FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

CZ Návod k obsluze

SK Návod na obsluhu

IO-CFS-2208 / 9514125 (09.2026 V1)

CZ Elektrického sporáku s indukční varnou deskou

SK Elektrického sporáka s indukčnou varnou doskou

3CLI-610AX

Sporák spouštějte teprve po přečtení tohoto návodu!
Pred spustením a používaním sporáka sa oboznámte s obsahom používateľskej príručky!

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

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

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

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

Pozor!

Sporák lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Sporák je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

OBSAH

Pokyny týkající se bezpečnosti používání 4
Popis výrobku 10
Instalace.....13
Obsluha 15
Pečení v troubě – praktické rady..... 31
Testovací pokrmy.....34
Čištění a údržba sporáku.....36
Řešení problémů.....41
Technické údaje 42

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 používaný 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 ctnostmi, 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:nehromaďte věci na ploše k vaření.

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

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 zahřívat. Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

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

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

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

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

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 nespoléhejte se na ukázání detektoru nádobí.

Na výrobku v jeho zadní části, která je určená k zástavbě proti zdi, se mohou nacházet ostré hrany. Při manipulaci s výrobkem je potřeba dbát zvýšené opatrnosti a doporučujeme používání ochranných prostředků.

Zvláštní pozornost je třeba věnovat dětem nacházejícím se poblíž sporáku. Přímý kontakt s pracujícím sporákem hrozí opařením!

Je třeba dávat pozor, aby domácí spotřebiče, včetně kabelů nedotýkaly přímo rozehřáté pečicí trouby anebo 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 umisťování 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, inzulinová pumpa anebo náslechový přístroj) se musí přesvědčit, že práce těchto zařízení nebude indukční varnou deskou narušena (oblast frekvence činnosti indukční varné desky obnáší 20-50 kHz).

Používání zařízení na vaření a pečení způsobuje uvolňování tepla a vlhkosti d místnosti, ve které je instalováno. Ověřte, zda jsou kuchyňské prostory dobře odvětrané; nutno udržovat otevřené přirozené ventilační otvory nebo instalovat mechanickou ventilaci (digestoř s mechanickým odsáváním).

Dlouhodobé intenzívní 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 správného nádobí k vaření.**
  Hrnce s rovným a silným dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie.
  Je třeba pamatovat na přikrývání pokličkou, v opačném případě spotřeba roste čtyřnásobně!

- **Výběr nádob na vaření příslušně k ploše varné plotýnky.**
  Nádoba na vaření by neměla být nikdy menší, než varná plotýnka.

- **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 pod pokličky“.**
  Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.

  Vypínání v pravý čas a využívání zbytkového tepla.
  V případě vaření trvajícího delší dobu vypínejte varné plochy
  5 – 10 min. před koncem vaření. Ušetříte přes 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 trouby.**
  V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut, doporučujeme
  vypínat troubu 10 minut před ukončením úpravy.

Důležité! V případě použití programátoru nastavujte příslušně kratší doby úpravy potravin.

- **Grilování se zavřenými dvířky trouby.**

- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.**
  Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek.
  Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.

- **Nezabudovávání sporáku v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**
  Způsobují zbytečné zvýšení spotřeby elektrické energie.

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.

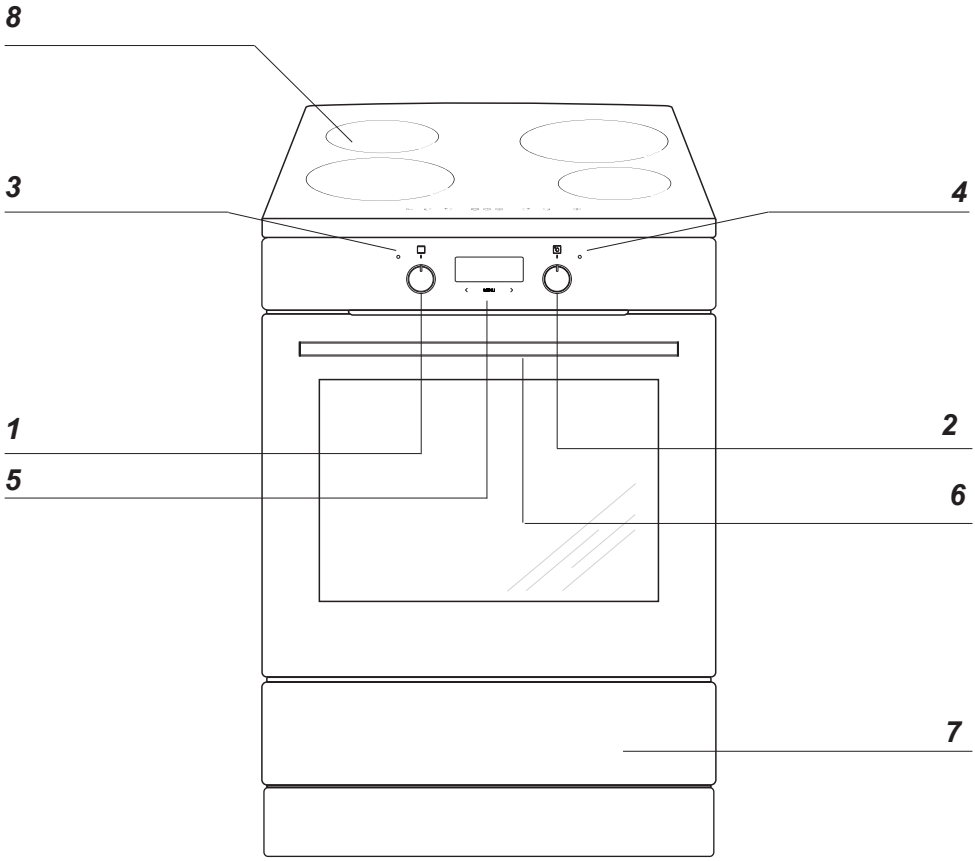
VYŘAZENÍ Z PROVOZU

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.

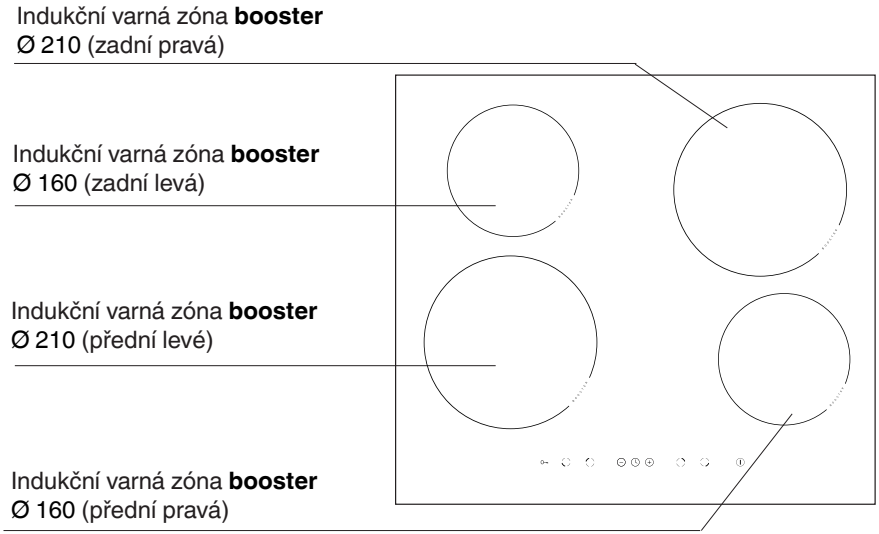
POPIS VÝROBKU



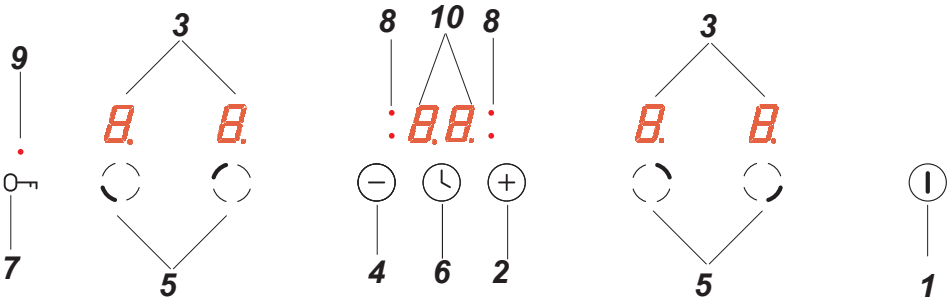
1 Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby
2 Otočný knoflík regulátoru teploty
3 Kontrolní lampička termostatu L
4 Kontrolní lampička provozu sporáku R
5 Elektronický programátor
6 Úchyt dvířek trouby
7 Šuplík
8 Indukční varná deska

POPIS VÝROBKU

Popis varné desky



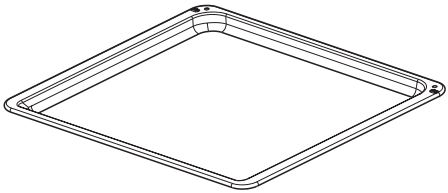
Ovládací panel



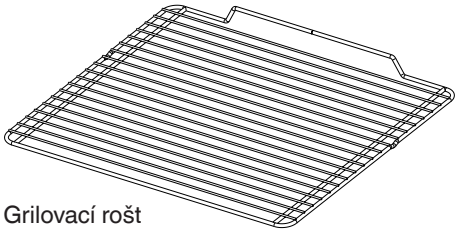
1. Čidlo zapni/ vypni desku
2. Čidlo plus
3. Ukazatel varné zóny
4. Čidlo minus
5. Čidlo volby varných zón
6. Čidlo hodin
7. Čidlo klíč
8. Signalizační dioda hodin
9. Signalizační dioda čidla klíč
10. Ukazatel hodin

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

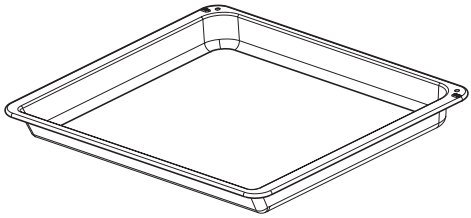
Vybavenie sporákov – súhrn:



Plech na pečivo*

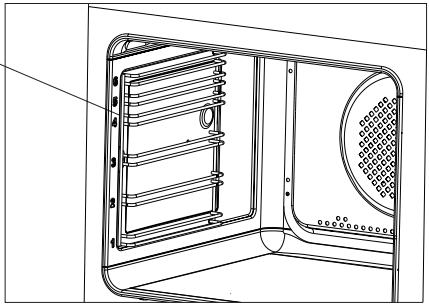


Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)



Pečící plech /maso/*

Boční závěsné lišty plechů



*u některých typů

Ustavení sporák

- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.

