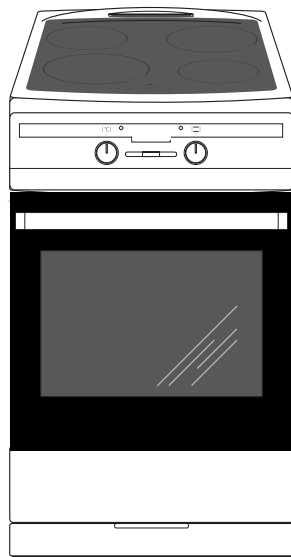


Amica



508IE2.320EHTaDJ(W) / SIB 18M W
508IE2.320EHTaDJ(Xv) / SIB 18M X

(CZ) NÁVOD K OBSLUZE.....	2
(SK) NÁVOD NA OBSLUHU.....	42

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 přečetli návod k obsluze. Dodržování v něm uvedených pokynů Vás ochrání před nesprávným používáním.

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

Pozor!

Sporák lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Sporák je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

OBSAH

Pokyny týkající se bezpečnosti používání	3
Popis výrobku	8
Instalace	11
Obsluha	14
Pečení v troubě – praktické rady	32
Čištění a údržba sporáku	34
Činnost v havarijních situacích	39
Technické údaje	41

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

JAK ŠETŘIT ENERGII



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

- **Používání odpovídajících nádob na vaření.**

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

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

Nádoba na vaření nemůže být nikdy menší od varné zóny.

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

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

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

Neotevírejte zbytečně často dvířka pečicí trouby.

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

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

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

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

- **Využití zbytkového tepla pečicí trouby.**

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

Pozor!

V případě použití programátoru nastavte příslušně kratší časy přípravy pokrmů.

- **Opékání s termooběhem a uzavřenými dvířky pečicí trouby.**
- **Pečlivé zavírání dvířek pečicí trouby.** Teplo uniká zašpiněním na těsnění dvířek. Nejlépe je odstraňovat je ihned.
- **Neumísťování sporáku v bezprostřední blízkosti chladniček/mrazniček.** Spotřeba jejich elektrické energie zbytečně vzrůstá.

ROZBALENÍ



Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.

Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali části

Obr.obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí.

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

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

VYŘAZENÍ Z PROVOZU



Po ukončení období užitkování nesmí být tento výrobek likvidován obr.prostřednictvím běžného komunálního odpadu, ale je třeba odevzdat

jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických zařízení.

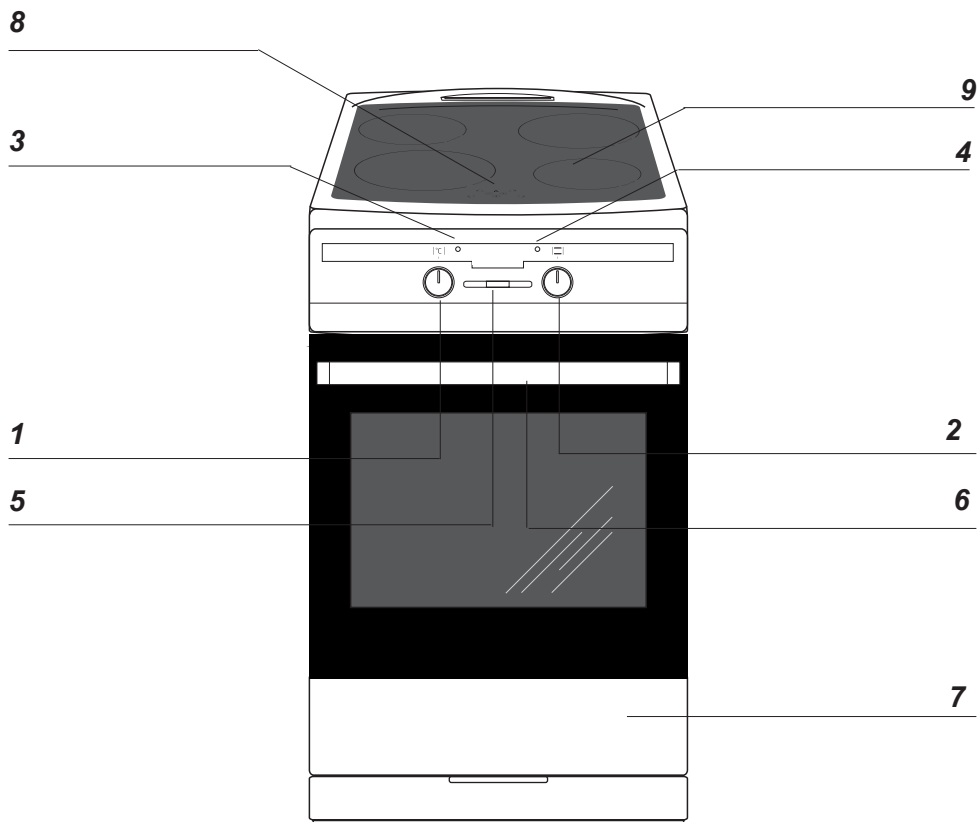
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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

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

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

POPIS VÝROBKU



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

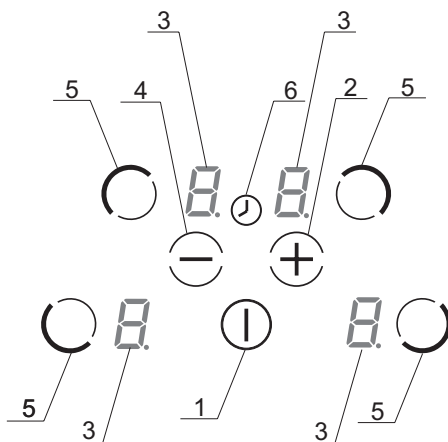
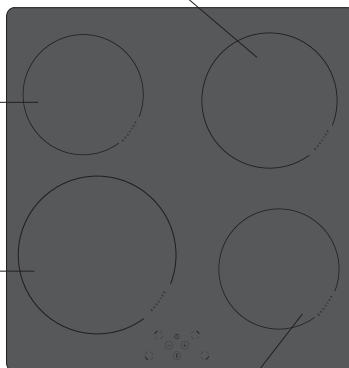
POPIS VÝROBKU

Indukční varné pole **booster**
(zadní pravé) Ø 180

Indukční varné pole **booster**
(zadní levé) Ø 160

Indukční varné pole **booster**
(přední levé) Ø 210

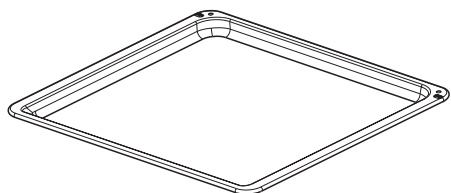
Indukční varné pole **booster**
(přední pravé) Ø 160



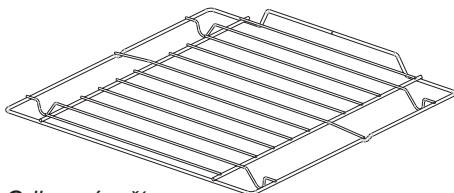
1. Čidlo zapnutí/vypnutí varné desky
2. Čidlo plus
3. Ukazatel varného pole
4. Čidlo minus
5. Čidlo volby varných polí
6. Ukazatel hodin

POPIS VÝROBKU

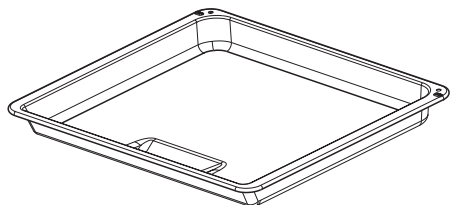
Vybavení sporáků – souhrn:



*Plech na pečivo**

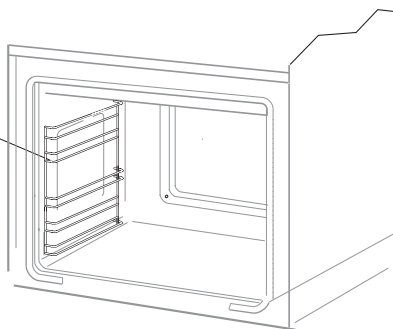


*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*



*Pečící plech /maso/**

Boční závěsné lišty plechů



*u některých typů

INSTALACE

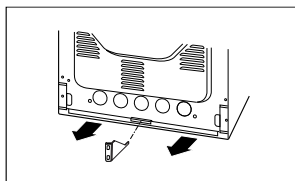
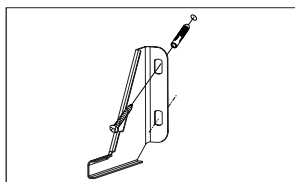
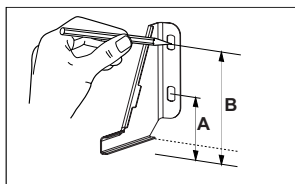


Ustavení sporák

- 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. Nevyhovnění 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 chráničící blokádě před převrácením se sporáku, dítě nebude např. moci stoupnout na dveře trouby a tím způsobit převrácení sporáku.



