicí trouby

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

### **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.)

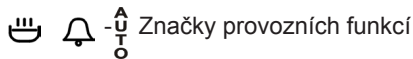
Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

### **Důležité!**

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

# OBSLUHA

## Elektronické spínací hodiny Ta



Značky provozních funkcí


**OK** - Tlačítko volby provozních funkcí

< - Tlačítko “-“

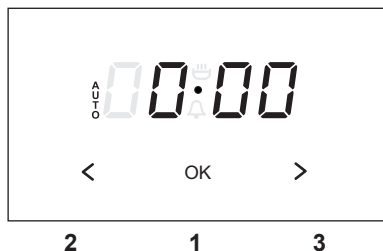
> - Tlačítko “+“

### Nastavení hodin

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

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

- Čas nastavte tlačítky 2 a 3.





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

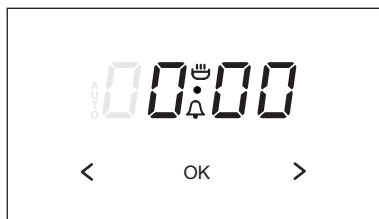
**Pozor!** Bez nastavení času není funkce trouby možná.


## Časový spínač

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

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

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



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

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

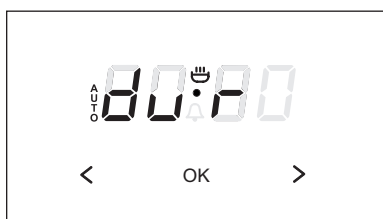
**Pozor!** Když akustický signál nevypnete manuálně, vypne se automaticky po uplynutí asi 7 minut.

# OBSLUHA

## Poloautomatický provoz

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

- Knoflíky funkcí trouby a teploty nastavte na požadované pozice, při nichž má trouba pracovat.
- tlačítko 1 držte stisknuté tak dlouho, až na displeji se objeví ,



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

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

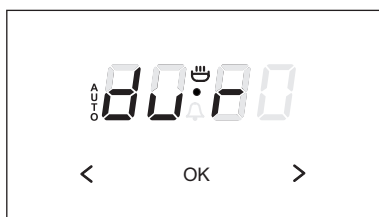
Po uplynutí nastavené doby se trouba automaticky vypne, ozve se akustický signál a signální AUTO začne blikat;

- Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte na pozici vypnuto,
- Stiskněte tlačítka 1, 2 nebo 3, abyste nastavili akustický signál; signální lampa zhasne a na displeji se objeví hodiny.

## Automatický provoz

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

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



- požadovaná provozní doba se nastaví tlačítka 3 a 2,

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



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

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



## OBSLUHA

---

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

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

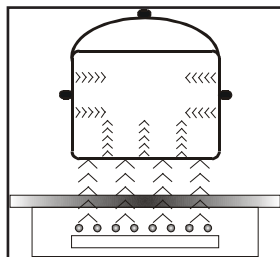
- Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte do pozice vypnuto,
- Tlačítka 1, 2 nebo 3 stiskněte, abyste tak vypnuli akustický signál; signální AUTO zhasne a na displeji se objeví hodiny.



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

## Obsluha varné desky.

### Zásady činnosti indukčního pole



Elektrický generátor napájí cívku umístěnou uvnitř 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 hrnců, jejichž dna jsou citlivá na činnost magnetického pole.

Všeobecně se indukční technologie charakterizuje dvěma přednostmi.

- Protože teplo je emitované výlučně pomocí hrnce, je možné maximální využívání tepla,
- Nevyskytuje se jev tepelné bezvládnosti, protože vaření se automaticky začíná v okamžiku umístění hrnce na varné desce a končí se s okamžikem jeho sejmutí z 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 chlazení ovládacích a napájecích elementů. Může pracovat při dvou různých rychlostech, je činný automatickým způsobem. Ventilátor pracuje tehdy, když jsou varné zóny vypnuté a pracuje do okamžiku dostatečného chlazení 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. Zóna nebude zapnutá.

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

Aby vypnout zónu vaření, je nutné vypnout ji pomocí ovládacího kolečka a nejenom sejmutím hrnce.

### **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.

## OBSLUHA

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

### Volba nádob na vaření v indukčním poli



- Vždy používejte hrnce vysoké kvality, s ideálně plochým dnem: používání hrnců tohoto druhu předchází vzniku bodů s příliš vysokou teplotou, ve kterých by se pokrmy vaření mohly připalovat. Hrnce a pánve se zesílenými kovovými stěnami zajišťují výborný rozklad tepla.
- Věnujte pozornost tomu, aby dna 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.

Energie je nejlépe odevzdávána, pokud rozměr hrnce odpovídá rozměru varného pole. Nejmenší i největší možné průměry jsou představeny v níže uvedené tabulce a závisí od kvality nádoby.

Indukční varné pole	Průměr dna hrnce pro indukční vaření	
	Průměr (mm)	Maximum (mm)
210	140	210
180	90	180
160	90	160



**Při používání hrnců menších než jsou minimální průměry, indukční varné pole může nefungovat.**




**Pro zajištění optimální kontroly teploty indukčním modulem dno nádoby musí být ploché.**

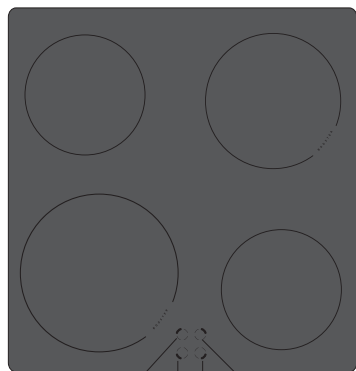
**Vypuklé dno hrnce anebo hluboko vytisknuté logo výrobce mají negativní vliv na kontrolování teploty indukčním modulem a mohou způsobit přehřátí nádob.**

**Nepoužívejte poškozené nádoby např. se zdeformovaným dnem v důsledku nadměrné teploty.**

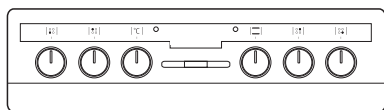
## Volba hrnců pro indukční pole

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

# OBSLUHA



4 3 5 6



3 4 5 6

[3] Indukční varná zóna přední levá

[4] Indukční varná zóna zadní levá

[5] Indukční varná zóna přední pravá

[6] Indukční varná zóna zadní pravá

Ak je varná doska vypnutá, vtedy všetky varné zóny sú odpojené a displeje tmavé .



Varné zóny majú rozdielny tepelný výkon. Tepelný výkon je možné regulovať postupne, otáčejíce ovládacím kolečkem vpravo alebo vľavo.

Tepelný výkon	Používání
0	Vypnutá. Využití zbytkového tepla
1-2	Ohřívání horkých pokrmů. Pomalé vaření menších porcí
3	Pomalé vaření při nízkém výkonu
4-5	Dlouhodobá příprava větších porcí a smažení větších porcí
6	Smažení, opékání
7-8	Smažení
9	Začátek přípravy pokrmů, smažení
A	Automatické nastavení startu
P	Funkce Booster

## Zapnutí varné desky

- Zapnout varnou zónu pomocí ovládacího kolečka umístěného v panelu ovládání.
- Symboly nacházející se při ovládacích kolečkách ukazují, které ovládací kolečko ovládá danou varnou zónu.
- Požadovaný tepelný výkon je možné nastavit ihned (1-9).
- Nastavený tepelný výkon se rovněž ukazuje na displeji varné desky.

Displeje zhasínají po 10 sekundách od vypnutí všech varných zón.

## Funkce blokády

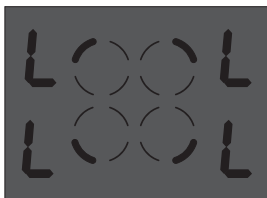
Můžete znemožnit jakékoliv používání varných zón prostřednictvím aktivace zabezpečení před dětmi. Tento způsob zajištění chrání Vaše děti.

Aktivace zabezpečení před dětmi

- Zajištění je možné aktivovat v okamžiku, kdy všechny displeje ukazují „0” nebo „H”.
- Otáčejte současně dvě ovládací kolečka nacházející se uprostřed [3] a [4] vlevo. Všechny displeje ukáží symbol „L”. Zajištění před dětmi bylo aktivované. Otočení jakéhokoliv ovládacího kolečka varné desky, způsobuje promítnutí symbolu „L” na všech displejích.

Vypnutí zabezpečení před dětmi

- Otočte jedno z ovládacích koleček nakrátko vpravo, aby se na displeji ukázal symbol „L”.
- Otočte současně dvě ovládací kolečka nakrátko o jeden stupeň vlevo.