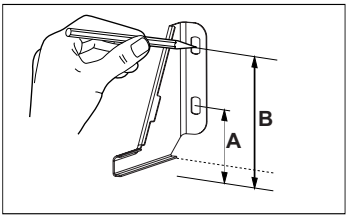
- Nábytek pro zástavbu musí mít obložení a lepidlo k jejímu lepení odolné teplotě 100 °C. Nevyhovění této podmínce může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení.

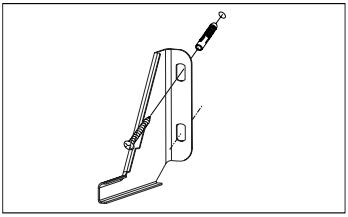
- Odsávače par (digestoře) je třeba instalovat v souladu s návody k nim připojeným.

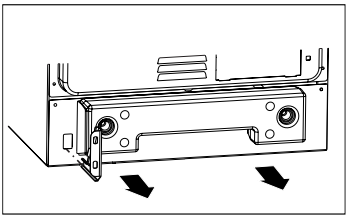
- Před zahájením provozu je nutné sporák nastavit do vodorovné polohy, což má mimořádný vliv třeba na rovnoměrné roztékání se tuku na pánvi. K tomuto účelu slouží polohovací nožky, dostupné po vytažení šuplíku. Rozsah regulace + / - 5 mm.

Montování zajišťující blokády před převrácením sporáku.

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







Sporák,
výška 850 mm
A=80 mm
B=123 mm

Sporák,
výška 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

INSTALACE

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

Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

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

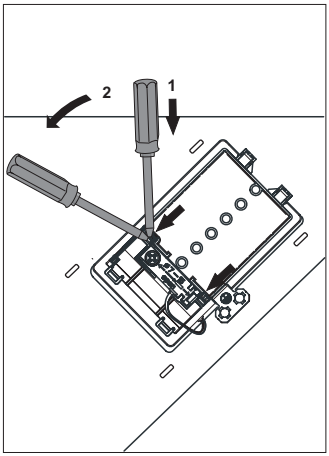
Pokyny pro instalatéra

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

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

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

Před připojením sporáku k elektrickému rozvodu je třeba se seznámit s informacemi uvedenými na továrním štítku a schématu připojení.
POZOR! Instalatér je povinen vydat uživateli „potvrzení o připojení sporáku k elektrickému rozvodu“ (v záručním listu).
Jiný způsob připojení sporáku, než je znázorněno na schématu, může způsobit jeho zničení.



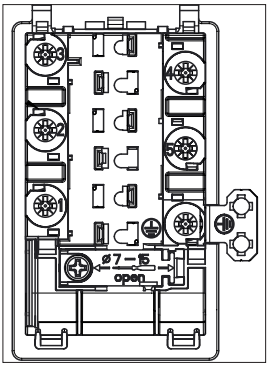
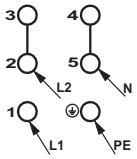
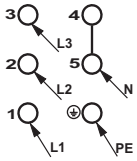


Schéma možných připojení

Pozor! Napětí topných součástí 230V

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

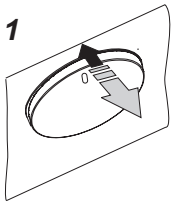
				Doporučený druh připojovacího vodiče
1	V případě sítě 400V 2N~50Hz dvoufázové připojení s nulovým vodičem, můstky propojují svorky 2-3 a 4-5, fázové vodiče připojeny k 1 a 2-3, nulový vodič k 4-5, ochranný vodič k ⏚.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
2	V případě sítě 400V 3N~50Hz třífázové připojení s nulovým vodičem, můstek propojuje svorky 4-5, fázové vodiče připojeny k 1, 2 a 3, nulový vodič k 4-5, ochranný vodič k ⏚.	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2

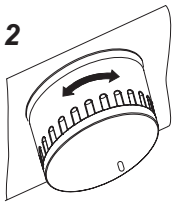
L1, L2, L3 - fázové vodiče; N - nulový vodič; PE - ochranný vodič
Šipky ve výše uvedených schématech označují místa připojení vodičů.

Před prvním zapnutím pečící trouby

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

Ovládací kolečka jsou „schované" v ovládacím panelu, pro zvolení funkce je potřebné:
1. opatrně stlačte ovládací kolečko a pusťte,
2. nastavte na zvolenou funkci. Označení ovládacího kolečka na jeho obvodě odpovídá dalším funkcím realizovaným pečící troubou.





Pozor!

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

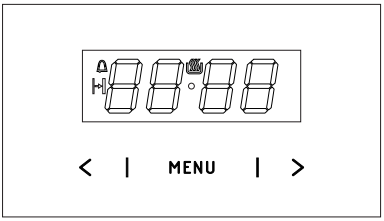
Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

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

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

OBSLUHA

Funkce programátoru



MENU — senzor volby režimu práce
> — senzor Plus
< — senzor Mínus
— symbol připravenosti k práci
— symbol časovače
— symbol času délky trvání práce

Nastavení aktuálního času

Po zapnutí nebo restartování po výpadku napájení se na displeji zobrazuje blikající 0.00:

- stiskněte a přidržte senzor MENU (nebo současně senzory < / >), dokud se na displeji neobjeví symbol tečka pod symbolem bude blikat,
- během 7 sekund nastavte aktuální čas pomocí senzorů < / >.

Po cca 7 sekundách od ukončení nastavování času, budou nové údaje uloženy a tečka pod symbolem přestane blikat.

Změnu času lze provést později současným stisknutím senzorů < / >, když tečka pod symbolem začne blikat, můžete změnit aktuální čas.

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

Časovač

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

- stisknout senzor MENU, na displeji začne blikat symbol :
- nastavit čas časovače pomocí senzorů < / >, na displeji se zobrazí nastavený čas časovače a aktivní funkce . po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a začne blikat ,
- chcete-li zvukový signál vypnout, dotkněte se a přidržte senzor MENU nebo současně přidržte senzory < / >, symbol zhasne a displej ukáže aktuální čas.

Pozor!
Pokud zvukový signál nebude vypnutý ručně, vypne se automaticky po cca 7 minutách.

Délka práce

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

- chcete-li povolit funkci délky práce, nastavte ovládání funkcí trouby na vámi zvolenou funkci a ovládání teploty na příslušnou teplotu.
- stisknout a přidržet senzor MENU až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli dur a symbol bude blikat,
- nastavit požadovaný čas práce pomocí senzorů < / > v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin.

Nastavený čas bude uložen do paměti po cca 7 sekundách, displej znovu zobrazí aktuální čas během zapnutého symbolu .
Po uplynutí deklarovaného času se trouba automaticky vypne, zazní zvukový signál a symbol bude blikat.

- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládání teploty do polohy vypnuto,

- chcete-li MENU nebo přidržte současně senzory < / >, symbol zhasne a na displeji se ukáže aktuální čas.

Vymazání nastavení

Kdykoliv můžete zrušit nastavení minutky nebo délku práce.

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

Vymazání nastavení časovače:

- pomocí senzoru MENU zvolit funkci časovače,
- stisknout znovu senzory < / >,

Změna tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:

- stisknout zároveň senzory < / >,
- senzorem MENU zvolit funkci ton, zobrazení na displeji začnou blikat:
- pomocí senzorů < / > zvolit příslušný tón v rozsahu od 1 do 3 pomocí senzoru > v rozsahu od 3 do 1 pomocí senzoru <

Změna jasu displeje

Je možná změna jasu displeje v rozsahu od 1 do 9, kde 1 znamená nejtmavší nastavení a 9 nejsvětlejší. Zadaná hodnota platí, když jsou hodiny neaktivní (tj. uživatel se nedotkl žádného senzoru po dobu nejméně 7 sekund). Jas displeje je možné změnit následujícím způsobem:

- stisknout zároveň senzory < / >,
- pomocí senzoru MENU zvolit funkci bri (první stisknutí způsobí přechod do funkce ton, druhé do bri).
- pomocí senzorů < / > zvolit příslušný jas: v rozsahu od 1 do 9 pomocí senzoru > v rozsahu od 9 do 1 pomocí senzoru < .

Pozor!

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

Noční režim

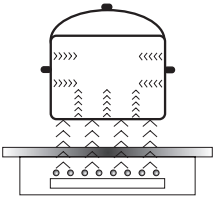
Od 22:00 do 6:00 hodiny automaticky snižují jas displeje.

OBSLUHA

Před prvním zapnutím varné desky

- nejdříve indukční varnou desku důkladně očistěte. Varné indukční desky ošetřujte jako skleněné povrchy,
- při prvním použití může dojít k přechodnému vylučování zápachu, proto v místnosti zapněte ventilaci anebo otevřete okno,
- obslužné činnosti provádějte při zachovávání bezpečnostních pokynů.

Zásady činnosti indukční zóny



Elektrický generátor napájí cívku umístěnou uvnitř spotřebiče.
Tato cívka vytváří magnetické pole, které je přenášené na nádobu.
Magnetické pole způsobuje, že se nádoba zahřívá

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

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

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

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

Zvuky, které mohou být slyšitelné v průběhu správné exploatace vznikají z práce chladicího ventilátoru, rozměrů nádob a materiálu, z kterého bylo vyrobené, způsobu vaření pokrmů a zapnutého tepelného výkonu.
Tyto zvuky nejsou normálním jevem a nejsou poruchami varné desky.