Sporák, výška 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Sporák, výška 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

INSTALACE

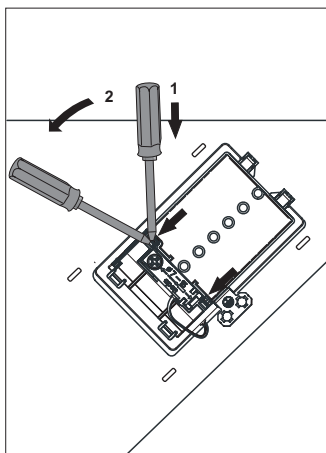
► Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

Pozor!

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

► Pokyny pro instalatéra

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



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

Pozor!

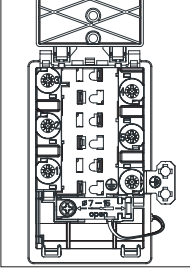
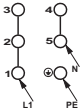
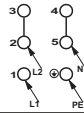
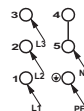
Je třeba pamatovat na nutnost připojení ochranného obvodu ke svorce připojovacího pásku, označené značkou \oplus . Elektrický rozvod napájející sporák by měl mít bezpečností vypínač umožňující přerušení přívodu proudu v nouzových situacích. Vzdálenost mezi pracovními kontakty bezpečnostního vypínače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

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



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

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

INSTALACE

		SCHÉMA MOŽNÝCH PŘIPOJENÍ Pozor! Napětí topných součástí 230V		Doporučený druh připojovacího vodiče
Pozor! Ve všech případech připojení musí být ochranný vodič propojený s svorkou \perp PE				
1	V případě sítě 230 V jednofázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 1 - 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na \perp	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	V případě sítě 400 / 230 V dvoufázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na \perp	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	V případě sítě 400 / 230 V trojfázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 4 - 5, fázové vodiče připojené k 1, 2 a 3, neutrální vodič k 4 - 5, ochranný vodič \perp	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²
Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrální vodič; PE – ochranný vodič				

► Před prvním zapnutím pečicí trouby

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

Pozor!

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




Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

Důležité!

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

OBSLUHA

Elektronické spínací hodiny Ta

   Značky provozních funkcí

OK - Tlačítko volby provozních funkcí

< - Tlačítko “-“

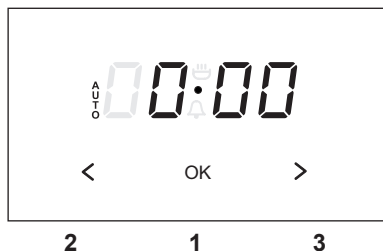
> - Tlačítko “+“

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.


Nastavení času může být provedeno později stisknutím současně tlačítka 2 a 3. Displej začne blikat. Nastavte aktuální čas podle potřeby.

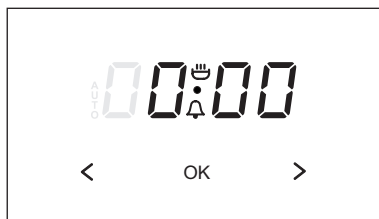
Pozor! Bez nastavení času není funkce trouby možná.


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;

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



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

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

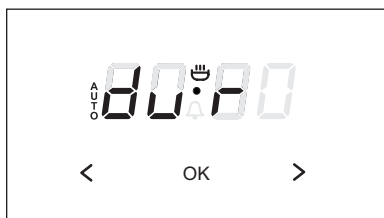
Pozor! Když akustický signál nevypnete manuálně, vypne se automaticky po uplynutí asi 7 minut.

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.

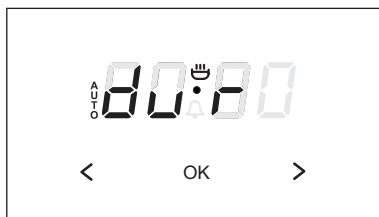
Po uplynutí nastavené doby se trouba automaticky vypne, ozve se akustický signál a signální AUTO začne blikat;

- 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,

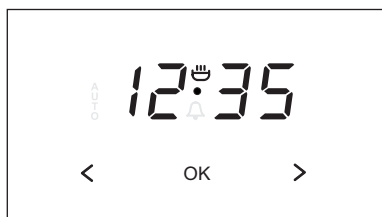
- Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte na požadovanou pozici, při které má být trouba v provozu.

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.

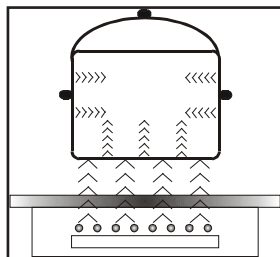
- Tlačítka funkcí trouby a teploty nastavte do pozice vypnuto,
- Tlačítka 1, 2 nebo 3 stiskněte, abyste tak vypnuli akustický signál; signální AUTO zhasne a na displeji se objeví hodiny.



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 používaná, je jen zřídka potřebné zabezpečující zařízení.

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


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

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

▶ Detektor přítomnosti hrnce v indukčním poli

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

- Jestliže je varné pole používáno ve spojení s odpovídajícím hrncem, na displeji je uváděna úroveň tepla.
- Indukce vyžaduje používání přizpůsobených hrnců, vybavených v dna z magnetického materiálu (Tabulka).

Jestliže na varném poli nebudou umístěny hrnce anebo na nich byly umístěny neodpovídající hrnce, na displeji se objeví symbol . Pole nebude zapnuté. Jestliže v průběhu 10 minut nebude detekovaný hrnec, operace zapnutí varné desky bude zrušena.

Pro vypnutí varného pole, proveďte tuto operaci prostřednictvím ovladače čidla, a ne pouze sejmutím hrnce.



Detektor hrnce nepracuje jak čidlo zapnutí/vypnutí varné desky.

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

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

Po ukončení používání vypněte varné pole 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 pokrmu 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 nádob.

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

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

OBSLUHA

Ovládací panel

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



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

Zapnutí varné desky

Čidlo zapnutí/vypnutí (1) musí být přidržené prstem nejméně 1 sekundu. Varná deska je aktivní, pokud se na všech ukazatelích (3) svítí číslice „0”.



Jestliže v průběhu 20 sekund nebude přesměrované žádné čidlo, tehdy se varná deska vypíná.

Zapnutí varného pole

Po zapnutí varné desky čidlem (1), v průběhu následujících 20 sekund zapnete zvolené varné pole (5).

1. Po dotknutí čidla označujícího zvolené varné pole (5), na odpovídajícím tomu poli ukazateli stupně výkonu se výrazně svítí číslice „0”.
2. Stlačování čidla „+” (2) anebo čidla „-” (4) nastavujeme požadovaný stupeň ohřevu.



Jestliže v průběhu 20 sekund po zapnutí varné desky nebude přesměrované žádné čidlo, tehdy se varné pole vypne.



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

Nastavení stupně tepelného výkonu indukčního pole

V čase indikace na ukazateli varného pole, výrazně osvětleného (3) „0” můžeme začít nastavovat požadovaný stupeň tepelného ohřevu prostřednictvím čidla „+” (2) a „-” (4).

OBSLUHA

Vypínání varných polí

- Varné pole musí být aktivní. Ukazatel stupně tepelného výkonu se výrazně svítí.
- Vypnutí se uskuteční po dotknutí čidla zapnutí/vypnutí varné desky, anebo prostřednictvím čidla „-“ (4) snižujeme stupeň výkonu do „0“.

Vypínání celé varné desky

- Varná deska pracuje, pokud je zapnuté nejméně jedno varné pole.
- Stlačením čidla zapnutí/vypnutí (1) vypínáme celou varnou desku.
Jestliže je varné pole horké, na ukazateli varného pole (3) se svítí písmeno „H“- symbol zbytkového tepla.

Funkce Booster „P“

Funkce Booster spočívá na zvýšení výkonu pole \varnothing 210 - z 2300W na 3000W, pole \varnothing 180 - z 1400W na 2000W, pole \varnothing 160 - z 1200W na 1400W.

Pro zapnutí funkce Booster vyberte zónu vaření, nastavte úroveň vaření na „9“ a opětovně stlačte čidlo „+“ (2) co je signalizované objevením se písmene „P“ na displeji pole.

Vypnutí funkce Booster následuje po opětovném stlačení čidla „-“ (4) při aktivním indukčním poli, anebo po zdvižení hrnce z indukčního pole.



Pro varnou zónu \varnothing 210, \varnothing 180 je čas působení funkce Booster omezený senzorem (ovládacím) panelem do 5 minut. Po automatickém vypnutí funkce Booster, varné pole nadále hřeje s nominálním výkonem.