### Pozor!

Po vypnutí ze sítě je blokáda aktivní.

## Ukazatel zbytkového tepla **H**

Varná deska je rovněž vybavená ukazatelem zbytkového tepla, „H”. Mimo, že varná zóna není ohřívána bezprostředně, pobírá tato teplo od dna hrnce. Pokud se na displeji promítá symbol „H”, zbytkové teplo je možné použít k ohřívání nádoby anebo rozpuštění tuku. Když tento ukazatel zhasne, je možné varnou zónu dotknout s vědomím, že se ještě nezchladila na hodnotu okolní teploty.

### Pozor!

Pokud napětí chybí, ukazatel zbytkového tepla se nesvítil.

## Automatické snižování výkonu

Všechny čtyři varné zóny jsou vybavené speciálním mechanismem, který umožňuje začátek práce každé zóny s maximálním tepelným výkonem nezávisle na aktuálně nastaveném výkonu. Po určitém čase se tepelný výkon vrátí do nastavené úrovně (od 1 do 8). Aby využít tuto funkci, postačí zvolit stupeň pomocí kterého má být pokrm připravený anebo do kterého má varná zóna vrátit.

Automatické snižování výkonu je vhodné, když ...

- potraviny jsou na počátku studené a je nutné je silně ohřát, aby byly poté ohřívány nevelkým tepelným výkonem tak, aby nebylo potřebné stále kontrolovat (např. hovězí ragout ).

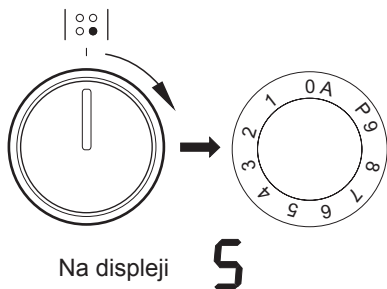
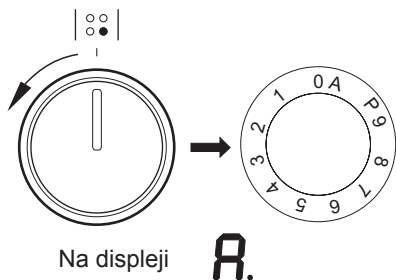
## OBSLUHA

Automatické snižování výkonu není vhodné, když ...

- opékáme anebo dusíme potravu, které je nutné obracet, míchat anebo dolévat do nich vodu;
- vaříme noky anebo makaron ve velkém množství vody;
- připravujeme potravu vyžadující dlouhodobé vaření v rychlovařiči.

Zapnutí automatického snižování výkonu:

- Nastavte ovládací kolečko v poloze „A“, a poté je otočte zpět do požadovaného výkonu. Displej bude střídavě ukazovat symbol „A“ a zvolený stupeň výkonu. Po uplynutí času ohřevu se zvýšeným výkonem (např.5), varná zóna se vrátí do zvoleného výkonu ohřevu, kterou stále ukazuje displej.



Pokyny:

- Jestliže se ovládací kolečko ocitne v poloze „0“ ihned po volbě automatického snížení výkonu (tzn. nebyl zvolen tepelný výkon), funkce automatického snižování výkonu se vypne po třech sekundách.
- Odstranění hrnce z varné zóny a jeho opětovné umístění na stejné zóně před uplynutím deseti minut neanuluje nastavenou funkci snižování výkonu.

Varná zóna je zapnutá na plný výkon na čas závislý od zvoleného stupně tepelného výkonu, a poté bude přepnutá na ten stupeň tepelného výkonu.

Stupeň tepelného výkonu	Čas automatického snižování výkonu (sek)
1	48
2	72
3	136
4	208
5	264
6	432
7	120
8	192
9	-



# OBSLUHA

## Funkce Booster „P”

Funkce Booster spočívá na zvýšení výkonu zóny Ø 210 - z 2300W na 3000W,  
zóny Ø 180 - z 1400W na 2000W.  
zóny Ø 160 - z 1200W na 1400W.

Pro zapnutí funkce Booster je nutné otočit otáčecí kolečko do polohy „P” a přidržet 3 sek., zapnutí je signalizované ukázáním se písmena “P” na displeji zóny.

Vypnutí funkce Booster následuje po opětovném otočení otáčecího kolečka do jiné polohy při aktivní indukční zóně anebo po zdvihnutí hrnce z indukční zóny.

**Pro zónu Ø 210, Ø 180 je doba činnosti funkce Booster omezena do 5 minut. Po automatickém vypnutí funkce Booster, varná zóna nadále hřeje s nominálním výkonem.**

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

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

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

Dvě varná pole nastavená svisle tvoří pár.

Jestliže zapínáme funkci Booster celkový výkon, je příliš velký, tepelný výkon druhého pole v páru bude automaticky zredukovaný.

## Omezení času práce

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

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

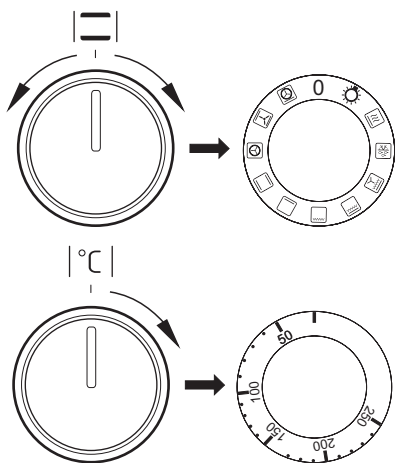
Stupeň tepelného výkonu	Maximální čas práce (min)
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P - Ø 160	90
P - Ø 180	5
P - Ø 210	5

Z důvodu úspory elektrické energie úroveň tepelného výkonu „9” po 30 minutách zůstane automaticky zredukovaná na úroveň výkonu „8”, zatímco se čas práce nezmění.

## Funkce pečicí trouby a její obsluha

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

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



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

#### Pozor!

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

## Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby



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



**Rychlý ohřev**  
Zapnutý horní ohřivač, opékač a ventilátor. 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.

## Kontrolní lampička



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

# OBSLUHA




---

## Používání grilu

---

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

Pro zapnutí grilu je třeba:

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

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



### **Pozor!**

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.

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

Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

---

## Pokrmý z těsta









































- doporučuje se pečení pokrmů z těsta na pleších, které jsou továrním příslušenstvím sporáku,
- pokrmý z těsta lze také péci v prodáváných formách a na pleších, které je třeba vložit na sušící mřížku, k pečení doporučujeme plechy černé barvy, které lépe přenášejí teplo a zkracují dobu pečení,
- v případě využití konvenčního ohřevu (horní + dolní topné těleso) nedoporučujeme použití forem a plechů se světlým a lesklým povrchem, použití forem tohoto typu může způsobovat nedopečení spodku těsta,
- v případě využití funkce horký vzduch není nutné vstupní přehřátí komory trouby, u ostatních způsobů ohřevu je třeba před vložením pokrmu komoru trouby rozehrát,
- před vyjmutím pokrmu z trouby je třeba zkontrolovat kvalitu upečení pomocí dřevěné špejle (při správném upečení by po píchnutí do těsta měla špejle zůstat suchá a čistá),
- po vypnutí pečicí trouby je vhodné pokrm v ní ponechat ještě po dobu asi 5 minut,
- teploty pečení pokrmů při využití funkce horký vzduch jsou zpravidla o 20 – 30 stupňů nižší ve srovnání s konvenčním pečením (při použití horního a dolního topného tělesa),
- parametry pečení uvedené v tabulce 1 jsou orientační a lze je upravovat vzhledem k vlastním zkušenostem a kuchařským zvyklostem,
- pokud se informace uváděné v kuchařských knihách značně liší od hodnot uvedených v návodu k obsluze sporáku, prosíme, řiďte se pokyny návodu.

## Pečení masa

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

## PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

Druh pečení potraviny	Funkce pečicí trouby 	Teplota °C	Úroveň (     )	Čas [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

\*Uvedené časy se týkají pečení v malých formách

### Důležité!

Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a je možné je korigovat v závislosti na vlastních zkušenostech a kulinárních zálibách.