Zabezpečující zařízení:
Jestliže varná deska byla instalovaná podle pravidel a je správně používaná, je jen zřídka potřebné zabezpečující zařízení.
Ventilátor: slouží pro ochranu a zchlazování ovládacích a napájejících elementů. Může pracovat při dvou různých rychlostech, je činný automatickým způsobem. Ventilátor pracuje tehdy, když varné zóny jsou zapnuté a funguje při vypnuté desce do okamžiku dostatečného ochlazení elektronického systému.
Tranzistor: Teplota elektronických elementů je nepřetržitě měřená prostřednictvím sondy. Jestliže teplo vzrůstá w nebezpečným způsobem, tato soustava automaticky snižuje výkon varné zóny anebo odpojí varné zóny nacházející se nejblíže zahřátých elektronických elementů.
Detekce: detektor přítomnosti hrnce umožňuje práci varné desky, a tím samým ohřívání. Malé předměty umístěné na varné zóně (např. lžička, nůž, prstýnek...) nebudou považované za hrnce a varná nebude zapnutá.

Detektor přítomnosti hrnce v indukčním poli

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

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

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

. Zóna nebude zapnutá
Jestliže v průběhu 1 minut nebude detekovaný hrnec, operace zapnutí varné desky bude zrušena.
Pro vypnutí varné zóny, proveďte tuto operaci prostřednictvím ovladače čidla, a ne pouze sejmutím hrnce.

Detektor hrnce nepracuje jakčidlo zapnutí/vypnutí varné desky.

Indukční varná deska je vybavená čidly obsluhované dotknutí 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 varnou zónu regulátorem a nespoléhejte se na údaje detektoru nádob.

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

Volba nádob na vaření v indukční zóně

Charakteristika nádob.

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

OBSLUHA

K indukčnímu vaření používejte pouze ferromagnetické nádoby , z materiálů jako:
- emailová ocel
- litina
- speciální nádoby z nerezavějící oceli pro indukční vaření.

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

Nejmenší užitečná velikost nádobí pro varnou zónu je:

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

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

OBSLUHA

Ovládací panel

- Po připojení varné desky do elektrické sítě, na okamžik se rozsvítí všechny ukazatelé. Varná deska je připravena k exploataci.
- Varná deska je vybavená elektronickými čidly, která zapínáme stlačením prstu minimálně1 sekundu.
- Každé zapnutí čidel je signalizované zvukem.

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

Zapnutí varné desky

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

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

Zapnutí varné zóny

Po zapnutí varné desky čidlem (**1**), v průběhu následujících 10 sekund zapněte zvolenou varnou zónu (**5**).

1. Po dotknutí čidla označujícího vybranou varnou zónu (**5**), na té zóně příslušné ukazateli stupně výkonu se střídavě svítí podsvícená číslice „**0**".
2. Stlačováním čidla „+" (2) anebo čidla „-" (4) nastavujeme požadovaný stupeň ohřevu.

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

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

Nastavení stupně tepelného výkonu indukční zóny

V průběhu ukazování na ukazateli varné zóny střídavě podsvícené (**3**) "0" můžeme začít nastavovat požadovaný stupeň výkonu ohřevu pomocí čidla „+" (**2**) a „-" (**4**).

Vypínání varných zón

- Varná zóna musí být aktivní. Ukazatel stupně výkonu ohřevu se střídavě svítí.
- Vypnutí následuje po dotknutí čidla zapni/vypni desky, anebo prostřednictvím přidržení čidla (**5**) po dobu 3 sekund.

Vypínání celé varné desky

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

Funkce Booster „P"

Funkce Booster spočívá na zvýšení výkonu zóny Ø 210 - z 2000W na 3000W,
zóny Ø 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 Ø 210 a Ø 160 čas činnosti funkce Booster je omezený čidlovým panelem do 10 minut. Po automatickém vypnutí funkce Booster, varná zóna nadále hřeje s nominálním výkonem.
Funkce Booster může být opětovně zapnutá, pod podmínkou, že čidla teploty v elektronických soustavách a cívky mají takovou možnost.
Jestliže hrnec bude sejmutý z varné zóny v čase činnosti funkce Booster, funkce je nadále aktivní a odpočítávání času pokračuje.

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

Ovládání funkce Booster

Zóny vaření jsou spojeny páry svisle nebo křížem v závislosti na modelu. Celkový výkon je dělený v okruhu těchto párů.
Zkouška zapojení funkce Booster pro obě zóny vaření současně by způsobila překročení maximálního dostupného výkonu. V takovém případě tepelný výkon první aktivované tepelné zóny bude snížený do pokud možno co největší úrovně.

Funkce blokády

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

Funkce blokády je možná při zapnuté i vypnuté desce.

Zapnutí i vypnutí funkce blokády

Zapnutí a vypnutí funkce blokády desky se provádí pomocí čidla (**7**) přidržujíce čidlo po dobu 5 sekund. Zapnutí funkce blokády je signalizované rozsvícením signalizační diody (**9**).

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

Ukazatel zbytkového tepla

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

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

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

Omezení času práce

Pro zvýšení pracovní spolehlivosti je indukční varná deska vybavená omezovačem času práce pro každou z varných zón. Maximální čas práce se nastavuje v souladu s posledně zvoleným stupněm tepelného výkonu.
Jestliže delší dobu neměníme stupeň tepelného výkonu (viz tabulka), tehdy dotyčná varná zóna zůstane automaticky vypnutá a je aktivovaný ukazatel zbytkového tepla. Můžeme jednak v každé chvíli zapínat a obsluhovat jednotlivé varné zóny v souladu s návodem k používání.

Stupeň tepelného výkonu	Maximální čas práce (v minutách)
1	480
2	480
3	300
4	300
5	300
6	90
7	90
8	90
9	90
P	10

Funkce automatického přihřívání

- Zvolenou varnou zónu aktivujte čidlem (**5**)
- Následovně čidlem „+” (**2**) a „-” (**4**) nastavte úroveň výkonu v rozsahu od 1-8, a opětovně stlačte čidlo (**5**)
- Na displeji bude střídavě promítaná číslice nastaveného výkonu s písmenem A.

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

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

Stupeň tepelného výkonu	Čas trvání automatického přihřívání dodatečným výkonem (v sekundách)
1	48
2	72
3	136
4	208
5	264
6	432
7	120
8	192

Funkce hodin

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

Zapnutí hodin

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

- Čidlem (5) volíme odpovídající varnou zónu. Číslice „0” se střídavě svítí.
- Prostřednictvím čidel „+” (**2**) anebo „-” (**4**) zaprogramujte požadovanou úroveň výkonu v rozsahu 1 - 9.
- Následovně v čase 10 sekund aktivujte hodiny stlačením čidla (**6**).
- Prostřednictvím čidla „+” (**2**) anebo „-” (**4**) programujeme požadovaný čas vaření (01 do 99 minut).
- Při displeji hodin se svítí signalizační dioda (**8**) odpovídající varné zóně.

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

Jestliže je nastavený více než jeden čas na displeji hodin, je promítaný nejkratší nastavený čas. Dodatečně je to signalizované blikající diodou (8).

Změna zaprogramovaného času vaření

V každém okamžiku vaření je možné změnit zaprogramovaný čas jeho trvání

- Čidlem (**5**) volíme odpovídající varnou zónu. Číslice tepelného výkonu je střídavě podsvícená.
- Následovně v čase 10 sekund aktivujte hodiny stlačením čidla (**6**).
- Prostřednictvím čidla „+” (**2**) anebo čidla „-” (**4**) nastavujeme nový čas hodin.

Kontrola uplynutí času vaření

Čas zbývající do konce vaření je možné v každém okamžiku zkontrolovat, dotknutím čidla hodin (**6**). Aktivní čas činnosti hodin pro příslušnou varnou zónou je signalizovaný blikající diodou (**8**).

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.
- Následovně stlačte čidlo (**6**), přidržte 3 sekundy anebo změňte čas minutky pomocí čidla „+” (**2**) a „-” (**4**) do polohy „00”

Hodiny jako minutka

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

Zapnutí minutky

Jestliže je kuchyňská varná deska vypnutá:

- Dotknutím čidla zapnout/vypnout varné desky (**1**), zapínáme varnou desku.
- Následovně čidlem (**6**) aktivujte minutku.
- Prostřednictvím čidla „+” (**2**) anebo „-” (**4**) nastavte čas minutky.

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:

- Stlačte čidlo (**6**), přidržte 3 sekundy anebo změňte čas minutky za pomocí čidla „+” (**2**) i „-” (**4**) do polohy „00”
- Jestliže byly hodiny zaprogramované jako minutka, tehdy neúčinkují jako hodiny programující čas vaření.

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

Funkce přihřívání

Funkce přihřívání pokrmů udržuje teplo připraveného jídla na varné zóně. Zvolená varná zóna je zapnutá na nízký výkon ohřevu. Výkon varné zóny je ovládaný funkcí přihřívání pokrmů, takže teplota jídla je přibližně 65°C. Proto teplý, ke konsumpci připravený pokrm, nepříznivě nemění svou původní chuť a nepřichycuje se ke dnu hrnce. Tuto funkci je také možné využít do rozpuštění másla, čokolády apod.
Podmínkou správného využití této funkce je použití odpovídajícího hrnce s plochým dnem, aby byla teplota hrnce důkladně měřená čidlem, které je umístěno ve varné zóně. Funkci přihřívání pokrmů je možné zapnout na každé zóně.
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 „ LI ”

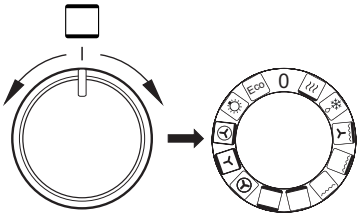
Zapnutí funkce přihřívání se provádí identicky, jak je to popsáno v bodu
„**Zapnutí varné zóny**”
Vypnutí funkce přihřívání se provádí identicky, jak je to popsáno v bodu
„**Vypnutí varných zón**”.

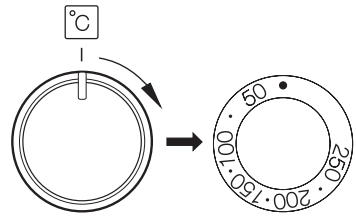
Funkce pečící trouby a její obsluha

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

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

Otočný knoflík je „schovaný“ v ovládacím panelu. Pro volbu pracovní funkce trouby je třeba:
- jemně stisknout knoflík a pustit,
- nastavit zvolenou funkci. Označení otočného knoflíku po jeho obvodu odpovídá funkcím realizovaným pečící troubou.





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

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

Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby

0 Nulové nastavení

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

Rozmrazování
Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřívačů.