Funkce Booster může být opětovně zapnutá, pod podmínkou, že čidla teploty v elektronických soustavách a cívky mají takovou možnost. Jestliže hrnec bude sejmutý z varného pole v čase činnosti funkce Booster, funkce je nadále aktivní a odpočítávání času pokračuje.

V případě překročení teploty (elektronické soustavy anebo cívky) varného pole v průběhu činnosti funkce Booster, je funkce Booster automaticky vypínaná. Varné pole se vrací k nominálnímu výkonu.

OBSLUHA

Ovládání funkce Booster

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.

Funkce blokády

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

Blokování varné desky

Zapnutí blokády je možné pouze tehdy, když je dotykový panel varné desky zapnutý a žádné z varných polí a hodiny nejsou aktivní (na displejích se svítí číslice „0” s blikající tečkou).

Po zapnutí panelu čidlem (1) současně stlačte čidlo (5) předního pravé varného pole s čidlem (4), načež opětovně stlačte čidlo (5 předního pravé) varného pole. Nyní se na všech displejích ukáže „L” co znamená zapnutí funkce blokády. Jestliže jsou pole horká, bude střídavě promítané písmeno „L” s písmenem „H”.



Blokování varné desky provedte v průběhu 10s a nestlačujte žádná jiná čidla než zmiňovaná. V opačném případě varná deska nebude zablokovaná.



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

Odblokování varné desky na čas vaření

Po zapnutí panelu varné desky čidlem (1) se na všech displejích objeví písmeno „L”. Poté současně stlačte čidlo (5) předního pravé varného pole s čidlem (4). Písmena „L” zmizí, a na displejích varných polí se objeví číslice „0.” s blikající tečkou. Poté je možné začít zapínání varných polí. (jak bylo uvedeno v kapitole „**Nastavování stupně tepelného výkonu indukčního pole**”).

OBSLUHA

Odblokování varné desky na stále

Po zapnutí panelu varné desky čidlem (1) se na všech displejích objeví písmeno „L“. Poté současně stlačte čidlo (5) předního pravé varného pole s čidlem (4), načež opětovně stlačte čidlo (4). Dotykový panel varné desky je vypnutý (displeje jsou zhasnuté).



Odblokování varné desky proveďte v průběhu 10s a nestlačujte žádná jiná čidla než uvedená. V opačném případě varná deska nebude na stále odblokovaná. Jestliže dotykový panel varné desky byl správně odblokovaný, to po stlačení čidla (1) se na všech displejích objeví číslice „0“ z blikající tečkou. Jestliže jsou pole horká, bude střídavě promítaná číslice „0“ s písmenem „H“.

Ukazatel zbytkového tepla

V okamžiku vypnutí horkého varného pole je ukazované „H“ jako signál „varné pole je horké!“.



V tomto čase není dovolené dotýkat se varného pole s ohledem na možnost popaření se, ani klást na něm předměty citlivé na teplo!

Když tento ukazatel zhasne, je možné varné pole dotknout s vědomím, že se ještě nezchladilo na hodnotu okolní teploty.



Pokud napětí chybí, ukazatel zbytkového tepla se nesvítil.

OBSLUHA

Omezení času práce

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

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



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

Stupeň tepelného výkonu	Maximální čas práce v hodinách
<i>L</i>	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 160	1,5
P - Ø 180	0,08
P - Ø 210	0,08

Funkce hodin

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

Zapnutí hodin

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

- Čídlom (5) volíme odpovídající varné pole. Číslice „0” se výrazně svítí.
- Prostřednictvím čídel „+” (2) anebo „-” (4) zaprogramujete požadovanou úroveň výkonu v rozsahu 1-9.
- Poté v čase 10 sekund aktivujte hodiny současným stlačením čidla „+” (2) a „-” (4).
- Prostřednictvím čidla „+” (2) anebo „-” (4) programujeme požadovaný čas vaření (01 do 99 minut). Na hodinami ovládaném varném poli se svítí desetinná čárka.



Všechna varná pole mohou současně pracovat v systému časového programování prostřednictvím hodin.

OBSLUHA

Změna zaprogramovaného času vaření

V každém okamžiku vaření je možné změnit zaprogramovaný čas jeho trvání

- Čidlem (5) volíme odpovídající varné pole. Číslice tepelného výkonu se stávají výrazně osvětlené zespodu.
- Na horním ukazateli se objeví číslice již zaprogramovaných hodin.
- Prostřednictvím čidla „+“ (2) anebo čidla „-“ (4) nastavujeme nový čas hodin.

Kontrola uplynutí času vaření

Zbývající čas do konce vaření je možné v každém okamžiku zkontrolovat, dotknutím čidla volby varného pole (5), a poté současným stlačením čidla „+“ (2) a „-“ (4).

Vypnutí hodin

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

Jestliže dojde k nutnosti předčasného vypnutí hodin:

- Čidlem (5) aktivujeme varné pole. Číslice tepelného výkonu je výrazně osvětlená zespodu.
- Poté čidlem „+“ (2) a čidlem „-“ (4) aktivujte hodiny.
- Čidlem „-“ (4) snižujeme čas vaření do polohy „00“. Funkce hodin se vypne, a varné pole dále působí, dokud ho nevypneme ručně.

Hodiny jako minutka

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

Zapnutí minutky

Jestliže je kuchyňská varná deska vypnutá:

- Dotknutím čidla zapnout/vypnout varné desky (1), zapínáme varnou desku.
- Poté současným stlačením čidla „+“ (2) a „-“ (4) aktivujte minutku.
- Prostřednictvím čidla „+“ (2) anebo „-“ (4) nastavte čas minutky.

OBSLUHA

Funkce přihřívání

Funkce přihřívání pokrmů udržuje teplo připraveného jídla na varném poli. Zvolené varné pole je zapnuté na nízký výkon ohřevu. Výkon varného pole je ovládaný funkcí přihřívání pokrmů, takže teplota jídla je přibližně 65°C. Proto teplý, ke konzumaci připravený pokrm, nepříznivě nemění svou původní chuť a nepřichycuje se ke dnu hrnce. Tuto funkci je také možné využít k roztopení másla, čokolády apod. Podmínkou náležitého využití funkce je použití vhodného hrnce s plochým dnem, aby teplota hrnce byla přesně měřena čidlem umístěným ve varném poli.

Funkci přihřívání pokrmů je možné zapnout na každém poli.

Z mikrobiologického důvodu se nedoporučuje příliš dlouhé udržování pokrmu v teple, proto také tuto funkci dotykový panel vypíná po 2 hodinách.

Funkce přihřívání pokrmu je nastavená jako dodatečný tepelný výkon mezi polohou „0 1” a objeví se na displeji jako symbol „**LJ**”
Zapnutí funkce přihřívání se provádí identicky, jak je to popsáno v bodu „**Zapnutí varného pole**”

Vypnutí funkce přihřívání se provádí identicky, jak je to popsáno v bodu „**Vypnutí varných polí**”.

Vypnutí minutky

Po uplynutí zaprogramovaného času, se zapíná nepřetržitý zvukový alarm, který můžete vypnout dotknutím libovolného čidla anebo počkejte, až se automaticky vypne po 2 minutách.

Jestliže je potřebné dřívější vypnutí alarmu:

- Současným stlačením čidla „+” (2) i „-” (4) aktivujete minutku.
- Poté prostřednictvím čidla „-” (4) snižujeme minutkou čas do polohy „00”.
- Funkce minutka se vypne.
- Jestliže byly hodiny zaprogramované jako minutka, tehdy neúčinkují jako hodiny programující čas vaření.

OBSLUHA

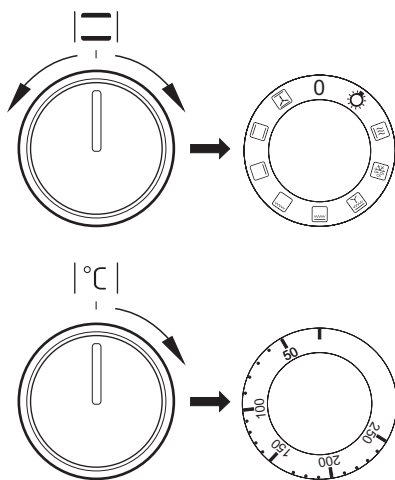
Funkce pečicí trouby a její obsluha

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (s ventilátorem).

Trouba může být ohřívána pomocí grilu, dolního a horního topného tělesa. Ovládání činnosti této trouby se uskutečňuje pomocí otočného knoflíku pro volbu funkce trouby a programátoru

– nastavení spočívá v otočení knoflíku do zvolené polohy.

Označení otočného knoflíku po jeho obvodu odpovídá funkcím realizovaným pečicí troubou.



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

Pozor!