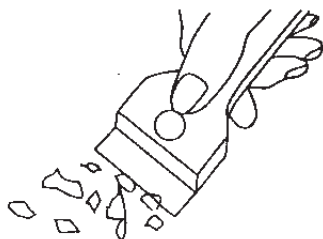
# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

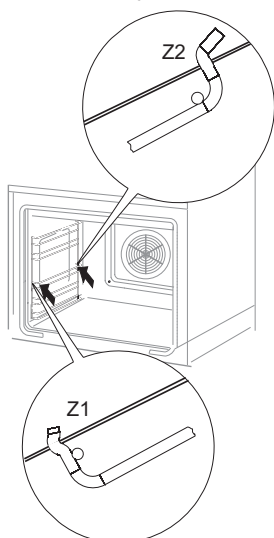
- Desku čistíte po každém použití. Podle možností doporučujeme desku mýt v teplém stavu (poté, co zhasne ukazatel teploty pole). Je třeba zabránit silnému znečištění varné desky, zvláště připálení vzniklých překypěním.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky, jako jsou brusné prášky nebo pasty, mycí houby, pemzu, drátěnky apod., které by mohly poškrábat povrch desky a způsobit její neodstranitelné poškození.  
K čištění nepoužívejte Cillit.
- Silné nečistoty, které pevně ulpívají na desce, odstraňuje pomocí speciální ostré škrabky; dávejte přitom pozor, abyste nepoškodili rám sklokeramické desky.
- Doporučujeme používat čisticí nebo mycí prostředky s jemným působením, která obsahují příslušná doporučení, např. kapaliny a emulze odstraňující mastnotu. Zvláště doporučujeme použití speciálních prostředků, např. COLLO Luneta, Sidol Stahlglanz pro mytí a čištění, resp. Cera-fix pro ochranu. Pokud nejsou doporučené prostředky k dostání, radíme použít roztok teplé vody s přidavkem mycího prostředku na nádobí nebo neředěné čisticí prostředky.
- Pro mytí a čištění povrchu používejte měkké, jemné hadříky, které dobře pohlcují vlhkost.  
Sklokeramickou desku je třeba po umytí vždy vytřít dosucha.
- Zvláštní pozornost věnujte tomu, aby nedošlo k poškození sklokeramické desky, vzniku hlubokých rýh a úlomků způsobených úderem kovových pokliček nebo jiných předmětů s ostrými okraji.



Čistící škrabka

## 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 závěs, který se nachází vpředu (Z1), následně odklonit vodicí lištu a vyjmout ze zadního závěsu (Z2). Po umytí umístit vodicí lišty do usazovacích otvorů trouby, zatlačit závěsy (Z1 a Z2).



- 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 zářezky nacházející se na přední straně výsuvných vodicích lišt) a následně zasunout spolu s plechem.



# 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 přídatkem 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!

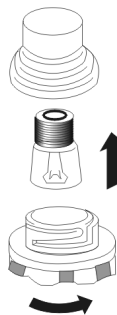
K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

## Výměna žárovky osvětlení pečící trouby



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

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



*Lampička pečící trouby*

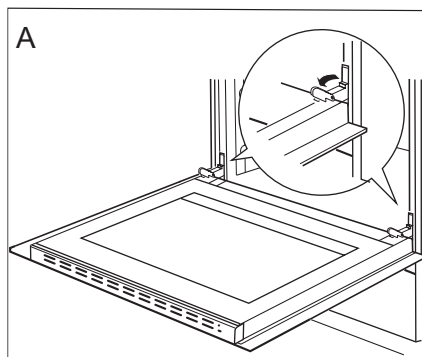
- Zašroubujte žárovku, přičemž pamatujte na její přesné osazení v keramické objímce.
- Našroubujte skleněné stínítko lampičky.

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

## Vytahování dvířek

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

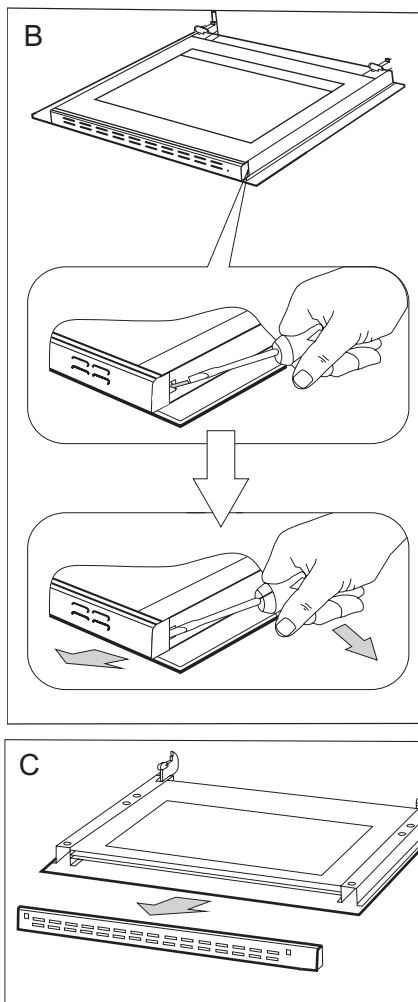
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklonění zajištění pantů

## Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

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

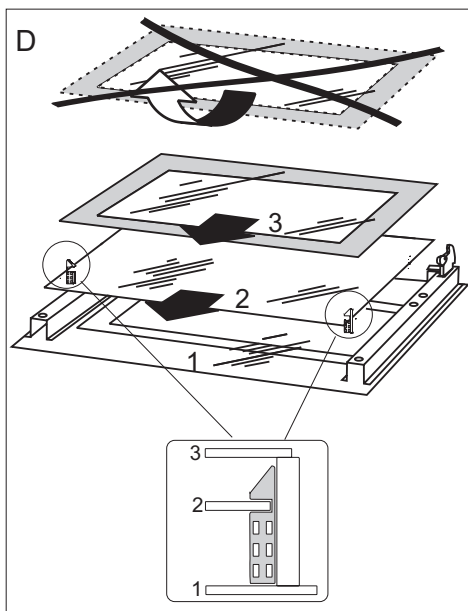


## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

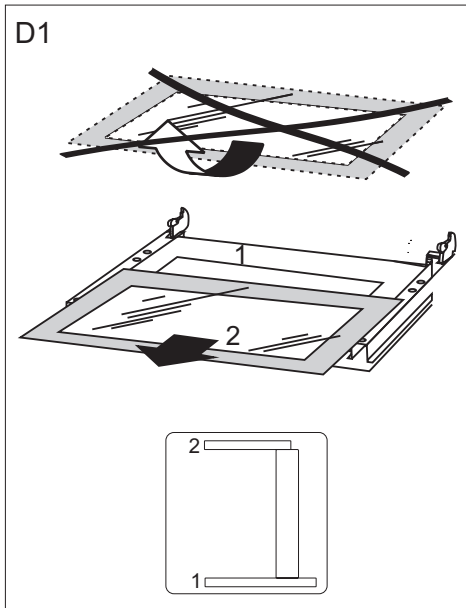
3. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek. (obr.D a D1).
4. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku.

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

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



*Vyjmutí vnitřní skleněné tabule. 3 skla.*



*Vyjmutí vnitřní skleněné tabule. 2 skla.*

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

---

## Periodické revízie

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

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



## Pozor!

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


## ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACIÁCH

---

V každej havarijnej situácii provedte nasledujúci:

- vypnite pracovnú sústavu varnej desky
- odpojte elektrické napájanie
- prihlaste opravu
- Niektoré drobné poruchy si môže užívateľ odstrániť sám, pokiaľ sa bude riadiť pokynmi uvedenými v nižšie umiestnenej tabuľke; predtým než sa obrátíte na oddelenie obsluhy zákazníka alebo servisu zkontrolujte postupne body v tabuľke.

## ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH

PROBLÉM	PŘÍČINA	ČINNOST
1. Spotřebič nefunguje	- výluka dodávky elektrického proudu	- zkontrolujte pojistku domácí 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. Jedno varné pole se vypíná, na displeji se svítí písmeno „H“	- omezení času práce	- opětovně zapněte varné pole
5. Nesvítí ukazatel zbytkového tepla, mimo že varná pole jsou ještě horká.	- výluka v dodávce proudu, spotřebič byl odpojený od sítě.	- ukazatel zbytkového tepla bude opětovně fungovat teprve po nejbližším zapnutí a vypnutí ovládacího panelu.
6. Prasknutí v keramické varné desce.	 <b>Nebezpečí!</b> Okamžitě odpojte varnou desku od sítě (pojistka). Obráťte se na nejbližší servis.	
7. Pokud vada ještě nebyla odstraněna.	Odpojte varnou desku od sítě (pojistka!). Obráťte se na nejbližší servis. <b>Důležité!</b> Zákazník odpovídá za správný stav spotřebiče a jeho odpovídající používání v domácnosti. Jestliže z důvodu chyby v obsluze objednáte servis, tehdy taková návštěva v záruční lhůtě bude pro Vás spojena s náklady. Za škody způsobené nedodržením tohoto návodu nemůžeme bohužel odpovídat.	
8. Indukční varná deska vyluzuje chraplavé zvuky.	Je to normální jev. Pracuje ventilátor chladící elektronické soustavy.	
9. 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 polí, při maximálním výkonu varná deska vydává lehký hvizd.	
10. Symbol <b>E2</b>	Přehřátí indukčních cívek	- nedostatečné chlazení, - zkontrolujte, zda podmínky vestavění varné desky jsou v souladu s návodem k obsluze. - zkontrolujte hrnec v souladu s poznámkou na str. 20/21.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

---

Jmenovité napětí	230 / 400 V~50 Hz
Jmenovitý výkon	max. 10,2 kW
Rozměry sporáku	85 / 50 / 60 cm
Užitkový objem pečicí trouby	65-72 litrů
Energetická třída	na energetickém štítku
Hmotnost	cca 39 kg

Splňuje požadavky předpisů EU – normy EN 60335-1, EN 60335-2-6

\* dle EN 50304

objem závisí na vybavení pečicí trouby  
- uvedeno v technické charakteristice a  
na štítku energetické účinnosti.

# INFORMAČNÍ LIST

Výrobce: Amica		
Označení typu	508IE3.318EHTaDJQ(Xv)	508IE3.319EHTaKDpJQ(Xv)
Obchodní název:	58IE3.318HTaDQ(Xv)	58IE3.319HTaKDpQ(Xv)
Třída energetické účinnosti: A - úspornější B C D E F G - méně úsporná	<b>A</b>	<b>A</b>
Spotřeba elektrické energie v (kWh) Konvenční ohřev	0,95	0,95
Spotřeba elektrické energie v (kWh) Oběh vzduchu	0,79	0,79
Užitkový objem v (l)	66	66
Velikost pečící trouby:  <i>Malá</i> <i>Střední</i> <b>Velká</b>	<b>←</b>	<b>←</b>
Doba potřebná k upečení standardního pokrmu v (min.)	44	44
Hladina hluku v /dB(A) re 1 pW/	49	49
Nejmenší spotřeba energie (W) - Standby	1	1
Největší pečící plocha v ( cm <sup>2</sup> )	1280	1280

## 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

---

<b>Pokyny týkajúce sa bezpečnosti používania.....</b>	<b>42</b>
<b>Opis výrobku.....</b>	<b>47</b>
<b>Inštalácia.....</b>	<b>49</b>
<b>Obsluha .....</b>	<b>52</b>
<b>Pečenie v rúre – praktické rady.....</b>	<b>67</b>
<b>Čistenie a údržba sporáka.....</b>	<b>69</b>
<b>Postup v núdzových situáciách.....</b>	<b>75</b>
<b>Technické údaje.....</b>	<b>77</b>
<b>Technická charakteristika .....</b>	<b>78</b>

## 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.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

**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 nespoľiehajte sa na detektor nádoby.

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

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

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

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

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

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



- Je nutné venovať zvláštnu pozornosť deťom prebývajúcim v okolí sporáku. Bezprostredný kontakt s pracujúcim sporákom hrozí obarením!
- Je treba dávať pozor, aby domáce spotrebiče, spolu s kablami sa priamo nedotýkali nahriatej pečiacej rúry alebo varnej dosky, pretože izolácia týchto spotrebičov nie je odolná voči pôsobeniu vysokých teplôt.
- V priebehu smaženia nemôže byť sporák ponechaný bez dozoru. Oleje a tuky sa môžu vznietiť z dôvodu prehriatia alebo vykypenia.
- Nepripúšťajte znečisťovanie varnej dosky a jej zaliatie vykypenými zvyškami. Zvlášť sa to týka cukru, ktorý reaguje s keramikou doskou, a môže spôsobiť jej neodvratné poškodenie. Eventuálne zašpinenie je nutné priebežne odstraňovať. Zakazuje sa umiestňovanie na nahriate varné zóny nádoby s mokrým dnom, pretože to môže spôsobiť neodvratné zmeny na varnej doske (neodstrániteľné škvrny).
- Je nutné používať nádoby označené výrobcom ako prispôsobené do práce s keramikou varnou doskou.
- Ak je povrch varnej dosky prasknutý, vypnite prúd aby nedopustil možnosť úrazu elektrickým prúdom.
- Nezapínajte varnú dosku bez predchádzajúceho postavenia na nej nádoby.
- Odporúčame nenechávať na povrchu dosky kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, ako aj hliníkovú fóliu pretože sa môžu stať horúce.
- Zakazuje sa používanie nádob s ostrými hranami, ktoré môžu poškodiť keramikou varnou doskou.
- Nestavajte na otvorených dvierkach pečiacej rúry nádoby 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 návode. 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 dná 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 pečiacей 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 pečiacей 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 pečiacей 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.

- **Opekание s termoobehom a uzatvorenými dvierkami pečiacей rúry.**
- **Starostlivé zatváranie dvierok pečiacей 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.

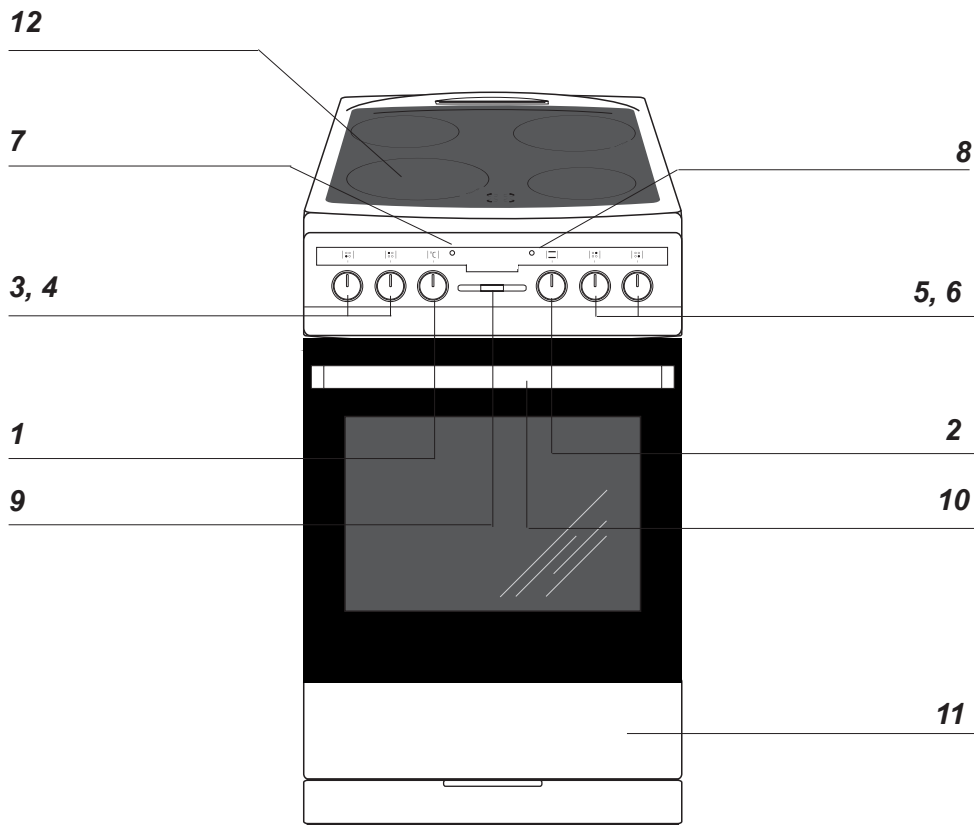
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

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 poskytnie orgán obecnej správy.