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

Zesílený gril (Supergril))
Zapnutí funkce „zesíleného grilu’’ umožňuje provádět opékání při současně zapnutém horním ohřevu. Tato funkce umožňuje vyvinutí zvýšené teploty v horním pracovním prostoru pečicí trouby, co způsobuje silnější připečení pokrmů, umožňuje také opékání jejich větších porcí.

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

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

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

Zapnutý termooběh
Nastavení ovládacího kolečka v poloze „zapnutý termooběh" umožňuje realizaci ohřívání pečicí trouby vynuceným způsobem pomocí termoventilátoru, umístěného v centrálním místě zadní stěny komory pečicí trouby. V porovnání do konvekční pečicí trouby jsou používány nižší teploty pečení.
Používání tohoto způsobu ohřevu umožňuje rovnoměrný oběh tepla kolem pokrmu umístěného v pečicí troubě.

Zapnutý ventilátor jak rovněž dolní a horní ohřev.
V této pracovní poloze ovládacího kolečka, pečicí trouba realizuje funkci pečivo. Konvekční pečicí trouba s ventilátorem.

Zapnutý termooběh a dolní ohřev
V této poloze ovládacího kolečka pečicí trouba realizuje funkci termooběhu a zapnutého dolního ohřevu co způsobuje zvýšení teploty zespodu pečení. Velká část tepla dodávaná zespodu pečení, mokré pečivo, pizza.

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

Termooběh eco
Pomocí této funkce lze aktivovat optimalizovaný způsob ohřevu, jehož účelem je úspora energie při přípravě pokrmů. Při této poloze otočného knoflíku je osvětlení trouby vypnuto.

Kontrolna lampička

Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolních lampiček, **R** a **L**. Svícení kontrolní lampičky **R** signalizuje činnost trouby. Zhasnutí **L** lampičky je signálem, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud 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".

Používání grilu

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

Pro zapnutí grilu je třeba:

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

Pro funkce grilování obr. a zesílené grilování obr. je třeba nastavit teplotu na 220°C, kdežto pro funkci grilování s ventilátorem obr. na 190°C.

Pozor!
Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby. Pokud je používán gril, dostupné části zařízení se mohou velmi zahřívat.
Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

Pokrmy z těsta

- doporučuje se pečení pokrmů z těsta na plešich, které jsou továrním příslušenstvím sporáku,
- pokrmy z těsta lze také péci v prodávaných formách a na plešich, 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 předehřátí komory trouby, u ostatních způsobů ohřevu je třeba před vložením pokrmu komoru trouby rozehřát,
- před vyjmutím pokrmu z trouby je třeba zkontrolovat kvalitu upečení pomocí dřevěné špejle (při správném upečení by po píchnutí do těsta měla špejle zůstat suchá a čistá),
- po vypnutí pečící trouby je vhodné pokrm v ní ponechat ještě po dobu asi 5 minut,
- teploty pečení pokrmů při využití funkce horký vzduch jsou zpravidla o 20 – 30 stupňů nižší ve srovnání s konvenčním pečením (při použití horního a dolního topného tělesa),
- parametry pečení uvedené v tabulce 1 jsou orientační a lze je upravovat vzhledem k vlastním zkušenostem a kuchařským 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 pečící plech s nevelkým množstvím vody,
- doporučujeme nejméně jednou v polovině doby pečení obrátit maso na druhou stranu, během pečení je také třeba občas podlévat maso šťávou (výpekem) vznikajícím při pečení, nebo horkou – slanou vodou, maso se nesmí podlévat studenou vodou.

Funkce ohřevu ECO

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

Doporučované parametry při použití funkce ohřevu ECO

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota °C	Úroveň	Čas (min.)
Piškot	Eco	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bábovičky/ muffins	Eco	180 - 200	2	50 - 70
Ryba	Eco	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Hovězí	Eco	200 - 220	2	90 - 120
Vepřové	Eco	200 - 220	2	90 - 160
Kuře	Eco	180 - 200	2	80 - 100

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota °C	Úroveň	Čas (min.)
Piškot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Piškot		160 - 170 [1]	3	25 - 40 [2]
Bábovičky/ muffins		155 - 170 [1]	3	25 - 40 [2]
Bábovičky/ muffins		200 - 230 [1]	2 - 3	15 - 25
Pizza		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásky		220	4	14 - 18
Hovězí		225 - 250	2	120 - 150
Hovězí		160 - 180	2	120 - 160
Vepřové		160 - 230	2	90 - 120
Vepřové		160 - 190	2	90 - 120
Kuře		180 - 190	2	70 - 90
Kuře		160 - 180	2	45 - 60
Kuře		175 - 190	2	60 - 70
Zelenina		190 - 210	2	40 - 50
Zelenina		170 - 190	3	40 - 50

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

[1] Zahřejte prázdnou troubu

[2] Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

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

Pečení pečiva

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Doba pečení (min.)
Malé pečivo	Plech na pečení pečiva	4		160 [1)]	28 - 32
	Plech na pečení pečiva	3		155 [1)]	23 - 26
	Plech na pečení pečiva	3		150 [1)]	26 - 30
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		150 [1)]	27 - 30
Křehké pečivo (proužky)	Plech na pečení pečiva	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Plech na pečení pečiva	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Plech na pečení pečiva	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		160 - 175 [1)]	25 - 35
Piškot bez tuku	Rošt + forma na pečivo černá Ø 26 cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Jablkový závin	Rošt + dvě formy na pečivo černé Ø 20 cm	2 formy na roštu jsou umístěny diagonálně zadní strana vpravo, přední strana vlevo		180 - 200 [1)]	50 - 65

[1)] Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí asi o 5 minut.

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

Grilování

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Toasty z bílého pečiva	Rošt	4		220 [1]	3–7
Hovězí hamburgery	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	4 – rošt 3 – plech na pečení masa		220 [1]	1. strana 13–18 2. strana 10–15

[1] Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

Pečení

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Celé kuře	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	2 – rošt 1 – plech na pečení masa		180–190	70–90
	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	2 – rošt 1 – plech na pečení masa		180–190	80–100

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

Péče uživatele o průběžné udržování trouby v čistotě a o jeho správnou údržbu, ovlivňují významným způsobem prodloužení doby jeho bezporuchového provozu.

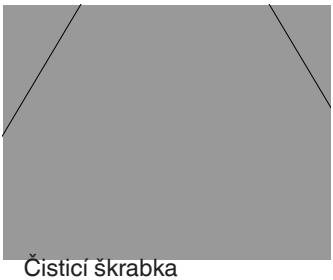
Před začátkem čištění je třeba troubu vypnout a zkontrolovat, zda jsou všechny otočné knoflíky nastaveny do polohy „●“ / „0“. Čisticí úkony lze zahájit až po vychladnutí trouby.

Sklokeramická deska

- Desku čistěte po každém použití. Podle možností doporučujeme desku mýt v teplém stavu (poté, co zhasne ukazatel teploty pole). Je třeba zabránit silnému znečištění varné desky, zvláště připálení vzniklých překypěním.

- Nikdy nepoužívejte abrazívní 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.



Čisticí škrabka

- 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.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

Pečící trouba

- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.

- Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídavkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.

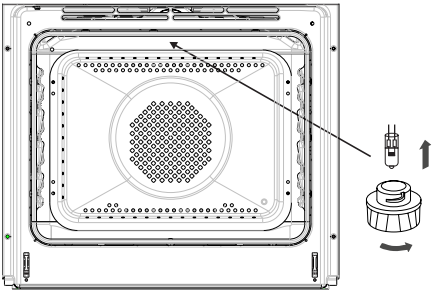
- **Parní čištění – Steam Clean:**
  - do miska postavené v troubě na první pozici (úrovni) zdola nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
  - zavřete dvířka trouby,
  - otočný knoflík regulátoru teploty nastavte do polohy 50 °C, knoflík pro volbu funkce do polohy dolní topné těleso ⊔,
  - ohřívejte komoru pečící trouby po dobu asi 30 minut,
  - otevřete dvířka trouby, vnitřek komory vytřete hadříkem nebo houbičkou a následně omyjte
  teplou vodou s prostředkem na mytí nádobí.
  Pozor! Zůstatkem po čištění parou může být případná vlhkost nebo zbytky vody pod sporákem.
- Po umytí komory pečící trouby je třeba vytřít ji do sucha.

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

Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

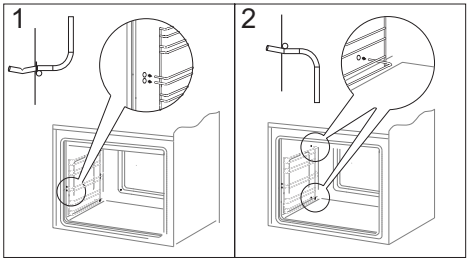
Abyste neutrpěli úraz elektrickým proudem, před výměnou halogenové žárovky se ujistěte, zda je zařízení vypnuto.

1. Troubu odpojte od napájení.
2. Z pečicí trouby vyjměte plechy.
3. Vyšroubujte a umyjte stínítko lampy a vytřete ho důkladně do sucha.
4. Vyjměte halogenovou žárovku používajíce k tomu hadřík nebo papír, v případě potřeby ji vyměňte za novou G9
-napětí 230V
-výkon 25W
5. Halogenovou žárovku vložte přesně do objímky.
6. Našroubujte stínítko lampy.

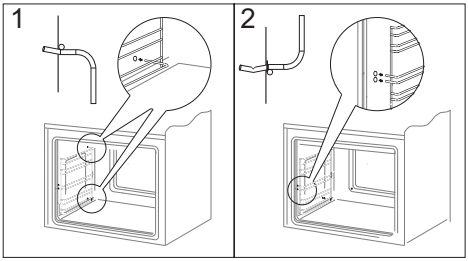


Osvětlení trouby

- Trouba je vybaven 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 vodicí lištu a vyjmout ze zadního závěsu.