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

Možné polohy otočného knoflíku

0 Nulové nastavení



Nezávislé osvětlení pečicí trouby

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



Rychlý ohřev

Zapnutý horní ohřívač, opékač a ventilátor. Používá se pro vstupní ohřev pečicí trouby.



Rozmrazování

Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřívačů.



Zapnutý ventilátor a zesílený gril

Při této poloze otočného knoflíku trouba realizuje funkci zesíleného grilu s ventilátorem.

Využití této funkce v praxi umožňuje urychlení procesu grilování a zlepšení chuťových vlastností pokrmu. Grilovat je třeba při zavřených dvířkách trouby.



Zesílený gril

(Gril a horní topné těleso)

Zapnutí funkce „zesíleného grilu“ umožňuje grilování při současně spuštěném horním topným tělesem. Tato funkce umožňuje dosažení vyšší teploty v horním pracovním prostoru trouby, což způsobuje silnější připečení pokrmu a umožňuje také grilování větších porcí.



Zapnutý gril

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

OBSLUHA



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 ventilátor jak rovněž dolní a horní ohřev.

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

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)

Druh pečení potraviny	Funkce pečicí trouby 	Teplota °C	Úroveň ($\frac{4}{1}$)	Čas [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		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.

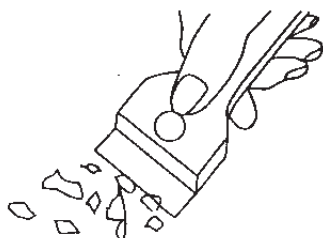
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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 přípálení vzniklých překypěním.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky, jako jsou brusné prášky nebo pasty, mycí houby, pemzu, drátěnky apod., které by mohly poškrábat povrch desky a způsobit její neodstranitelné poškození.
- Silné nečistoty, které pevně ulpívají na desce, odstraňuje pomocí speciální ostré škrabky; dávejte přitom pozor, abyste nepoškodili rám sklokeramické desky.
- Doporučujeme používat čisticí nebo mycí prostředky s jemným působením, která obsahují příslušná doporučení, např. kapaliny a emulze odstraňující mastnotu. Pokud nejsou doporučené prostředky k dostání, radíme použít roztok teplé vody s přídavkem mycího prostředku na nádobí nebo neředěné čisticí prostředky.
- Pro mytí a čištění povrchu používejte měkké, jemné hadříky, které dobře pohlcují vlhkost. Sklokeramickou desku je třeba po umytí vždy vytřít dosucha.
- Zvláštní pozornost věnujte tomu, aby nedošlo k poškození sklokeramické desky, vzniku hlubokých rýh a úlomků způsobených úderem kovových pokliček nebo jiných předmětů s ostrými okraji.



Čistící škrabka

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Pečící trouba

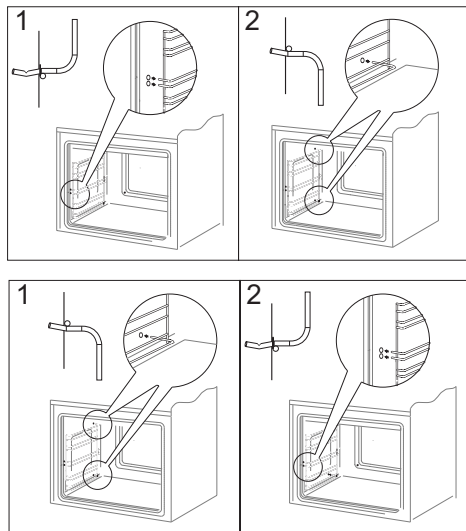
- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.
 - Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přidavkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
 - **Parní čištění – 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.

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



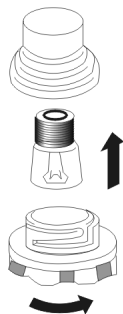
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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 žárovku (300 °C) s parametry:
 - napětí 230 V
 - výkon 25 W
 - závit E 14.



Lampička pečící trouby

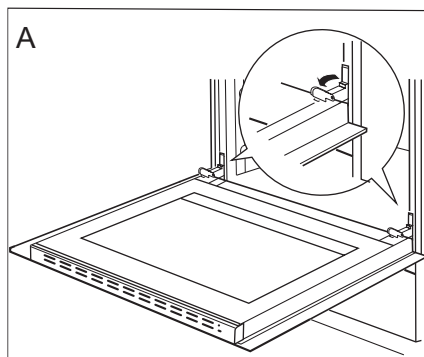
- Zašroubujte žárovku, přičemž pamatujte na její přesné osazení v keramické objímce.
- Našroubujte skleněné stínítko lampičky.

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, nadzvedněte a vytáhněte směrem dopředu. Pro namontování dvířek postupujte opačným způsobem. Při nasazování je třeba dát pozor, aby byl výřez na pantu správně osazen na výstupku držáku pantu. Po nasazení dvířek na sporák je třeba bezvýhradně sklopit zajišťující prvek a pečlivě jej přitlačit.

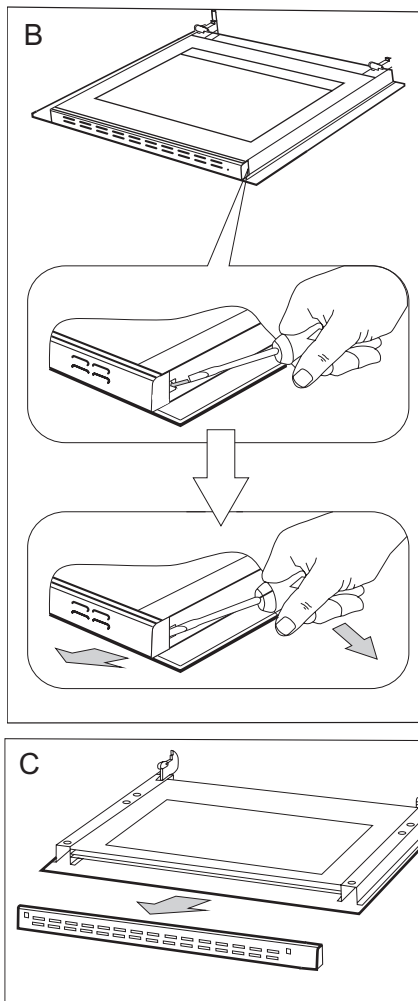
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklopení zajištění pantů

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

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

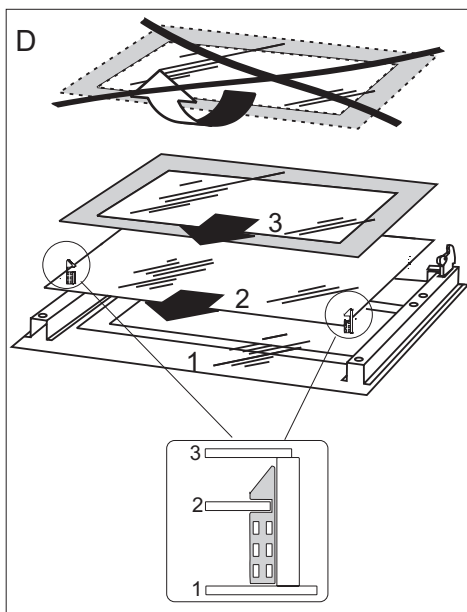


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

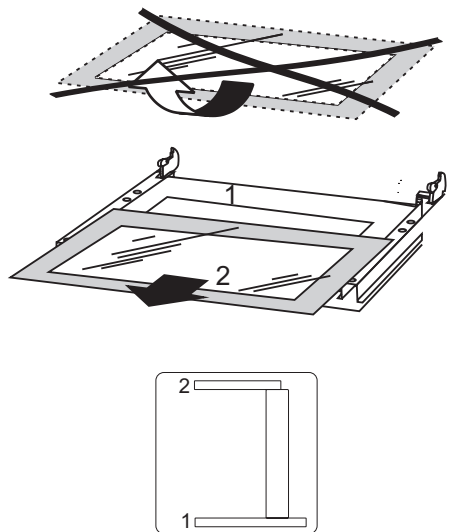
Při následné montáži postupujte v opačném pořadí. Hladká část skleněné tabule se musí nacházet v horní části.

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



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule. 3 skla.

D1



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule. 2 skla.

Periodické revízie

Popri činnostiach, ktorých úlohou je priebežné udrzovanie 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 SITUACÍCH

V každé havarijní situaci proveďte následující:

- vypněte pracovní soustavy varné desky
- odpojte elektrické napájení
- přihlaste opravu
- Některé drobné poruchy si může uživatel odstranit sám, pokud se bude řídit pokyny uvedenými v níže umístěné tabulce; předtím než se obrátíte na oddělení obsluhy zákazníka anebo servisu zkontrolujte postupně body v tabulce.