## OPIS VÝROBKU

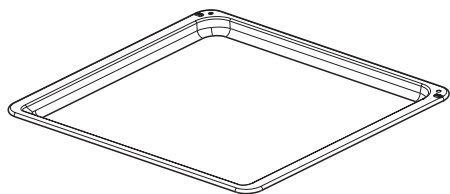


- 1 Otočný gombík regulátora teploty
- 2 Otočný gombík na voľbu funkcií rúry
- 3, 4, 5, 6 Otočné gombíky na ovládanie varných plôch
- 7 Kontrolná lampička termostatu L
- 8 Kontrolná lampička prevádzky sporáka R
- 9 Elektronický programátor
- 10 Úchytka dvierok rúry
- 11 Zásuvka
- 12 Sklokeramická varná doska

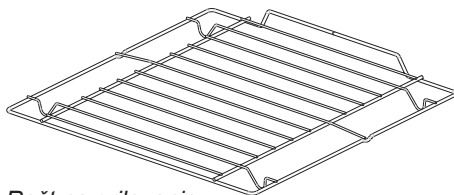
## CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

---

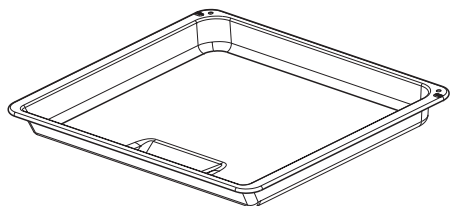
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Plech na pečivo\**

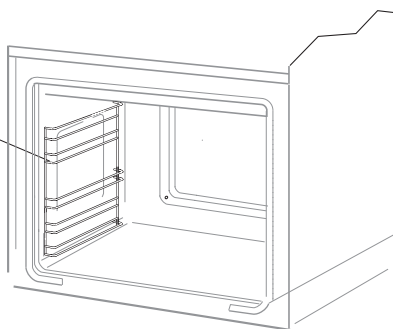


*Rošt na grilovanie  
(mriežka na sušenie)*



*Plech na pečenie /mäsa/\**

*Bočné závesné lišty plechov*



\*u některých typů



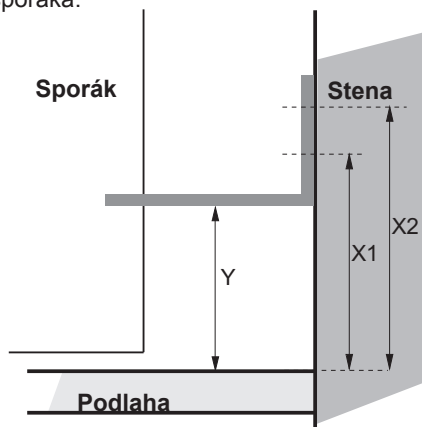


## Umiestnenie sporáka

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

## Montovanie zabezpečujúcej blokády pred prevrátením sporáka.

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



Sporák šírka 500 mm, výška 850 mm

$X1=Y+30$  mm

$X2=Y+65$  mm

$Y=25$  mm

Sporák szer. 500 mm, wys. 900 mm

$X1=Y+30$  mm

$X2=Y+65$  mm

$Y=70$  mm

X - vzdialenosť k miestu pripevnenia k stene

Y - vzdialenosť od podlahy

# INŠTALÁCIA

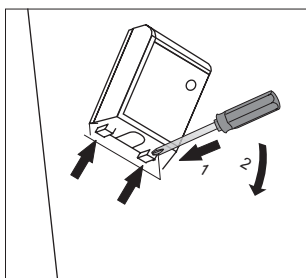
## Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

### Pozor!

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

## Pokyny pre inštalatéra

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



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

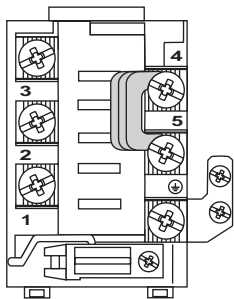
### Pozor!

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

Odporúčený druh pripájacieho vodiča

<p>1 V prípade siete 230 V jednofázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spojujú svorky 1 - 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na <math>\oplus</math></p>	<p>1N~</p>		<p>OWY 3X 4 mm<sup>2</sup></p>
<p>2 V prípade siete 400/230 V dvojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spojujú svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na <math>\oplus</math></p>	<p>2N~</p>		<p>OWY 4X 2,5 mm<sup>2</sup></p>
<p>3 V prípade siete 400/230 V trojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spojujú svorky 4 - 5, fázové vodiče pripojené k 1. 2 a 3, neutrálny vodič k 4 - 5, ochranný vodič na <math>\oplus</math></p>	<p>3N~</p>		<p>OWY 5X 1,5 mm<sup>2</sup></p>

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

## Pred prvým zapnutím sporáka

- odstráňte elementy obalu, očistite komoru rúry z aplikovaných v továrni konzervačných prostriedkov,
- vyjmite vybavenie rúry a umyte je v teplej vode s dodatkom prípravku na mytí riadu,
- zapnite v izbe vetranie alebo otvorte okno,
- ovládacie koliesko funkcie 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.

### Dôležité!

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


### 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 zneumožňuje prevádzku rúry.

# OBSLUHA

## Elektronické spínacie hodiny Ta

   Značky provozních funkcí


**OK** - Tlačítko volby prevádzkových funkcí

< - Tlačítko “-“

> - Tlačítko “+“

## Nastavenie hodín

Pri pripojení na sieť alebo pri novom zapnutí prístroja po výpadku elektrickej energie sa na displeji objaví **0.00** hodín.

- Tlačítko **1** držte stlačené tak dlho, až ne bude signálna  lampa blikať;
- Čas nastavte tlačítkami **2** a **3**.





Po uplynutí asi 7 sekúnd po nastavení času sa nové údaje uložia.

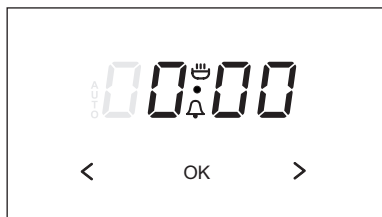
**Pozor!** Bez nastavenia času nie je funkcia rúry možná.


# OBSLUHA

## Časový spínač

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

- stlačte tlačítko **1** a držte ho tak dlho, až signálna lampka u  nezačne blikat’;
- dobu na časovom spínači nastavíte tlačítkami **3** a **2**. Nastavená doba sa objaví na displeji a signálna lampka  bude svietiť.



Po uplynutí nastaveného času sa akustický signál vypne a signálna lampka u  začne znovu blikat’.

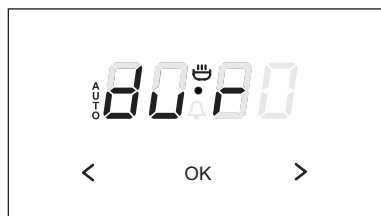
- Stlačte tlačítka **1**, **2** alebo **3**, aby ste vypili akustický signál; potom zhasne signálna lampka a na displeji sa objavia hodiny.

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

## Poloautomatická prevádzka

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

- gombíky funkcií rúry a teploty nastavte na požadované pozície, pri ktorých má rúra pracovať,
- tlačítko **1** držte stlačené tak dlho, až na displeji sa objaví :



- nastavte požadovanú dobu prevádzky tlačítkami **3** a **2** v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín.

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

Po uplynutí nastavenej doby sa rúra automaticky vypne, ozve sa akustický signál a signální AUTO začne blikat’.

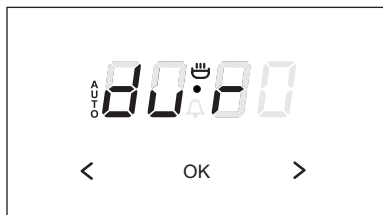
- Tlačítka funkcií rúry a teploty nastavte na pozíciu vypnuté,
- Stlačte tlačítka **1**, **2** alebo **3**, aby ste nastavili akustický signál; signálna lampka zhasne a na displeji sa objavia hodiny.

# OBSLUHA

## Automatická prevádzka

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

- Tlačítko **1** držte stlačené tak dlho, až na displeji sa objaví:



- požadovaná prevádzková doba sa nastaví tlačítkami **3** a **2**,
- tlačítko **1** držte stlačené tak dlho, až na displeji sa objaví:

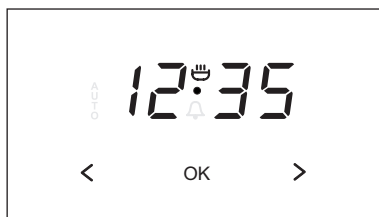


- Čas vypnutia (koniec prevádzky) nastavte tlačítkami 3 a 2; ten môže byť maximálne za 23 hodín a 59 minút od aktuálneho času.
- Tlačítká funkcií rúry a teploty nastavte na požadovanú pozíciu, pri ktorej má byť rúra v prevádzke.

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

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

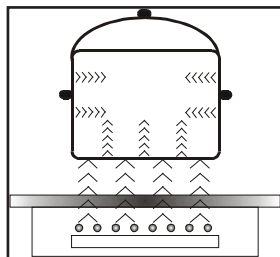
- Tlačítká funkcií rúry a teploty nastavte do pozície vypnuté,
- Tlačítká **1**, **2** alebo **3** stlačte, aby ste tak vypli akustický signál; signální AUTO zhasne a na displeji sa objavia hodiny.