Vybírání žebříčků

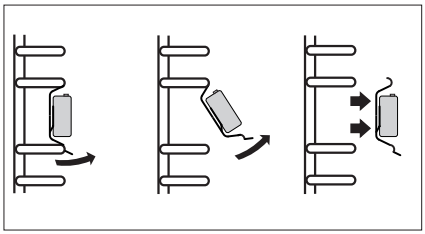


Vkládání žebříčků

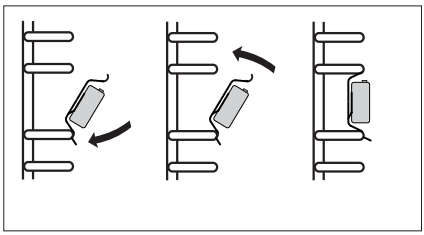
- Trouba je vybaven nerezové výsuvné vodicí lišty vkládacích roštů, připevněné k drátěným vodicím lištám. Předtím než na ně položíte plech, je třeba je vysunout (pokud je trouba zahřátá, vysunujte je zachycením zadní hranou plechu o zarážky nacházející se na přední straně výsuvných vodicích lišt) a následně zasunout spolu s plechem.

Pozor!
Teleskopické vodící lišty nenáleží umývat v myčkách nádobí

Vyjímání teleskopických vodících lišt

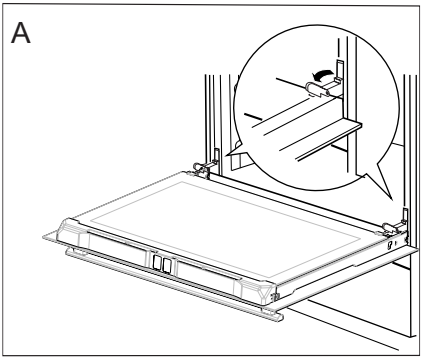


Zakládání teleskopických vodících lišt



Vytahování dvířek

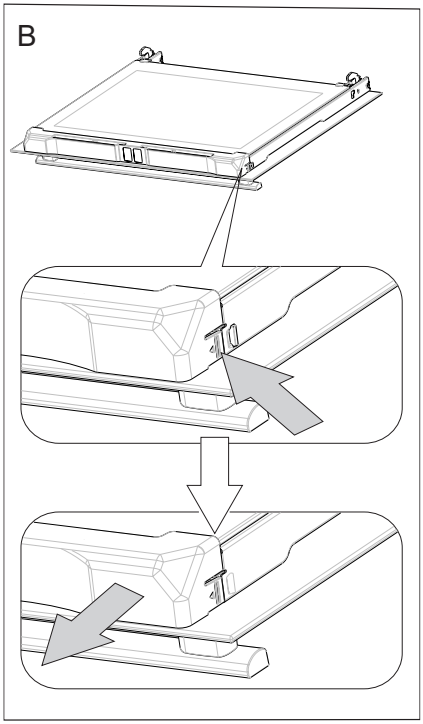
Kvůli dosažení lepšího přístupu ke komoře trouby a čištění je možné vytažení dvířek. Za tímto účelem je třeba otevřít dvířka, odklonit nahoru zajišťující prvek umístěný v pantu (obr.A). Dvířka lehce přivřete, nadzvedněte a vytáhněte směrem dopředu. Pro namontování dvířek postupujte opačným způsobem. 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.

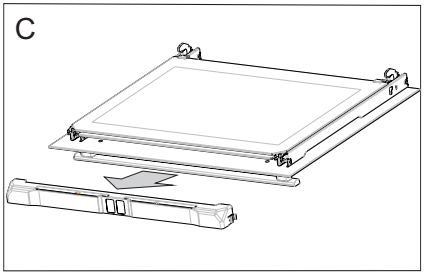


Odklopení zajištění pantů

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

1. Vyjměte horní lištu dvířek (obr. B, C).

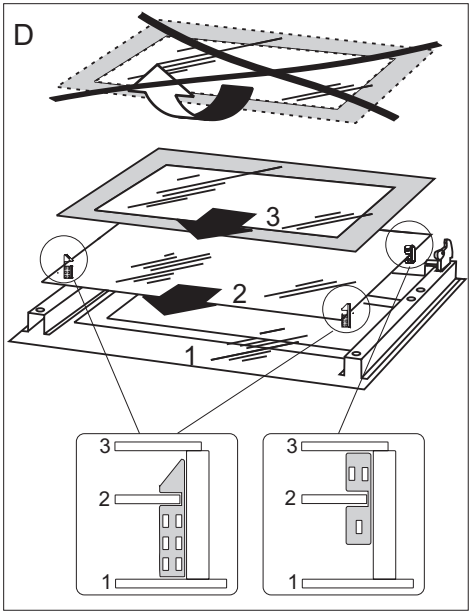




2. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek.
   Vyjměte střední sklo (obr.D).
3. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku.

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

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



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

Periodické revize

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

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

Pozor!

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

V každé havarijní situaci proveďte následující:

- vypněte pracovní soustavy pečicí trouby,
- odpojte elektrické napájení,
- 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	POSTUP
1. přístroj nefunguje	přerušení přívodu proudu	zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte
2. displej programátoru ukazuje čas „ 0.00 “	zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí	nastavit aktuální čas (viz. Návod k obsluze programátoru)
3. nefunguje osvětlení trouby	povolená nebo poškozená žárovka	dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba)
4.Jedna varná zóna se vypíná, na displeji se svítí písmeno „H”	omezení času práce	opětovně zapněte varnou zónu
5.Nesvítí ukazatel zbytkového tepla, mimo že varné zóny jsou ještě horké.	výluka v dodávce proudu, spotřebič byl odpojený od sítě.	ukazatel zbytkového tepla bude opětovně fungovat teprve po nejbližším zapnutí a vypnutí ovládacího panelu.
6. Indukční varná deska vyluzuje chraplavé zvuky.	Je to normální jev. Pracuje ventilátor chladící elektronické soustavy.	
7. Indukční varná deska vydává zvuky, které se spojují s hvizdy.	Je to normální jev. V souladu s frekvencí práce cívek v průběhu používání několika varných zón, při maximálním výkonu varná deska vydává lehký hvizd.	
8.Prasknutí v keramické varné desce.	Nebezpečí! Okamžitě odpojte varnou desku od sítě (pojistka). Obraťte se na nejbližší servis.	
9.Pokud vada ještě nebyla odstraněna.	Odpojte varnou desku od sítě (pojistka!). Obraťte se na nejbližší servis. Důležité! Zákazník odpovídá za správný stav spotřebiče a jeho odpovídající používání v domácnosti. Jestliže z důvodu chyby v obsluze objednáte servis, tehdy taková návštěva v záruční lhůtě bude pro Vás spojena s náklady. Za škody způsobené nedodržováním tohoto návodu nemůžeme bohužel odpovídat.	
10. Symbol E2	Přehřátí indukčních cívek	nedostatečné chlazení, zkontrolujte hrnec v souladu s poznámkou na str. 21/22.

TECHNICKÉ ÚDAJE

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

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

Splňuje požadavky norem EN 60335-1; EN 60335-2-6, které platí v Evropské unii.

Údaje na energetických štítcích elektrických trub jsou uváděny v souladu s normou EN 60350-1 /IEC 60350-1. Tyto hodnoty se stanovují při standardním zatížení s aktivními funkcemi: dolního a horního topného tělesa (obyčejný režim) a zahřívání pomocí ventilátoru, (pokud jsou tyto funkce dostupné).

Třída energetické účinnosti byla stanovena v závislosti na dostupné funkci ve výrobku v souladu s níže uvedenou prioritou:

Nucený oběh vzduchu ECO (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)	Eco
Nucený oběh vzduchu ECO (dolní topné těleso + horní + opékač + ventilátor)	Eco
Standardní režim ECO (dolní topné těleso + horní)	Eco

Při zkoušení spotřeby energie vyjměte teleskopické lišty (pokud jsou).

Prohlášení výrobce

Producent tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky níže uvedených evropských směrnic:

- směrnice pro nízkonapěťová zařízení 2014/35/EC
- směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EC
- směrnice ErP - 2009/125/EC

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

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK,

Sporák 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 45
Opis výrobku 51
Inštalácia.....54
Obsluha 57
Pečenie v rúre – praktické rady..... 72
Testované jedlá.....75
Čistenie a konzervácia rúry.....77
Riešenie problémov.....82
Technické údaje 83

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: nehromaďte veci potrebné k vareniu na ploche.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 kabelami 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 prehratia alebo vykypenia.

Nepripúšťajte znečisťovanie varnej dosky a jej zaliatie vykypenými zvyškami. Zvlášť sa to týka cukru, ktorý reaguje s keramickou doskou, a môže spôsobiť jej neodvratné poškodenie. Eventuálne zašpinenie je nutné priebežne odstraňovať. Zakazuje sa umiesťovanie 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 keramickou varnou doskou.

Ak je povrch varné dosky prasknutý, vypnite prúd aby nedopustiť 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 keramickou varnou dosku.

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 príslušná 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 obsluhe taktiež nedopúšťajte osoby, ktoré neboli zoznámené 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

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:

- **Používanie správneho riadu na varenie.**
  Hrnce s rovným a hrubým dnom umožňujú ušetriť až 1/3 elektrickej energie.
  Treba pamätať i na prikrývanie pokrievkou, v opačnom prípade spotreba rastie štvornásobne!

- **Výber nádob na varenie príslušne k ploche varnej platničky.**
  Nádoba na varenie by nemala byť nikdy menšia ako varná platnička.

- **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 pečiacej rúry.
- **Včasné vypínanie a využívanie zvyškového tepla.**
  V prípade dlhej doby varenia vypnite varné zóny 5-10 minút pred koncom varenia. Šetrí sa tým až 20% elektrickej energii.
- **Užívanie pečiacej rúry len v prípade väčšieho množstvá pokrmov.**
  Mäso do hmotnosti 1 kg sa dá úspornejšie pripraviť v hrnci na varnej kuchynskej doske.
- **Využitie zvyškového tepla pečiacej rúry.**
- V prípade časov prípravy dlhších ako 40 minút bezpodmienečne vypínajte pečiacu rúru na 10 minút pred koncom prípravy.

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

- **Opekanie s termoobehom a uzatvorenými dvierkami pečiacej rúry.**
- **Starostlivé zatváranie dvierok pečiacej rúry.** Teplo uniká zašpinením na tesnení dvierok. Najlepšie je odstraňovať ich ihneď.
- **Neumiesťovanie 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 vrecúška, kúsky polystyrénu a pod.) treba počas rozbaľovania udržovať mimo dosahu detí.