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. Spotřebič nereaguje a vydává krátký zvukový signál	- je zapnuté zabezpečení před dětmi (blokáda)	- vypněte zabezpečení před dětmi (blokáda)
5. Spotřebič nereaguje a vydává dlouhý zvukový signál	- nesprávná odsluha (bylo stlačeno nevhodné čidlo anebo příliš rychle)	- opětovně uveďte do provozu varnou desku
	- čidlo (a) zakryté(á) anebo zašpiněné(á)	- odkryjte anebo očistěte čidla
6. Celý spotřebič se vypíná	- po zapnutí nebyly zavedené žádné hodnoty v čase delším než 10 s	- opětovně zapněte dotykový panel a okamžitě zavedte údaje
	- čidlo (a) zakryté(á) anebo zašpiněné(á)	- odkryjte anebo očistěte čidla
7. Jedno varné pole se vypíná, na displeji se svítí písmeno „H“	- omezení času práce	- opětovně zapněte varné pole

ČINNOST V HAVARIJNÍCH SITUACÍCH

PROBLÉM	PŘÍČINA	ČINNOST
8. Nesvííí 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.
9. Prasknutí v keramické varné desce.	 Nebezpečí! Okamžitě odpojte varnou desku od sítě (pojistka). Obratě se na nejbližší servis.	
10. Pokud vada ještě nebyla odstraněna.	Odpojte varnou desku od sítě (pojistka!). Obratě se na nejbližší servis. Důležité! Zákazník odpovídá za správný stav spotřebiče a jeho 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.	
11. Indukční varná deska vyluzuje chruplavé zvuky.	Je to normální jev. Pracuje ventilátor chladící elektronické soustavy.	
12. 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.	
13. Symbol E2	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. 18/19.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	230/400 V~50 Hz
Jmenovitý výkon	max. 10,2 kW
Rozměry sporáku	85 / 50 / 60 cm

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

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

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

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

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

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

Pozor!

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

Sporák je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

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

OBSAH

Pokyny týkajúce sa bezpečnosti používania.....	43
Opis výrobku.....	48
Inštalácia.....	51
Obsluha	54
Pečenie v rúre – praktické rady.....	72
Čistenie a údržba sporáka.....	74
Postup v núdzových situáciách.....	79
Technické údaje.....	81

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 nádob s hmotnosťou prekračujúcou 15 kg, a na varnej doske - 25 kg.
- Nepoužívajte drsných čistiacich prostriedkov alebo ostrých kovových predmetov do čistenia skla dvierok, pretože môžu poškrabať povrch, čo môže spôsobiť popraskanie skla.
- Zakazuje sa vkladanie horúcich nádob a vložiek (viac ako 75°C) ako aj ľahko zápalných materiálov do zásobníku zásuvky.
- Zakazuje sa používanie sporáku s technickou poruchou. Všetky poruchy môžu byť odstraňované len osobou, ktorá má príslušnú oprávnenia.
- V každej situácii spôsobené technickou poruchou, je nutné bezpodmienečne odpojiť elektrické napájania a poruchu prihlásiť k oprave.
- Je nutné bezpodmienečne dodržiavať zásady a ustanovenia obsiahnuté v tomto návodu. K obsluhu taktiež nedopúšťajte osoby, ktoré neboli zoznamované s obsahom návodu.
- **Osoby s implantovanými zariadeniami na podporu životných funkcií (napr. kardiostimulátorom, inzulínovou pumpou, alebo sluchovým prístrojom) sa musia uistiť, že indukčná varná doska (frekvenčný rozsah pôsobenia indukčnej varnej dosky činí 20-50 kHz) nebude rušiť prácu týchto prístrojov.**

AKO ŠETRIŤ ENERGIU



Kto využíva energiu zodpovedne, ten nielen chráni domáci rozpočet, ale pôsobí tiež vedome v prospech životného prostredia. A preto pomáhajme, šetríme elektrickou energiou! Postupujme 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.

- **Opekánie 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.

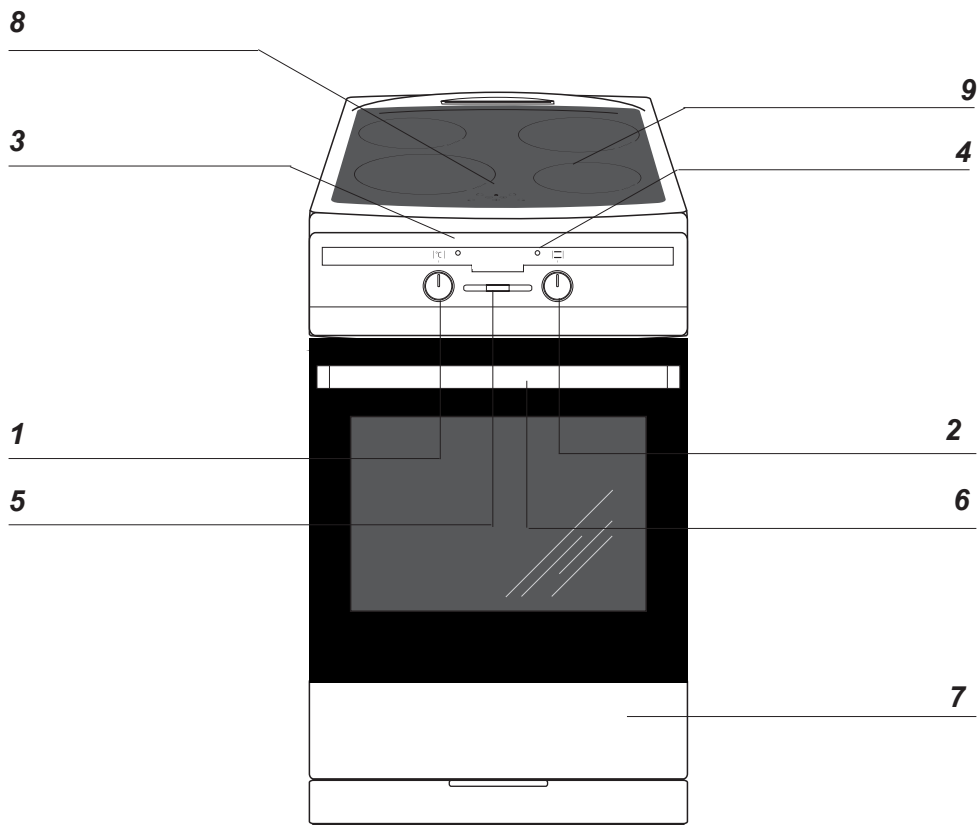
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

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 poskytne orgán obecnej správy.

OPIS VÝROBKU



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

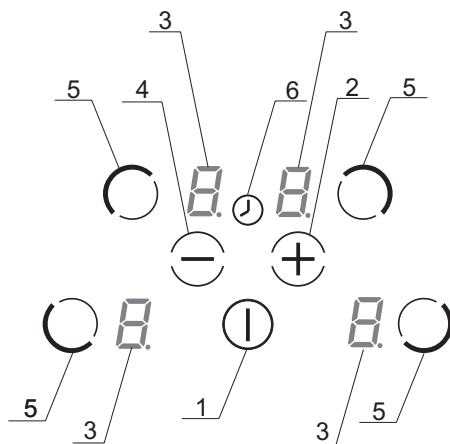
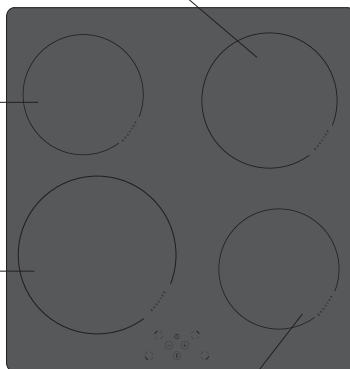
OPIS VÝROBKU

Indukčná varná zóna **booster**
(zadná pravá) Ø 180

Indukčná varná zóna **booster**
(zadná ľavá) Ø 160

Indukčná varná zóna **booster**
(predná ľavá) Ø 210

Indukčná varná zóna **booster**
(predná pravá) Ø 160

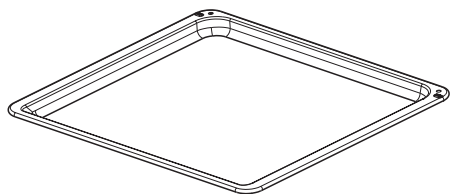


1. Senzor zapni/vypni dosku
2. Senzor plus
3. Ukazovateľ varnej zóny
4. Senzor mínus
5. Senzor výberu varných zón
6. Ukazovateľ hodín