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

## Obsluha varnej dosky.

### Spôsob fungovania indukčnej varnej zóny



Elektrický generátor dodáva prúd cievke, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. 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 sklenená tabuľa dosky ostáva studená.

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

Všeobecne sa dá povedať, že indukčnú technológiu charakterizujú dve prednosti.

- Pretože teplo je emitované výlučne pomocou hrnca, je možné maximálne využívanie tepla,
- nedochádza k javu tepelnej zotrvačnosti, pretože varenie sa automaticky začína vo chvíli umiestnenia hrnca na doske a končí sa okamihom jeho stiahnutia z 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 tým samým ohrievanie. Malé predmety umiestnené na varnej ploche (napr. lyžička, nôž, prstienok, prsteň...) nebudú identifikované ako hrnce, preto sa tiež doska nezapne.



## Detektor prítomnosti hrnca v indukčnej zóne

---

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

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

Aby vypnúť zónu varenia, je nutné vypnúť ju pomocou ovládacieho kolieska a nielen odobrať hrnca.

### **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.

## OBSLUHA

Výkon varnej dosky je podmienený výberom 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 zaistíte aby dno hrncov bolo suché: po naplnení hrnca alebo jeho vytiahnutí z chladničky skontrolujte, či dno je suché. Vďaka tomu doska ostane čistá.
- Pokrievka na hrnci zabraňuje úniku tepla a tak skracuje čas nahrievania a znižuje spotrebu elektrickej energie.

Energia je najlepšie odvádzaná, keď rozmer hrnca zodpovedá rozmerom varnej zóny. Najmenšie a najväčšie možné priemery sú uvedené v tabuľke a závisia na kvalite nádoby.

Indukčná varná zóna	Priemer dna hrnca pre indukčné varenie	
	Priemer (mm)	Priemer (mm)
210	140	210
180	90	180
160	90	160



**Použitie menšieho hrnca ako uvedený minimálny priemer môže spôsobiť, že indukčná varná zóna nebude fungovať.**




**Optimálnu kontrolu teploty pomocou indukčného modulu zaručí ploché dno hrnca.**

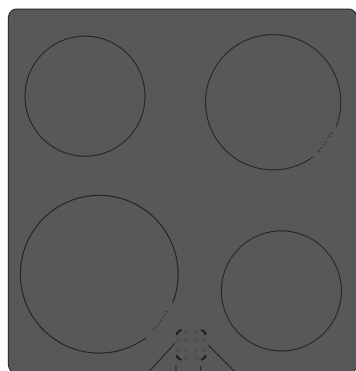
**Vyhýbené dno hrnca alebo hlboko vytlačené logo výrobcu majú negatívny vplyv na overovanú teplotu indukčným modulom a môžu zapríčiniť prehriatie nádob.**

**Nepoužívajte poškodené nádoby napr. so zdeformovaným dnom, spôsobeným príliš vysokou teplotou.**

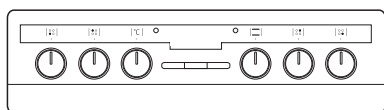
## ► Výber riadu pre indukčné zóny

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

# OBSLUHA



4 3 5 6



3 4 5 6

[3] Indukčné varná zóna predná ľavá

[4] Indukčné varná zóna zadná ľavá

[5] Indukčné varná zóna predná pravá

[6] Indukčné varná zóna zadná pravá

Ak je varná doska vypnutá, vtedy všetky varné zóny sú odpojené a displeje tmavé .



Varné zóny majú rozdielny tepelný výkon. Tepelný výkon je možné regulovať postupne, otáčaním ovládacieho kolieska vpravo alebo vľavo.

Tepelný výkon	Používanie
0	Vypnutá. Využitie zvyškového tepla
1-2	Ohrievanie horúcich pokrmov. Pomalé varení menších porcií
3	Pomalé varení pri nízkom výkone
4-5	Dlhodobá príprava väčších porcií a smaženie väčších porcií
6	Smaženie, opekanie
7-8	Smaženie
9	Začiatok prípravy pokrmov, smaženie
A	Automatické nastavenie štartu
P	Funkcia Booster

## Zapnutie varnej zóny

- Zapnúť varnú zónu pomocou ovládacieho kolieska umiestneného v panelu ovládania.
- Symboly nachádzajúce sa pri ovládacích kolieskach ukazujú, ktoré ovládacie koliesko ovláda danú varnú zónu.
- Požadovaný tepelný výkon je možné nastaviť ihneď (1-9).
- Nastavený tepelný výkon sa taktiež ukazuje na displeji varnej dosky.

Displeje zhasínajú po 10 sekundách od vypnutia všetkých varných zón

## Funkcia blokády

Môžete znemožniť jakékoľvek používanie varných zón prostredníctvom aktivácie zabezpečení pred deťmi. Tento spôsob zajišťač chráni Vaše deti.

Aktivace zabezpečení před dětmi

- Zajištění je možné aktivovat v okamžiku, kdy všechny displeje ukazují „0” alebo „H”.
- Otáčate súčasne dvě ovládací kolečka nacházející se uprostřed [3] a [4] vlevo. Všechny displeje ukáží symbol „L”. Zajištění před dětmi bylo aktivované. Otočení jakéhokoliv ovládacího kolečka varné desky, způsobuje promítnutí symbolu „L” na všech displejích.

Vypnutí zabezpečení před dětmi

- Otočte jedno z ovládacích koleček nakrátko vpravo, aby se na displeji ukázal symbol „L”.
- Otočte súčasne dvě ovládací kolečka nakrátko o jeden stupeň vlevo.



### **Pozor!**

Po vypnutí zo siete je blokáda aktívna.

## Ukazovateľ zvyškového tepla **H**

Varná doska je taktiež vybavená ukazovateľom zvyškového tepla „H”. Mimo, že varná zóna nie je bezprostredne ohrievaná, táto poberá teplo od dna hrnca. Pokiaľ sa na displeju premieta symbol „H”, zvyškové teplo je možné použiť k ohrievaniu nádoby alebo rozpúšťaniu tuku. Keď ukazovateľ prestane svietiť, môžete dotknúť varnú zónu, ale pamätajte, že ešte nevychladla na hodnotu teploty okolia.

### **Pozor!**

V prípade nedostatku napätia indikátor zvyškového tepla sa nesvieti.

## Automatické znižovanie výkonu

Všetky štyri varné zóny sú vybavené špeciálnym mechanizmom, ktorý umožňuje začiatok práce každej zóny s maximálnym tepelným výkonom nezávisle na aktuálne nastavenom výkone. Po určitom čase sa tepelný výkon vráti do nastavenej úrovne (od 1 do 8). Aby využiť túto funkciu, postačí zvoliť stupeň pomocou ktorého má byť pokrm pripravený alebo do ktorého má varná zóna vrátiť.

Automatické znižovanie výkonu je vhodné, keď...

- potraviny sú na začiatku studené a je nutné je silne zohriať, aby boli potom zohrievané nevelkým tepelným výkonom tak, aby je nebolo potrebné stále kontrolovať (napr. hovädzie ragú ).

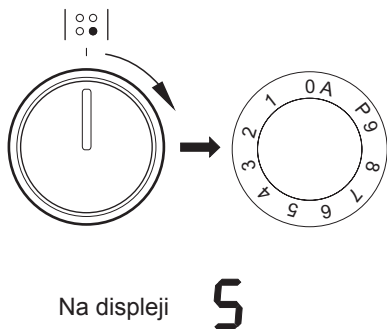
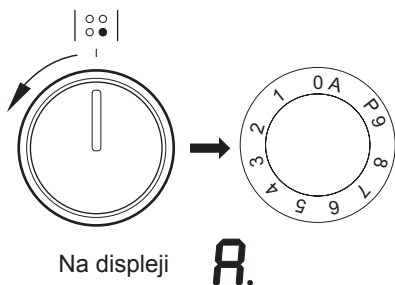
## OBSLUHA

Automatické znižovanie výkonu nie je vhodné, keď ...

- opekáme alebo dusíme potravu, ktoré je nutné obracať, miešať alebo dolievať do nich vodu;
- varíme halušky alebo makarón vo veľkom množstve vody;
- pripravujeme potravu vyžadujúce dlhodobé varení v rýchlovariči.

Zapnutí automatického znižovania výkonu:

- Nastavte ovládacie koliesko v polohe „A“, a potom ho otočte späť do požadovaného výkonu. Displej bude striedavo ukazovať symbol „A“ a zvolený stupeň výkonu. Po uplynutí času ohrevu so zvýšeným výkonom (napr.5), varná zóna sa vráti do zvoleného výkonu ohrevu, ktorý stále ukazuje displej.