VYRADENIE Z PREVÁDZKY

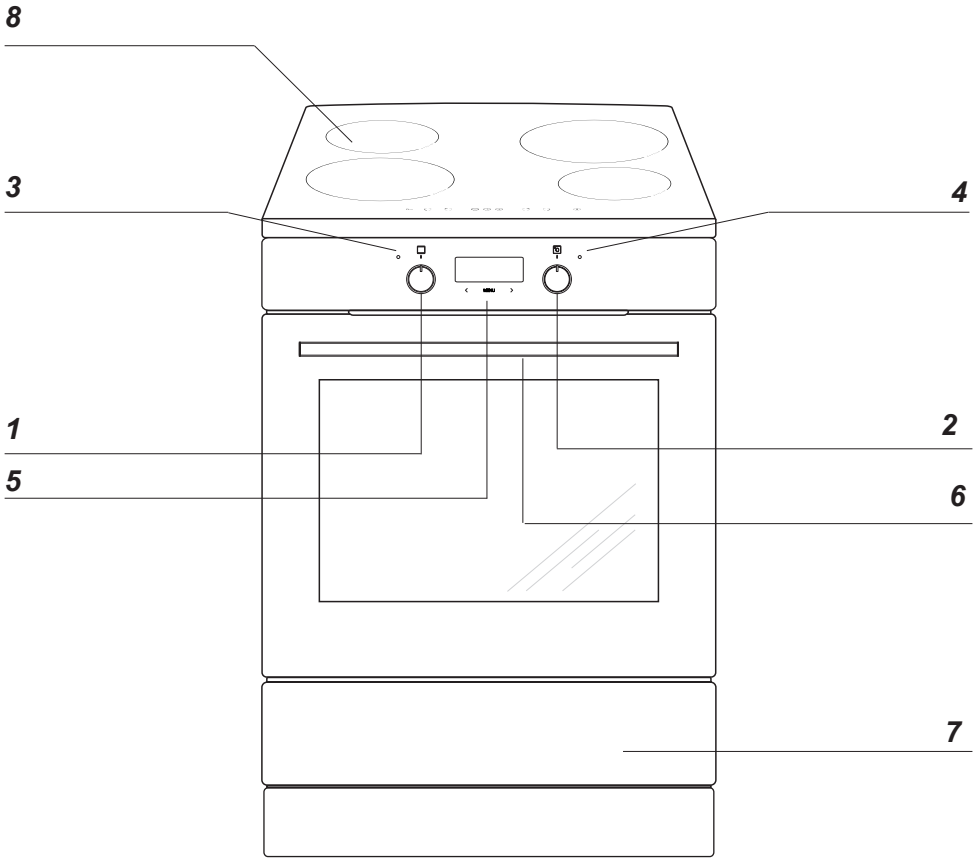
Po ukončení obdobia užívania nesmie

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.

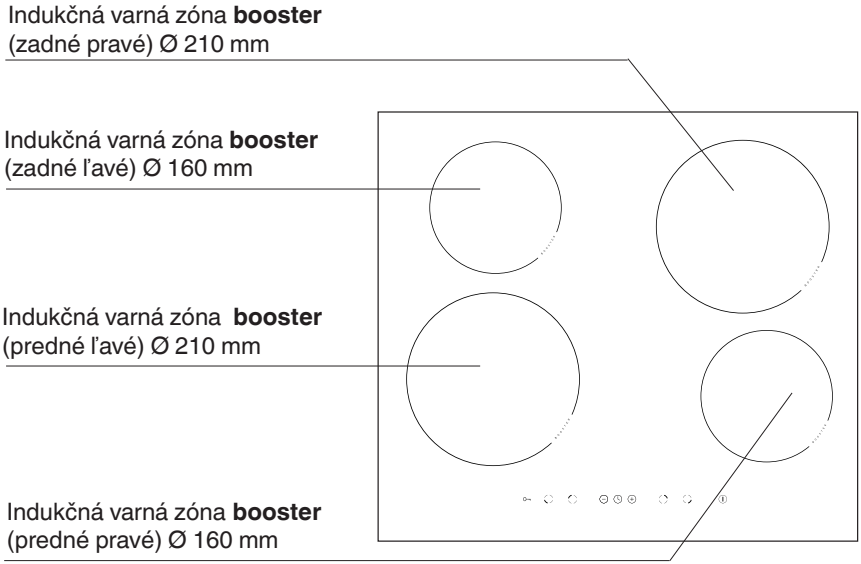
OPIS VÝROBKU



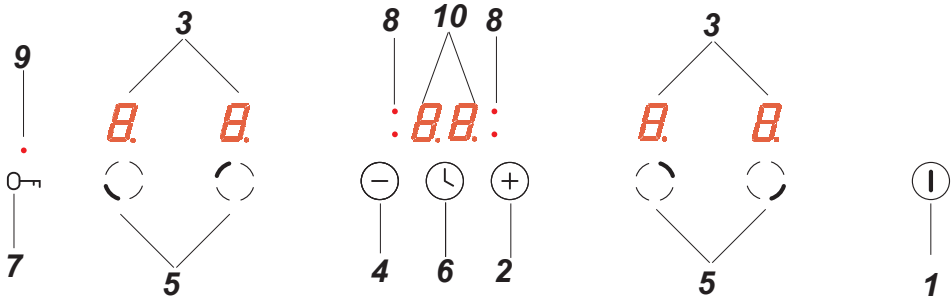
1 Otočný gombík na voľbu funkcií rúry
2 Otočný gombík regulátora teploty
3 Kontrolná lampička termostatu L
4 Kontrolná lampička prevádzky sporáka R
5 Elektronický programátor
6 Úchytka dvierok rúry
7 Zásuvka
8 Indukčná varná doska

OPIS VÝROBKU

Opis dosky



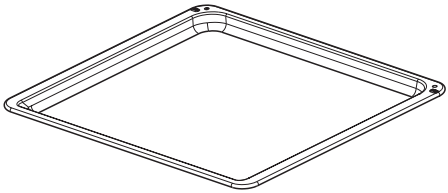
Ovládací panel



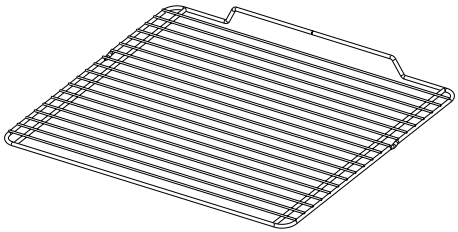
1. Senzor zapnúť / vypnúť dosky
2. Senzor plus
3. Ukazovateľ varnej zóny
4. Senzor mínus
5. Senzor výberu varných zón
6. Senzor hodín
7. Senzor kľúč
8. Signalizačná dióda hodín
9. Signalizační dióda senzora klíč
10. Ukazovateľ hodín

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

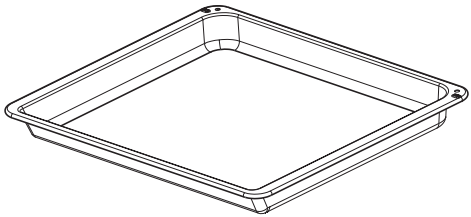
Vybavenie sporákov – súhrn:



Plech na pečivo*

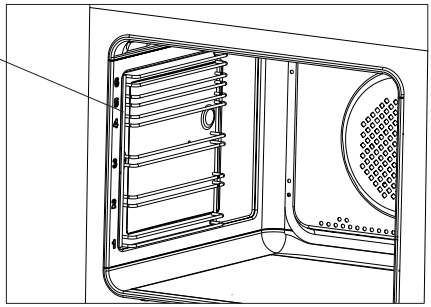


Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)



Plech na pečenie /mäsa/*

Bočné závesné lišty plechov



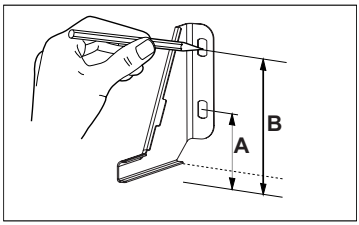
INŠTALÁCIA

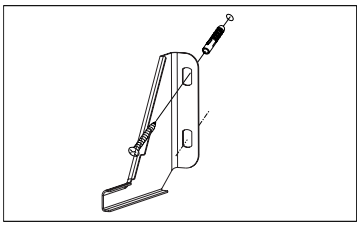
Umietnenie sporáka

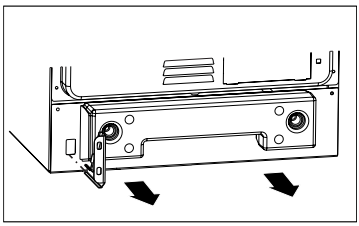
- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie sporáka musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Nábytok na zástavbu musí mať obloženie a lepidlo na jej lepenie odolné proti teplote 100 °C. Nevyhovenie tejto podmienke môže spôsobiť deformáciu 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 prevrátení 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=80 mm
B=123 mm

Sporák,
výška 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

INŠTALÁCIA

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

Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

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

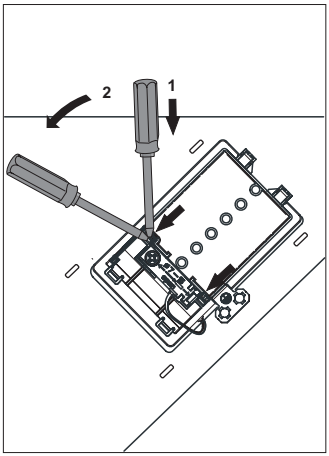
Pokyny pre inštalatéra

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

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

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

Pred pripojením sporáka k elektrickému rozvodu je potrebné zoznámiť sa s informáciami uvedenými na výrobnom štítku a na schéme pripojenia.
POZOR! Inštalatér je povinný vydať užívateľovi „potvrdenie o pripojení sporáka na elektrický rozvod“ (v záručnom liste).
Iný spôsob pripojenia sporáka, ako je znázornené na schéme, môže spôsobiť jeho zničenie.