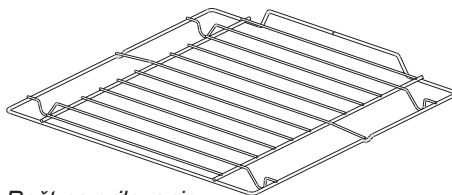
OPIS VÝROBKU

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

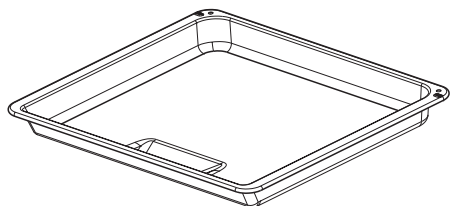
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Plech na pečivo**

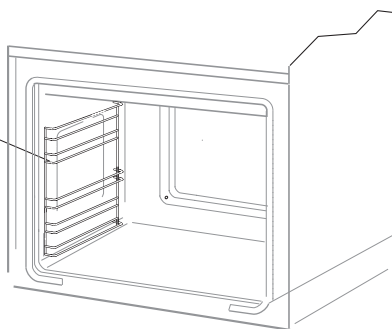


*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*



*Plech na pečenie /mäsa/**

Bočné závesné lišty plechov



*u některých typů

INŠTALÁCIA

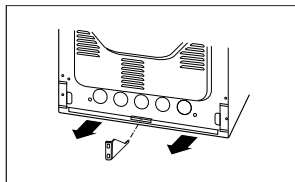
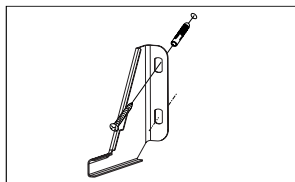
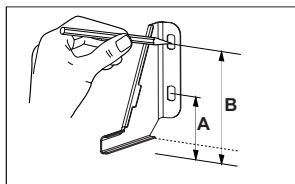


Umiestnenie sporáka

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

Montovanie zabezpečujúcej blokády pred prevrátením sporáka.

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



Sporák, výška 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Sporák, výška 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

INŠTALÁCIA

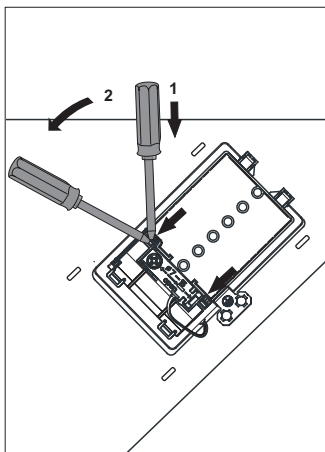
Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

Pozor!

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

Pokyny pre inštalatéra

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



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

Pozor!

Treba pamätať na nutnosť pripojenia ochranného obvodu k svorke pripájacieho pásika, označenej značkou \perp . 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.

INŠTALÁCIA

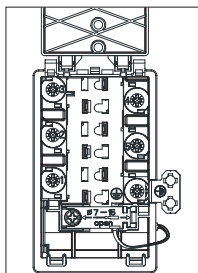


SCHÉMA MOŽNÝCH PRIPOJENÍ



Pozor! Napätie vyhrievacích súčastí 230 V

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

Odporučený druh pripájacieho vodiča

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

Pred prvým zapnutím sporáka

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



Nastavenie času môže byť vykonané neskôr stlačením súčasne tlačidla 2 a 3. Displej začne blikať. Nastavte aktuálny čas podľa potreby.

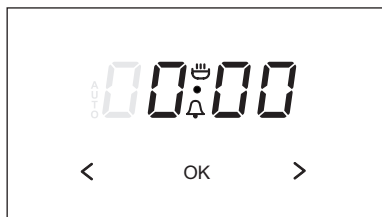
Pozor! Bez nastavenia času nie je funkcia rúry možná.


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 blikať;
- 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 blikať.

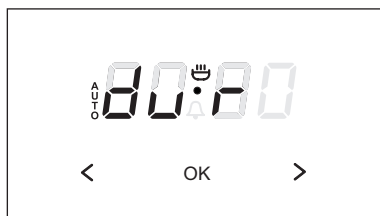
- Stlačte tlačítka **1**, **2** alebo **3**, aby ste vypili akustický signál; potom zhasne signálna lampka a na displeji sa objavia hodiny.

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 blikať.

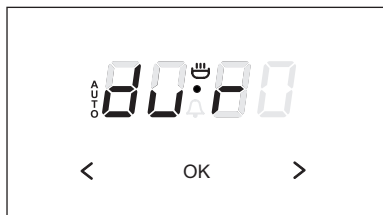
- Tlačítka funkcií rúry a teploty nastavte na pozíciu vypnuté,
- Stlačte tlačítka **1**, **2** alebo **3**, aby ste nastavili akustický signál; signálna lampka zhasne a na displeji sa objavia hodiny.

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:

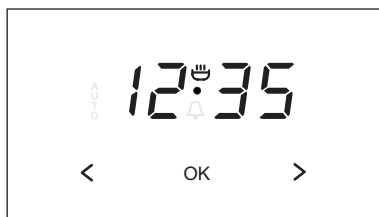


- Čas vypnutia (koniec prevádzky) nastavte tlačítkami 3 a 2; ten môže byť maximálne za 23 hodín a 59 minút od aktuálneho času.
- Tlačítká funkcií rúry a teploty nastavte na požadovanú pozíciu, pri ktorej má byť rúra v prevádzke.

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.

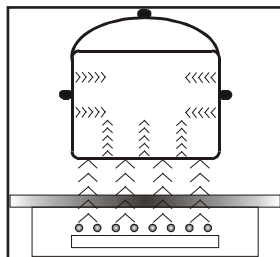
- Tlačítká funkcií rúry a teploty nastavte do pozície vypnuté,
- Tlačítká **1**, **2** alebo **3** stlačte, aby ste tak vypli akustický signál; signální AUTO zhasne a na displeji sa objavia hodiny.



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 studený.

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

- Ak zóna varenia je používaná s príslušným hrncom, na displeji sa ukáže teplotná indikácia.
- Indukcia vyžaduje používanie dobre zvolených hrncov s dnom zhotoveným z magnetickej látky (viď tabuľka)

Ak sa na zóne varenia nenachádza hrniec alebo použitý hrniec nie je vhodný, na displeji sa ukáže symbol . Zóna sa nezapne. Ak v priebehu desiatich minút nebude indikovaný žiaden hrniec operácia zapnutia dosky bude zrušená.

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



Detektor hrnca nepracuje ako senzor zapni/vypni dosku.

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

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

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

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)	Minimum (mm)	Maximum (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

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

OBSLUHA

Ovládací panel

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



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

Zapnutie varnej zóny

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



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

Zapnutie varnej zóny

Po zapnutí varnej zóny senzorom (1), v priebehu nasledujúcich dvadsiatich sekúnd zapnete vybranú varnú zónu (5).

1. Po stlačení senzora označujúceho vybranú varnú zónu (5), na príslušnom ukazovateli hodnoty tepelného výkonu pre danú varnú zónu, je výraznejšie osvetlená číslica „0”.
2. Stlačením senzora „+” (2) alebo senzora „-” (4) nastavíte požadovanú hodnotu tepla.



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



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

Nastavenie hodnoty tepelného výkonu indukčnej zóny

Počas poukázania na displeji výraznejšie osvetlenej varnej zóny (3) „0” môžete nastaviť požadovanú hodnotu tepelného výkonu pomocou senzora „+” (2) a „-” (4).

OBSLUHA

Vypínanie varných zón

- Varná zóna musí byť aktívna Ukazovateľ tepelného výkonu je výraznejšie osvetlený.
- Vypnutie nastane po stlačení senzora varnej dosky zapni/vypni, alebo pomocou senzora „-“ (4) sa znižuje hodnota výkonu na „0“.

Vypnutie celej varnej dosky

- Varná doska je v prevádzke ak je zapnutá aspoň jedna varná zóna.
- Stlačenie senzora zapni/vypni (1) vypína celú varnú dosku.
Ak je varná zóna horúca, na ukazovateli varnej zóny (3) sa svieti písmeno „H“- symbol zvyškového tepla.

Funkcia Booster „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.

Ak chcete zapnúť funkciu Booster vyberte príslušnú zónu varenia, nastavte hodnotu varenia na „9“ a opäť stlačte senzor „+“ (2) čo je signalizované ukázaním sa písmena „P“ na displeji zóny.

Vypnutie funkcie Booster nasleduje po opätovnom stlačení senzora „-“ (4) počas aktívnej indukčnej zóny, alebo po stiahnutí hrnca z indukčnej zóny.



Pre varnú zónu Ø 210, Ø 180 je čas pôsobenia funkcie Booster obmedzený senzorovým (ovládacím) panelom 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.

OBSLUHA

Ovládanie funkcie Booster

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.

Funkcia blokády

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

Blokácia varnej dosky

Zapnutie blokácie je možné iba vtedy, keď ovládací panel dosky je zapnutý a žiadna varná zóna ani hodiny nie sú aktívne (na displejoch sa svietia číslice „0” s blikajúcou bodkou).