Pokyny:

- Ak sa ovládacie koliesko ocitne v polohe „0“ ihneď po voľbe automatického zníženia výkonu (tzn. nebol zvolený tepelný výkon), funkcia automatického znižovania výkonu sa vypne po troch sekundách.
- Odstránenie hrnce z varnej zóny a jeho opätovné umiestnenie na jednakej zóne pred uplynutím desiatich minút neanuluje nastavenú funkciu znižovania výkonu.

Varná zóna je zapnutá na plný výkon na čas závislý od zvoleného stupňa tepelného výkonu, a potom bude prepnutá na ten stupeň tepelného výkonu.

Hodnota tepelného výkonu	Čas automatického znižovania výkonu (sek)
1	48
2	72
3	136
4	208
5	264
6	432
7	120
8	192
9	-

# OBSLUHA

## Funkcia Booster „P”

Funkcia Booster zvyšuje výkon zóny Ø 210 - z 2300W na 3000W, zóny Ø 180 - z 1400W na 2000W, zóny Ø 160 - z 1200W na 1400W.

Pre zapnutie funkcie Booster je treba otočiť otáčacie koliesko do polohy „P” a pridržať 3 sek., zapnutie je signalizované ukázaním sa písmena “P” na displeji zóny.

Vypnutie funkcie Booster nasleduje po opätovnom otočení otáčacieho kolieska do inej polohy, pri aktívnej indukčnej zóne alebo po dvíhnutí hrnca z indukčnej zóny.

**Pre zónu Ø 220, Ø 180 je doba pôsobenia funkcie Booster obmedzená do 5 minút. Po automatickom vypnutí funkcie Booster, varná zóna ďalej hreje s nominálnym výkonom.**

**Funkcia Booster môže opäť zostať zapnutá, ale len v prípade, že cievky a čidlá teploty v elektronickom systéme majú takú možnosť.**

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

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

**Dve zvisle uložené varné zóny tvoria dvojicu**

**Ak zapíname funkciu Booster je celkový výkon príliš veľký, tepelný výkon druhej zóny v páru bude automaticky zredukovaný.**

## Obmedzenie času prevádzky

Pre zvýšenie spoľahlivosti je varná doska vybavená obmedzovacím časom práce pre každú varnú zónu. Maximálny čas prevádzky závisí na poslednej zvolenej hodnote pracovného výkonu.

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

Hodnota tepelného výkonu	Maximálny čas práce (min)
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P - Ø 160	90
P - Ø 180	5
P - Ø 210	5

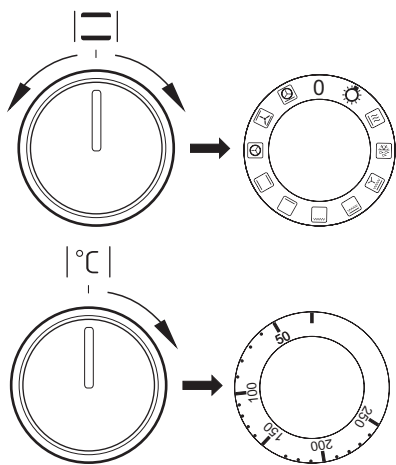
**Pre úsporu elektrickej energie hodnota tepelného výkonu „9” sa automaticky po 30 minútach redukuje na hodnotu výkonu „8”, naopak čas prevádzky sa nemení.**

# OBSLUHA

## Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

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

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



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

#### Pozor!

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

## Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry



### Nezávislé osvetlenie rúry

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



### Rýchly ohrev

Zapnutý horný ohrievač, opekač a ventilátor. Používa sa pre vstupný ohrev pečiarkej rúry.



### Rozmrazovanie

Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.



### Zapnutý ventilátor ako aj gril

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



### Zosilnený gril (Supergril)

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



### Zapnutý gril

Povrchové „grilovanie“, sa používa pre opekanie malých porcií mäsa: steaky, 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).



## OBSLUHA



### 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.

### 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 kontrolnej lampičky **L**. Počas pečenia sa bude lampička **L** periodicky zapínať a vypínať (udržovanie teploty vnútri komory rúry). Kontrolná lampička **R** môže svietiť i v polohe otočného gombíka „osvetlenie komory rúry“.

# OBSLUHA


---

## Používanie grilu

---

K procesu grilovania dochádza v dôsledku pôsobenia infračerveného žiarenia na pokrm, emitovaného rozžeraveným vyhrievacím telesom grilu.

Na zapnutie grilu je potrebné:

- nastaviť otočný gombík rúry do polohy označenej symbolom 
- nahrievať rúru asi 5 minút (pri zatvorených dverkách rúry),
- vložiť do rúry plech s pokrmom do príslušnej pracovnej úrovne. V prípade grilovania na rošte je potrebné umiestniť na bezprostredne nižšiu úroveň (pod roštom) plech na vytekajúci tuk,
- zatvoriť dverka rúry.

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



### **Pozor!**

Grilovať len pri zatvorených dverkách rúry.

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

## PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

### 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 (výpekom) vznikajúcim pri pečení, alebo horúcou slanou vodou, mäso sa nesmie podlievať studenou vodou.

## PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

Druh pečení potraviny	Funkce rúry 	Teplota °C	Úroveň ( 4 )	Čas [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

\*Uvedené časy se týkají pečení v malých formách

### Důležité!

Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a je možné je korigovat v závislosti na vlastních zkušenostech a kulinárních zálibách.

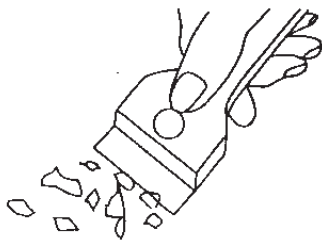
# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

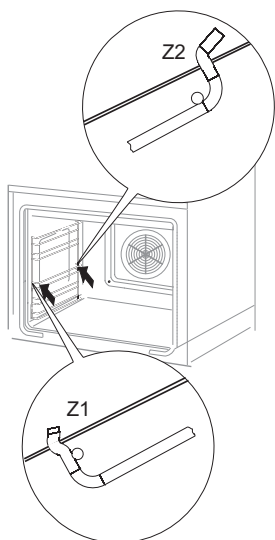
- Dosku čistíte po každom použití. Podľa možností odporúčame dosku umývať v teplom stave (potom, čo zhasne ukazovateľ teploty poľa). Je potrebné zabrániť silnému znečisteniu varnej dosky, zvlášť pripáleninám vzniknutým prekypením.
  - Nikdy nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky, ako sú brúsne prášky alebo pasty, umývacie huby, pemzu, drôtenky a pod., ktoré by mohli poškrabať povrch dosky a spôsobiť jej neodstrániteľné poškodenie. Na čistenie nepoužívajte Cillit.
  - Silné nečistoty, ktoré sú pevne prichytené na doske, odstraňujte pomocou špeciálnej ostrej škrabky; dávajte pritom pozor, aby ste nepoškodili rám sklokeramickej dosky.
- Odporúčame používať čistiace alebo umývacie prostriedky s jemným pôsobením, ktoré obsahujú príslušné odporúčania, napr. kvapaliny a emulzie odstraňujúce masť. Zvlášť odporúčame použitie špeciálnych prostriedkov, napr. COLLO Luneta, Sidol Stahlglanz na umývanie a čistenie, resp. Cera-fix na ochranu. Ak nie je možné odporúčané prostriedky získať, radíme použiť roztok teplej vody s prípravkom 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.



Čistiaca škrabka

## 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 vpredu (Z1), potom odkloniť vodiacu lištu a vybrať zo zadného závesu (Z2). Po umytí umiestniť vodiace lišty do usadzovacích otvorov rúry, zatlačiť závesy (Z1 a Z2).



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

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

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



### Pozor!

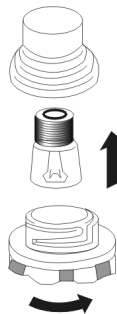
Na čistenie a údržbu sklenených čelných strán nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce brúsne látky.

## Výmena žiarovky osvetlenia rúry na pečenie



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

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



Lampička rúry na pečenie

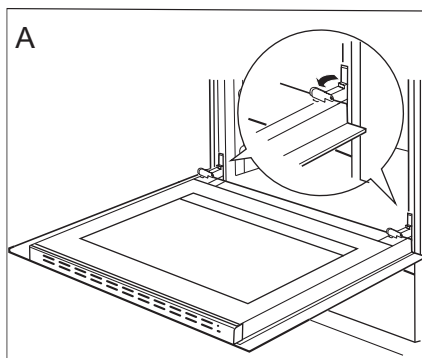
- Zaskrutkujte žiarovku, pričom pamätajte na jej presné osadenie v keramickej objímke.
- Naskrutkujte sklenené tienidlo lampičky.