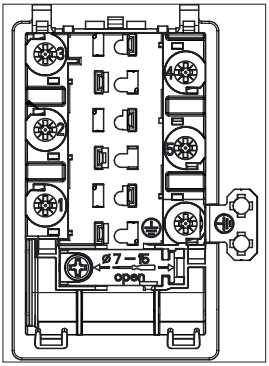
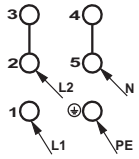
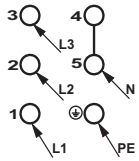


Schéma možných pripojení

Pozor! Napätie vyhrievacích súčastí 230 V

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

				Odporučený druh pripájacieho vodiča
1	Pri dvojfázovom pripojení siete 400V 2N~50Hz s nulovým vodičom, premostenie spája svorky 2-3 a 4-5, fázové vodiče pripojte na 1 a 2-3, nulový vodič na 4-5, ochranný vodič na ⏚.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm²
2	Pri sieti 400 V 3N~50 Hz, trojfázové pripojenie s nulovým vodičom, mostík spája svorky 4-5, fázové vodiče pripojené na 1, 2 a 3, nulový vodič na 4-5, ochranný vodič na ⏚.	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm²

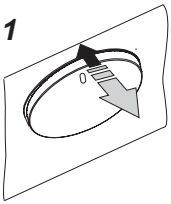
L1, L2, L3 - fázové vodiče; N - nulový vodič; PE - ochranný vodič
Šípky na uvedených schémach označujú, kde sú vodiče pripojené.

Pred prvým zapnutím sporáka

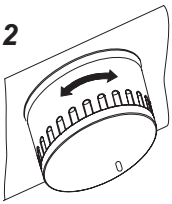
- odstráňte elementy obalu, očistite komoru rúry z aplikovaných v továrni konzervačných prostriedkov,
- vyjmite vybavenie rúry a umyte je v teplej vode s dodatkom prípravku na mytí riadu,
- zapnite v izbe vetranie alebo otvorte okno,
- vpravo na pozíciu a ☐ alebo b ⏲ (viď kapitola: Činnosť programátora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

Otočné ovládače sú „schované" v ovládacom paneli, pre zvolenie funkcie je potrebné:
1. opatrne stlačte otočný ovládač a pusťte,
2. nastavte na zvolenou funkciu. Označenie otočného ovládača na jeho obvodu odpovedá ďalším funkciám realizovaným rúrou.

1



2



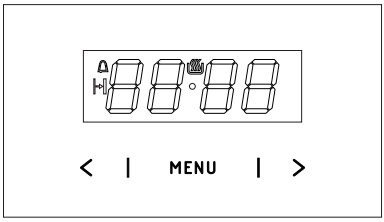
Pozor!

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

Pozor!
Elektronický programátor je vybavený senzormi ovládanými dotykom prstu na označených miestach. Každá zmena nastavenia je potvrdzována akustickým signálom. Je nutné udržiavať povrch senzorov v čistotě.

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

Fungovanie programátora



MENU - snímač voľby režimu práce
> - snímač Plus
< - snímač Mínus
- symbol pripravenosti na prácu
- symbol časovača
- symbol trvania práce

Nastavenie aktuálneho času

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

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

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

Čas môžete nastaviť aj neskôr, stlačte a súčasne podržte snímače < / >, kým bodka pod symbolom pulzuje, nastavte aktuálny čas.

Pozor!
Rúru môžete zapnúť až keď sa na displeji zobrazí symbol .

Časovač

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

- stlačte snímač MENU, na displeji začne pulzovať symbol :
- stláčaním snímačov < / > nastavte požadovaný čas časovača, na displeji sa zobrazuje nastavený čas časovača, ako aj aktívna funkcia práce , keď uplynie nastavený čas, spustí sa zvukový signál a začne pulzovať ,
- keď chcete vypnúť zvukový signál, stlačte a podržte snímač MENU alebo súčasne stlačte a podržte snímače < / >, symbol zhasne, a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

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

Trvanie práce

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

- keď chcete aktivovať funkciu trvania práce, koliesko funkcií rúry nastavte na požadovanú funkciu, a koliesko teploty na požadovanú teplotu.
- stláčajte snímač MENU, kým sa na displeji nakrátko nezobrazí dur a symbol bude pulzovať,
- stláčaním snímačov < / > nastavte požadovaný čas, v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín.

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

- kolieska funkcie rúry a teplote prestavte na vypnuté polohy,
- keď chcete vypnúť zvukový signál, stlačte a podržte snímač MENU alebo súčasne stlačte a podržte snímače < / >, symbol ⊢⊣ zhasne, a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Vymazávanie nastavení

V ľubovoľnej chvíli môžete vymazať nastavenia minútnika alebo trvania práce.

- keď chcete vymazať nastavené trvanie práce, súčasne stlačte a podržte snímače < / >.

Postup vymazania časovača:

- stláčaním snímača MENU vyberte funkciu časovača,
- opätovne stlačte snímače < / >,

Zmena tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte snímače < / >,
- stláčaním snímača MENU vyberte funkciu ton, hodnoty na displeji budú pulzovať:
- stláčaním snímačov < / > vyberte požadovaný tón:
  v poradí od 1 do 3 snímačom >
  v poradí od 3 do 1 snímačom >

Zmena jasu displeja

Jas displeja môžete zmeniť v rozsahu od 1 do 9, pričom 1 znamená najnižší jas, a 9 najvyšší jas. Nastavená hodnota jasu je účinná vtedy, keď nie je aktívny programátor (tzn. keď sa používateľ nedotkol žiadneho snímača aspoň 7 sekúnd).

Jas displeja môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte snímače < / >,
- stláčaním snímača MENU vyberte funkciu bri (prvým stlačením sa aktivuje funkcia ton, druhým funkcia bri).
- stláčaním snímačov < / > vyberte požadovaný jas:
  v poradí od 1 do 9 snímačom >
  v poradí od 9 do 1 snímačom >

Pozor!
Keď je programátor aktívny (tzn. keď používateľ stlačil v priebehu posledných 7 sekúnd nejaký snímač), jas displeja je maximálny.

Nočný režim

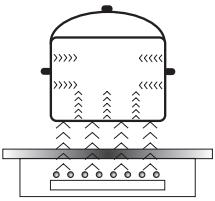
V čase od 22:00 do 6:00 programátor automaticky znižuje jas displeja.

Pred prvým použitím

- starostlivo očistite indukčnú dosku. S indukčnou doskou zaobchádzajte ako so sklenenou tabuľou,
- pri prvom použití sa môže objaviť slabý zápach, preto v miestnosti zapnite vetranie alebo otvorte okno,
- dosku prevádzkujte podľa bezpečnostných pokynov.

Spôsob fungovania indukčnej varnej zóny

Elektrický generátor napája cievku umiestenú vo vnútri spotrebiča.
Táto cievka vytvára magnetické pole, ktoré je prenášané na nádobu.
Magnetické pole spôsobuje, že sa nádoba zahrieva.



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

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

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

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

Zvuky, ktoré môžu byť počúvateľné v priebehu správnej exploatácie vznikajú z práce chladiaceho ventilátora, rozmerov nádob a materiálu, z ktorého boli vyrobené spôsobu varenia pokrmov a zapnutého tepelného výkonu.
Tieto zvuky nie sú normálnym javom a nie sú poruchami varnej dosky.

Ochranné zariadenie:
Ak doska bola správne inštalovaná a je správne využívaná, ochranné zariadenia sú potrebné zriedkakedy.
Ventilátor: chráni a ochladzuje ovládacie a napájacie komponenty. Môže pracovať na dve rýchlosti, funguje automaticky. Ventilátor pracuje vtedy, keď sú varné zóny zapnuté a funguje pri vypnutej doske do okamihu dostatočného ochladenia elektronického systému.
Tranzistor: Teplota elektronických komponentov je meraná nepretržite pomocou sondy. Ak sa nebezpečne zvyšuje teplota, systém automaticky znižuje výkon varnej zóny alebo odpojí varnú zónu nachádzajúcu sa najbližšie k horúcim elektronickým elementom.
Detekcia: detektor prítomnosti hrnca umožňuje prevádzku dosky, a teda ohrievanie. Malé predmety umiestnené na varnej ploche (napr. lyžička, nôž, prstienok, prsteň...) nebudú identifikované ako hrnce, preto sa tiež doska nezapne.

Detektor prítomnosti hrnca v indukčnej zóne

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

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

Ak sa na zóne varenia nenachádza hrniec alebo použitý hrniec nie je vhodný, na displeji sa ukáže symbol . Zóna sa nezapne.
Ak v priebehu 1 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 akosenzor zapni/vypni dosku.

Indukčná varná doska je opatrená senzormi ovládanými dotykom označených oblastí.
Každý dotyk senzora je potvrdený akustickým signálom.
Pri zapínaní a vypínaní, a pri nastavovaní stupňa tepelného výkonu sa **vždy dotýkajte iba jedného senzora**. Ak sa dotknete súčasne niekoľkých senzorov (s výnimkou hodín a kľúča), systém bude ignorovať zadané ovládacie signály, a ak budete senzory dotýkať príliš dlho bude signalizovať poruchu.
Po zakončení používania vypnite varnú zónu regulátorom a nespoliehajte sa na ukazovateľoch detektora riadu.

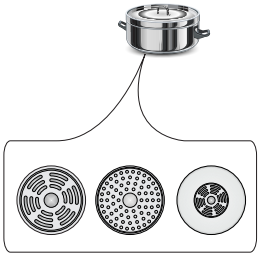
OBSLUHA

Výkon varnej dosky je podmienený výberom vhodného kvalitného riadu.

Výber riadu k vareniu v indukčnej zóne

Charakteristika riadu.

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



OBSLUHA

K indukčnému vareniu používajte len feromagnetické nádoby , z materiálov ako:
- smaltovaná oceľ
- liatina
- špeciálne nádoby z nehrdzavejúcej oceli pre indukčné varenie.

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

Veľkosť najmenšieho užitočného hrnca/riadu pre varnú zónu je:

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

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

OBSLUHA

Ovládací panel

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

Do oblasti senzorov neklaďte žiadne predmety (môže to aktivovať hlásenie poruchy), a tieto plochy udržujte 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 10 sekúnd neprestavíte žiaden senzor, vtedy sa varná zóna vypne.

Zapnutie varnej zóny

Po zapnutí varnej zóny senzorom (**1**), v priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zapnite vybranú varnú zónu (**5**).