Po zapnutí panela senzorom (1) súčasne stlačte senzor (5) varnej predne jpravej zóny a senzor (4), potom opäť stlačte senzor (5) varnej prednej pravej zóny. Teraz sa na všetkých displejoch ukáže „L” čo znamená zapnutie funkcie blokády. Ak varné zóny sú horúce, bude písmeno „L” s písmenom „H” svietiť premenlivo.



Blokáciu dosky vykonajte v priebehu 10 sekúnd a nestláčajte žiadne iné senzory okrem spomenutých. V opačnom prípade doska nebude zablokovaná.



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

Odblokovanie dosky na čas varenia

Po zapnutí panela senzorom (1) sa na všetkých displejoch ukáže písmeno „L”. Stlačte súčasne senzor (5) varnej prednej pravej zóny a senzor (4). Písmená „L” zmiznú, a na displejoch varných zón sa ukážu číslice “0.” s blikajúcou bodkou. Môžete začať zapínať varné zóny. (ako je to opísané v kapitole „**Nastavenie tepelného výkonu indukčnej zóny**”).

OBSLUHA

Definitívne odblokovanie dosky

Po zapnutí panela senzorom (1) sa na všetkých displejoch ukáže písmeno „L“. Stlačte súčasne senzor (5) varnej prednej pravej zóny a senzor (4), a nasledovne opäť stlačte senzor (4). Ovládací panel dosky je vypnutý (displeje sa nesvietia).



Odblokovanie dosky vykonajte v priebehu 10 sekúnd a nestláčajte žiadne iné senzory okrem spomenutých. V opačnom prípade doska nebude definitívne odblokovaná.

Ak ovládací panel je správne odblokovaný, po stlačení senzora (1) sa na všetkých displejoch objaví číslica „0“ s blikajúcou bodkou. Ak varné zóny sú horúce, bude číslica „0“ s písmenom „H“ svietiť premenlivo.

Indikátor zvyškového tepla

Ak vypnete horúcu varnú zónu, bude svietiť „H“ čo znamená „varná zóna je horúca!“.



Nedotýkajte sa varnej zóny, aby ste sa neobarili, a nekladte na zóny predmety citlivé na teplo!

Keď indikátor prestane svietiť, môžete dotknúť varnej zóny, ale pamätajte, že ešte nevychladli na hodnotu teploty okolia.



V prípade nedostatku napätia indikátor zvyškového tepla sa nesvieti.

OBSLUHA

Obmedzenie času prevádzky

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

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



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

Hodnota tepelného výkonu	Maximálny čas prevádzky v hodinách
<i>L</i>	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 160	1,5
P - Ø 180	0,08
P - Ø 210	0,08

Funkcia hodín

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

Zapnutie hodín

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

- Senzorom (5) vyberte príslušnú varnú zónu. Číslica „0” bliká výraznejšie.
- Pomocou senzorov „+” (2) alebo „-” (4) nastavte požadovanú hodnotu tepelného výkonu v rozsahu 1-9.
- Nasledovne v priebehu 10 sekúnd aktivujte hodiny súčasným stlačením senzora „+” (2) a „-” (4).
- Pomocou senzora „+” (2) alebo „-” (4) sa nastavuje požadovaný čas varenia (01 do 99 minút). Na varnej zóne ovládanej hodinami bliká desatinná čiarka.



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

OBSLUHA

Zmena nastaveného času varenia

V každej chvíli varenia môžete zmeniť nastavený čas jeho trvania.

- Senzorom (5) vyberte príslušnú varnú zónu. Číslca tepelného výkonu je výraznejšie osvetlená.
- Na hornom ukazovateli sa ukážu číslce už nastavených hodín.
- Pomocou senzora „+“ (2) alebo senzora „-“ (4) opätovne nastavte nový čas hodín.

Kontrola uplynutia času varenia

Čas, ktorý zostal do konca varenia, si môžete v každom momente overiť, stlačením senzora voľby varnej zóny (5), a nasledovne stlačením senzora „+“ (2) a „-“ (4) súčasne.

Vypnutie hodín

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

Ak chcete hodiny vypnúť skôr:

- Senzorom (5) aktivujte varnú zónu. Číslca tepelného výkonu je výraznejšie osvetlená.
- Nasledovne senzorom „+“ (2) a senzorom „-“ (4) aktivujte hodiny.
- Senzorom „-“ (4) zmenšíte čas varenia do pozície „00“. Funkcia hodín sa vypne, a varná zóna bude fungovať ďalej, pokiaľ ju ručne nevypnete.

Hodiny ako časovač

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

Vypnutie časovača

Ak je kuchynská doska zapnutá:

- Zapnite dosku stlačením senzora varnej dosky vypni /zapni (1).
- Súčasným stlačením senzora „+“ (2) a „-“ (4) aktivujte časovač.
- Pomocou senzora „+“ (2) alebo „-“ (4) nastavte čas časovača.

OBSLUHA

Funkcia prihrievania

Funkcia prihrievania jedál udržiava teplotu hotových potravín na varnej zóne. Zvolená varná zóna je zapnutá na nízky tepelný výkon. Výkon varnej zóny je riadený funkciou prihrievania jedál, čo znamená, že teplota jedla vynáša cca 65°C. To je príčina, prečo Vaše hotové jedlo nemení nepriaznivo svoju chuť a sa neprilepuje k dnu hrnca. Túto funkciu môžete využiť pre rozpustenie masla, čokolády atď. Musíte však použiť vhodný hrniec s plochým dnom, aby čidlo, ktoré je umiestnené vo varnej zóne mohlo presne merať teplotu hrnca.

Funkciu prihrievania môžete zapnúť na každej varnej zóne.

Z mikrobiologického dôvodu sa neodporúča príliš dlhé udržiavanie pokrmov v teple, preto tiež túto funkciu dotýkový panel vypína po 2 hodinách.

Funkcia prihrievania jedál je nastavená ako dodatočný teplotný výkon medzi pozíciou „0 1” a na displeji sa ukáže ako symbol „**L**”
Funkciu prihrievania zapnete rovnakým spôsobom, ako je to opísané v bode „**Zapnutie varnej zóny**”

Funkciu prihrievania vypnete rovnakým spôsobom, ako je to opísané v bode „**Vypnutie varnej zóny**”.

Vypnutie časovača

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

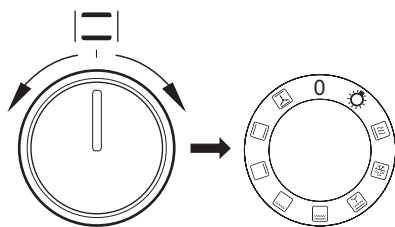
Ak chcete signál vypnúť skôr:

- Súčasným stlačením senzora „+” (2) a „-” (4) aktivujete časovač.
- Nasledovne senzorom „-” (4) zmenšíte čas časovača do pozície „00”.
- Funkcia časovača sa vypne.
- Ak hodiny boli naprogramované ako časovač, nefungujú ako hodiny programujúce čas varenia.

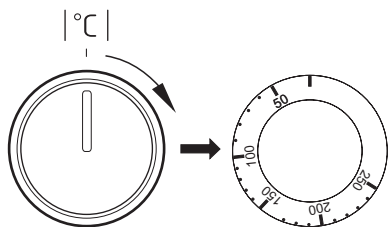
Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

Rúra s núteným obehom vzduchu (s ventilátorom)

Rúra môže byť nahrievaná pomocou dolného a horného vyhrievacieho telesa a grilu. 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 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).

Kontrolná lampička

L

R




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

Pokrm z cesta































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

Pečenie mäsa

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

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Rúra s núteným obehom vzduchu (s ventilátorom)

Druh pečenia potraviny	Funkcia rúry 	Teplota °C	Úroveň ($\frac{4}{1}$)	Čas [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		190	2 - 3	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

*Uvedené časy sa týkajú pečenia v malých formách

Dôležité!

Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a je možné je korigovať v závislosti na vlastných skúsenostiach a kuchynských záľubách.