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

## Vytahovanie dvierok

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

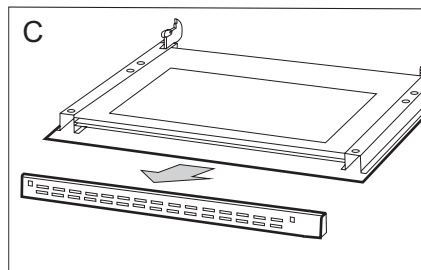
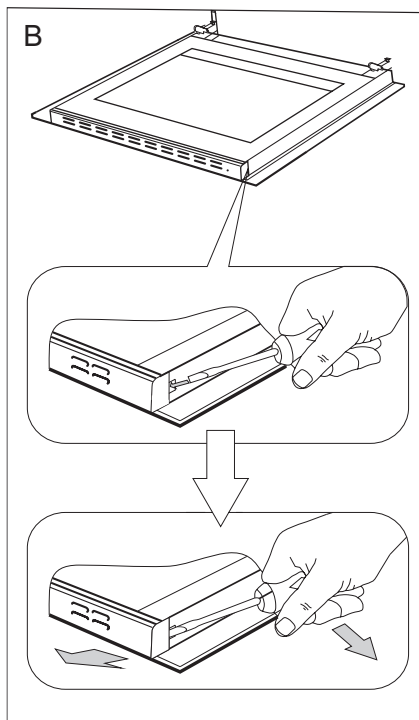
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dverok.



Odklopenie zaistenia pántov

## Vyberanie vnútorného skla

1. Pomocou krížového skrutkovača odskrutkujte skrutky nachádzajúce sa v bočných zámkoch (obr. B).
2. Zámky ohnite pomocou plochého skrutkovača a vyberte hornú lištu dverok. (obr. B, C).



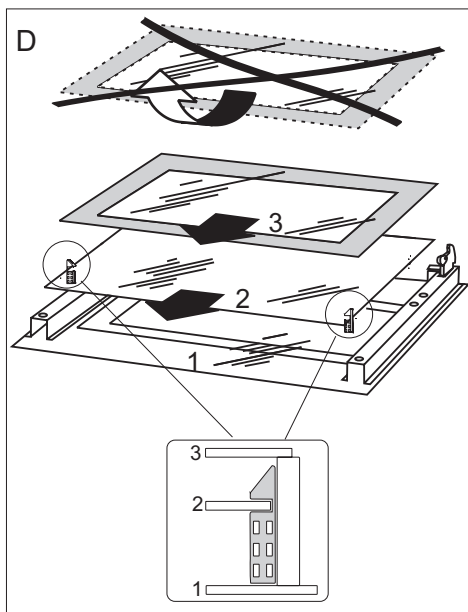


## ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

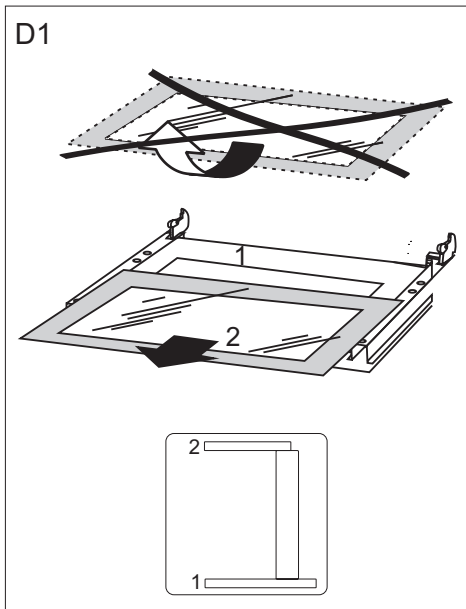
3. Vnútoré sklo vyťahnite z úchytiak (v dolnej časti dvierok). obr. D a D1.
4. Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

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

**Pozor! Nevťahujte hornú lištu súčasne do oboch strán dvierok.** Pre správne osadenie hornej lišty dvierok, najskôr priložte ľavý koniec lišty do dvierok, a pravý koniec vťahujte do počúvateľného „kliknutia“. Potom pritlačte lištu z ľavej strany do počúvateľného „kliknutia“.



*Vyberanie vnútorného skla. 3 skla.*



*Vyberanie vnútorného skla. 2 skla.*

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

---

## Periodické revízie

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

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



## Pozor!

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

## POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

V každej núdzovej situácii je potrebné:

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

PROBLÉM	PRÍČINA	POSTUP
1.Spotrebič nefunguje	-došlo k výpadku elektrickej energie	-skontrolujte poistku domového systému, v prípade potreby ju vymeňte
2.displej programátora ukazuje čas „0.00“	- zariadenie bolo odpojené od siete alebo došlo k chvíľkovej strate napätia	- nastaviť aktuálny čas (pozri Návod na obsluhu programátora)
3. nefunguje osvetlenie rúry	- povolená alebo poškodená žiarovka	- dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť (pozri kapitolu Čistenie a údržba)
4.Jedna varná zóna sa vypína, na displeji svieti písmeno „H“	- obmedzený čas prevádzky	- opätovne zapnite varnú zónu
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.Prasklina v keramickej varnej doske.	Nebezpečenstvo! Okamžite odpojte doku od siete (poistka). Zavolajte najbližšie servisné stredisko.	
7.Ak porucha nebola odstránená.	Odpojte varnú dosku od siete (poistka!). Zavolajte najbližšie servisné stredisko Dôležité! Ste zodpovední za riadny stav a prevádzku spotrebiča vo Vašej domácnosti. Ak zavoláte servisné stredisko z dôvodu poruchy, ktorá vznikla nesprávnou obsluhou, budú Vám účtované náklady návštevy, a to aj v zaručenej lehote. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za poruchy vzniknuté nedodržaním pokynov v tejto príručke.	
8. Indukčná varná doska vydáva hrubé zvuky.	Je to bežný jav. Ventilátor ochladzujúci elektronický systém funguje.	

## POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

PROBLÉM	PRÍČINA	POSTUP
9. 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.	
10. Symbol <b>E2</b>	Prehriatie indukčných cievok	<ul style="list-style-type: none"><li>- nevystačujúce chladenie,</li><li>- overte, či podmienky vstavenie dosky sú v súlade s návodom na obsluhu.</li><li>- overte hrniec v súlade s poznámkou na str. 63/64.</li></ul>

## TECHNICKÉ ÚDAJE

---

Menovité napätie	230 / 400V~50 Hz
Menovitý výkon	max. 10,2 kW
Rozmery sporáka	85 / 50 / 60 cm
Úžitkový objem rúry na pečenie*	65-72 litrov
Energetická trieda	na energetickém štítku
Hmotnosť	cca 39 kg

Splňuje požiadavky predpisov EÚ – normy EN 60335-1, EN 60335-2-6

\* podľa EN 50304  
objem závisí od vybavenia rúry na pečenie  
- uvedené v technickej charakteristike a  
na štítku energetickej účinnosti.

# INFORMAČNÝ LIST

Výrobca: Amica		
Označenie typu:	508IE3.318EHTaDJQ(Xv)	508IE3.319EHTaKDpJQ(Xv)
Obchodný názov:	58IE3.318HTaDQ(Xv)	58IE3.319HTaKDpQ(Xv)
Trieda energetickej účinnosti: A - úspornejšie B C D E F G - menej úsporná	<b>A</b>	<b>A</b>
Spotreba elektrickej energie v (kWh) Konvenčný ohrev	0,95	0,95
Spotreba elektrickej energie v (kWh) Obeh vzduchu	0,79	0,79
Úžitkový objem v (l)	66	66
Veľkosť rúry na pečenie:  <i>Malá</i> <i>Stredná</i> <b>Veľká</b>	<b>←</b>	<b>←</b>
Doba potrebná na upečenie štandardného pokrmu v (min.)	44	44
Hladina hluku v / dB (A) re 1 pW /	49	49
Najmenšia spotreba energie (W) - Standby	1	1
Najväčší pečiaci plocha v (cm <sup>2</sup> )	1280	1280



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

**Martykán servis**

Zámecká 3

698 01 Veselí nad Moravou

Tel: 518 324 555

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

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

**Fastplus s.r.o.**

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

**Tel: 2 4910 5853-54**

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

---