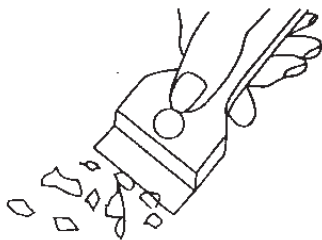
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

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

Sklokeramická doska

- Dosku čistíte po každom použití. Podľa možností odporúčame dosku umývať v teplom stave (potom, čo zhasne ukazovateľ teploty poľa). Je potrebné zabrániť silnému znečisteniu varnej dosky, zvlášť pripáleninám vzniknutým prekypením.
 - Nikdy nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky, ako sú brúsne prášky alebo pasty, umývacie huby, pemzu, drôtenky a pod., ktoré by mohli poškrabať povrch dosky a spôsobiť jej neodstrániteľné poškodenie.
 - Silné nečistoty, ktoré sú pevne prichytené na doske, odstraňujte pomocou špeciálnej ostrej škrabky; dávajte pritom pozor, aby ste nepoškodili rám sklokeramickej dosky.
- Odporúčame používať čistiace alebo umývacie prostriedky s jemným pôsobením, ktoré obsahujú príslušné odporúčania, napr. kvapaliny a emulzie odstraňujúce mastnotu. Ak nie je možné odporúčané prostriedky získať, radíme použiť roztok teplej vody s prídavkom umývacieho prostriedku na riad alebo neriedené čistiace prostriedky.
 - Na umývanie a čistenie povrchu používajte mäkké, jemné handričky, ktoré dobre pohlcujú vlhkosť. Sklokeramickú dosku je potrebné po umytí vždy vytrieť dosucha.
 - Zvláštnu pozornosť venujte tomu, aby nedošlo k poškodeniu sklokeramickej dosky, vzniku hlbokých rýh a úlomkov spôsobených úderom kovových pokrievok alebo iných predmetov s ostrými okrajmi.



Čistiaca škrabka

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 dvierka 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,

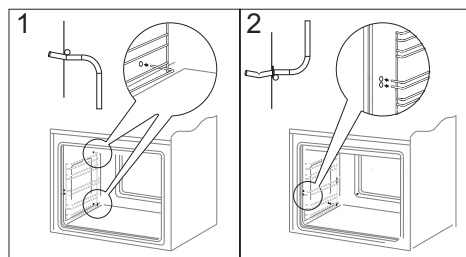
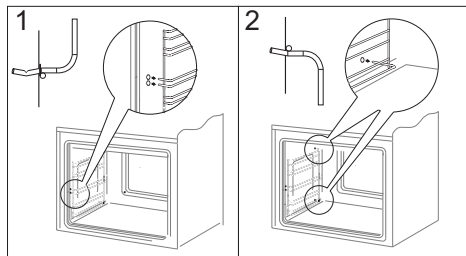
- otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite handričkou alebo hubkou a potom omyte

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.

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



Pozor!

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

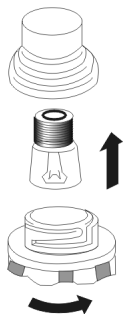
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

► 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

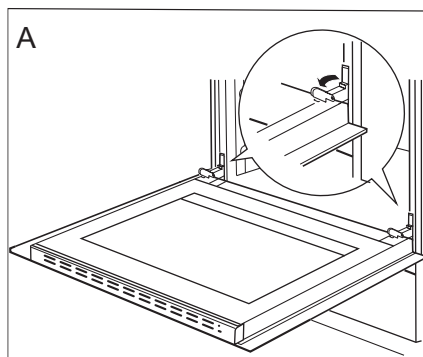
- Zaskrutkujte žiarovku, pričom pamätajte na jej presné osadenie v keramickej objímke.
- Naskrutkujte sklenené tienidlo lampičky.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Vytahovanie dvierok

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

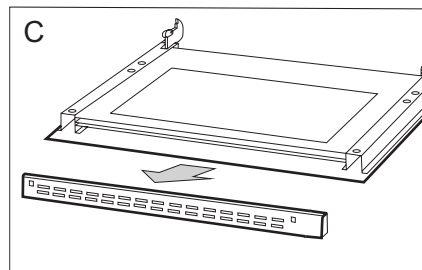
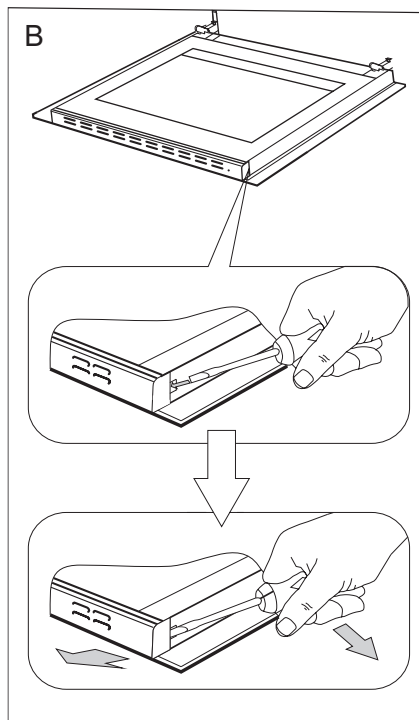
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



Odklopenie zaistenia pántov

Vyberanie vnútorného skla

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

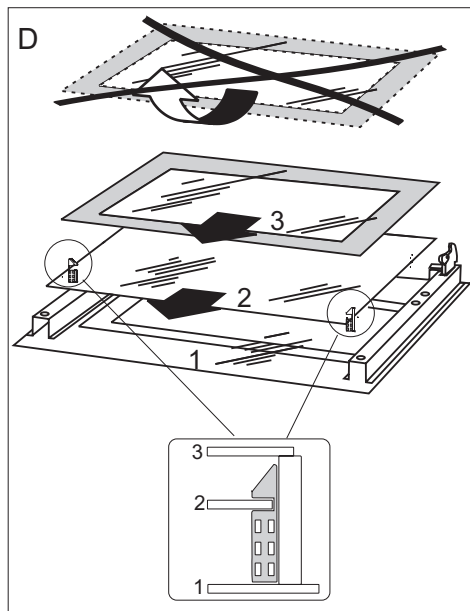


ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

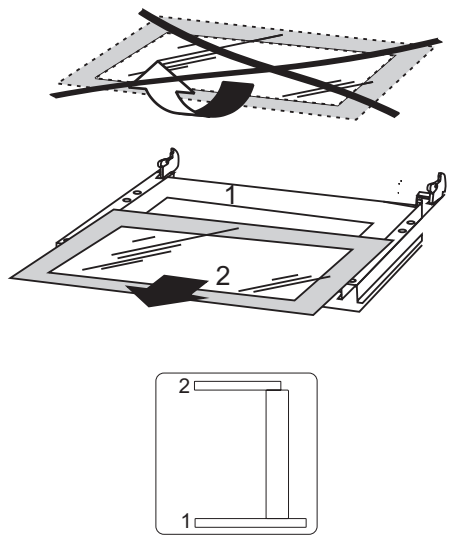
Pre opätovné namontovanie skla, zopakujte uvedené úkony v opačnom poradí. Hladká časť skla by sa mala nachádzať v hornej časti.

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



Vyberanie vnútorného skla. 3 skla.

D1



Vyberanie vnútorného skla. 2 skla.

Periodické revízie

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

- vykonávať periodické kontroly funkcií 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.

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.Spotrebič nereaguje a vydáva krátky akustický signál	- bola aktivovaná detská poistka (blokádka)	- vypnite detskú poistku (blokádka)
5.Spotrebič nereaguje a vydáva dlhý akustický signál	- nesprávna obsluha (dotkli ste sa nesprávnych senzorov, alebo príliš rýchlo)	- opätovne zapnite varnú dosku
	- zakrytý(é) alebo špinavý(é)senzor(y)	- odkryte alebo očistite senzory
6.Celý spotrebič sa vypína	- od zapnutia dosky neboli v rozmedzí 10 sekúnd zadané žiadne nastavenia	- opätovne zapnite ovládaci panel a okamžite zavedte údaje
	- zakrytý(é) alebo špinavý(é)senzor(y)	- odkryte alebo očistite senzory
7.Jedna varná zóna sa vypína, na displeji svieti písmeno „H“	- obmedzený čas prevádzky	- opätovne zapnite varnú zónu
8. 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.
9.Prasklina v keramickej varnej doske.	 Nebezpečenstvo! Okamžite odpojte doku od siete (poistka). Zavolajte najbližšie servisné stredisko.	

POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

PROBLÉM	PRÍČINA	POSTUP
10. 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.	
11. Indukčná varná doska vydáva hrubé zvuky.	Je to bežný jav. Ventilátor ochladzujúci elektronický systém funguje.	
12. 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.	
13. Symbol E2	Prehriatie indukčných cievok	<ul style="list-style-type: none"> - nevystačujúce chladenie, - overte, či podmienky vstavenie dosky sú v súlade s návodom na obsluhu. - overte hrniec v súlade s poznámkou na str. 63/64.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	230/400V~50 Hz
Menovitý výkon	max. 10,2 kW
Rozmery sporáka	85 / 50 / 60 cm

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

Kontakty pro záruční a pozáruční servis výrobku značky Amica.

ČR

Martykán servis

Zámecká 3

698 01 Veselí nad Moravou

Tel: 518 324 555

e-mail: servis@martykanservis.cz

www.martykanservis.cz

SK

Servisní Středisko Amica SK

Se sídlem :

Fastplus s.r.o.

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

Tel: 2 4910 5851

e-mail: servis.biela@fastplus.sk

www.fastplus.sk