1. Po dotknutí senzora označujúceho vybranou varnou zónu (**5**), na tej zóne príslušnej ukazovateli stupne výkonu sa striedavo svieti podsvietená číslica „**0**".
2. Stlačením senzora „+" (2) alebo senzora „-" (4) nastavíte požadovanú hodnotu tepla.

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

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

Nastavenie hodnoty tepelného výkonu indukčnej zóny

V priebehu ukazovania na ukazovateli varnej zóny striedavo podsvietené (**3**) "0" môžeme začať nastavovať požadovaný stupeň výkonu ohrevu pomocou senzora „+" (**2**) a „-" (**4**).

Vypínanie varných zón

- Varná zóna musí byť aktívna Ukazovateľ stupňa výkonu ohrevu sa striedavo svieti.
- Vypnutie nasleduje po dotknutí senzora zapnúť/vypnúť dosky, alebo prostredníctvom pridržania senzora (**5**) po dobu 3 sekúnd.

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 2000W na 3000W,
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 a Ø 160 čas činnosti funkcie Booster je obmedzený senzorovým panelom do 10 minút. Po automatickom vypnutí funkcie Booster, varná zóna ďalej hreje s nominálnym výkonom.
Funkcia Booster môže opäť zostať zapnutá, ale len v prípade, že cievky a senzory teploty v elektronickom systéme majú takú možnosť. Ak počas pôsobenia funkcie Booster stiahnete hrniec z varnej zóny, funkcia je naďalej aktívna a čas sa stále odrátava.

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

Ovládanie funkcie Booster

Zóny varenia sú spojené pármi zvisle alebo krížom v závislosti od modelu. Celkový výkon je delený v okruhu týchto párov.
Skúška zapojenia funkcie Booster pre obe zóny varenia súčasne by spôsobila prekročenie maximálneho dostupného výkonu. V takom prípade tepelný výkon prvej aktivovanej tepelnej zóny bude znížený do pokiaľ možno čo najväčšej úrovne.

Funkcia blokády

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

Funkcia blokády je možná pri zapnutej aj vypnutej doske.

Zapnutie aj vypnutie funkcie blokády

Zapnutie aj vypnutie funkcie blokády dosky sa vykonáva pomocou senzora (**7**) pridržujúce senzor po dobu 5 sekúnd. Zapnutie funkcie blokády je signalizované rozsvietením signalizačnej diódy (**9**).

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

Ukazovateľ zvyškového tepla

Po ukončení varenia, v keramickej doske ostáva tepelná energia nazývaná zvyškovým teplom. Premietanie ukázania zvyškového tepla prebieha v dvoch etapách. Po vypnutí varnej zóny alebo celého zariadenia, keď teplota prekračuje 60°C, na príslušnom displeju sa objaví premietnuté „H". Ukázanie zvyškového tepla je ukazovaní tak dlho, pokiaľ teplota varnej zóny presahuje 60°C. V rozsahu teplôt od 45°C do 60°C na displeju bude vidieť ukázanie „h" symbolizujúce nízke zvyškové teplo. Keď teplota bude nižšia ako45°C ukazovateľ zvyškového tepla bude zhasnutý.

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

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

Obmedzenie času prevádzky

Pre zvýšenie spoľahlivosti je indukčná doska vybavená obmedzovacom prevádzkovača času pre každú varnú zónu. Maximálny čas prevádzky závisí na poslednej zvolenej hodnote pracovného výkonu.
Ak pracovný výkon zostáva nezmenený počas určitého času (viď tabuľka), varná zóna sa automaticky vypne a ukazovateľ zvyškového tepla sa aktivuje. Avšak v každej chvíli môžete zapínať a používať jednotlivé varné zóny v súlade s návodom na obsluhu.

Hodnota tepelného výkonu	Maximálny čas práce (v minútach)
1	480
2	480
3	300
4	300
5	300
6	90
7	90
8	90
9	90
P	10

Funkcia automatického prihrievania

- Zvolenú varnú zónu aktivujte senzorom (**5**)
- Nasledovne senzorom „+" (**2**) a „-" (**4**) nastavte úroveň výkonu v rozsahu od 1-8, a opätovne stlačte senzor (**5**)
- Na displeji bude striedavo premietaná číslica nastaveného výkonu s písmenom A.

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

Hodnota tepelného výkonu	Čas trvania automatického prihrievania dodatočným výkonom (v sekundách)
1	48
2	72
3	136
4	208
5	264
6	432
7	120
8	192

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

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" sa striedavo svieti.
- Pomocou senzorov „+" (**2**) alebo „-" (**4**) nastavte požadovanú hodnotu tepelného výkonu v rozsahu 1 - 9.
- Nasledovne v čase 10 sekúnd aktivujte hodiny stlačením senzora (**6**).
- Pomocou senzora „+" (**2**) alebo „-" (**4**) sa nastavuje požadovaný čas varenia (01 do 99 minút).
- Pri displeji hodín sa svieti signalizačná dióda (**8**) odpovedajúca varnej zóne.

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

Ak je nastavený viac ako jeden čas na displeji hodín, je premietaný najkratší nastavený čas. Dodatočne je to signalizované blikajúcou diódou (8).

Zmena nastaveného času varenia

V každej chvíli varenia môžete zmeniť nastavený čas jeho trvania.

- Senzorom (5) vyberte príslušnú varnú zónu. Číslica tepelného výkonu je striedavo podsvietená.
- Nasledovne v čase 10 sekúnd aktivujte hodiny stlačením senzora (**6**).
- Pomocou senzora „+" (**2**) alebo senzora „-" (**4**) opätovne nastavte nový čas hodín.

Kontrola uplynutia času varenia

Ostávajúci čas do konca varenia je možné v každom okamihu skontrolovať, dotknutím senzora hodín (**6**). Aktívny čas činnosti hodín pre príslušnú varnú zónu je signalizovaný blikajúcou diódou (**8**).

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. Číslica tepelného výkonu je výraznejšie osvetlená.
- Nasledovne stlačte senzor (**6**), pridržte 3 sekundy alebo zmeňte čas minútky pomocou senzora „+" (**2**) a „-" (**4**) do polohy „00"

Hodiny ako minútka

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

Zapnutie minútky

Ak je kuchynská doska zapnutá:

- Zapnite dosku stlačením senzora varnej dosky vypni /zapni (**1**).
- Nasledovne senzorom (**6**) aktivujte minútku.
- Pomocou senzora „+" (**2**) alebo „-" (**4**) nastavte čas časovača.

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:

- Stlačte senzor (**6**), pridržte 3 sekundy alebo zmeňte čas minútky za pomocou senzora „+" (**2**) a „-" (**4**) do polohy „00"
- Ak hodiny boli naprogramované ako časovač, nefungujú ako hodiny programujúce čas varenia.

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

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 teplé a hotové jedlo nemení nepriaznivo svoju chuť a sa neprilepuje do dna hrnca. Túto funkciu je tiež možné využiť pre rozpúšťanie masla, čokolády apod.
Podmienkou k správnemu využitiu tejto funkcie je použitie vhodného hrnca s plochým dnom, aby teplota hrnca bola presne meraná senzorom, ktorý je umiestnený vo varnej zóne

Funkciu prihrievania môžete zapnúť na každej varnej zóne.
Z mikrobiologického dôvodu sa neodporúča príliš dlhé udržovanie pokrmov v teple, preto tiež túto funkciu dotykový 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 „ ⊔ "

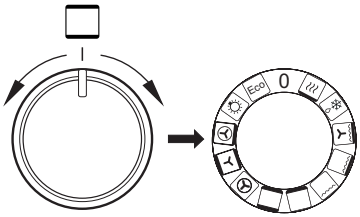
Funkciu prihrievania zapnete rovnakým spôsobom, ako je to opísané v bode „**Zapnutie varnej zóny**"
Funkciu prihrievania vypnete rovnakým spôsobom, ako je to opísané v bode „**Vypnutie varnej zóny**".

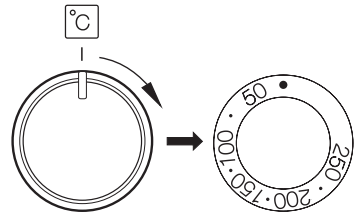
Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

Teplovzdušná rúra (dodatočné vyhrievanie ventilátora + ventilátor)

Rúra môže byť nahrievaná pomocou dolného a horného vyhrievacieho telesa grilu a vyhrievacieho telesa horúceho vzduchu. Ovládanie činnosti tejto rúry sa uskutočňuje pomocou otočného gombíka na voľbu funkcie rúry a programátora – nastavenie spočíva v otočení gombíka do zvolenej polohy.
Otočný gombík je „schovaný“ v ovládacom paneli. Na voľbu pracovnej funkcie rúry je potrebné:
- jemne stlačiť gombík a pustiť,
- nastaviť zvolenú funkciu.

Označenie otočného gombíka po jeho obvode zodpovedá funkciám realizovaným rúrou na pečenie.





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

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

Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

0 Nulové nastavenie

Rychlý ohřev
Zapnutý termoobeh a opékač.
Používá se pro vstupní ohřev pečicí trouby.

Rozmrazovanie
Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.

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

Zosilnený gril (Supergril)
Zapnutie funkcie „zosilneného grilu’’ umožňuje vykonávať 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: steky, rezne, ryby, tousty, klobásky, zapekané jedlá (hrúbka opekaných pokrmov by nemala byť väčšia ako 2-3 cm, v priebehu pečenia je potrebné je obrátiť na druhú stranu).

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

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

Zapnutý termoobeh
Nastavenie otočného ovládača v polohe „zapnutý termoobeh" umožňuje realizáciu ohrievania rúry vynúteným spôsobom pomocou termoventilátora, umiesteného v centrálnom mieste zadnej steny komory rúry. V porovnaniu do konvekčnej rúry sú používané nižšie teploty pečenia.
Používanie tohto spôsobu ohrevu umožňuje rovnomerný obeh tepla kolem pokrmu umiesteného v rúre.

Zapnutý ventilátor ako tiež dolný a horný ohrev.
V tejto pracovnej polohe otočného ovládača, rúra realizuje funkciu cesto. Konvekčná rúra s ventilátorom (odporúčaná funkcia v priebehu pečenia).

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

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

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

Kontrolná lampička

Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením dvoch kontrolných lampičiek – **R** a **L**. Svietenie kontrolnej lampičky **R** signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie **L** lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárske recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, nerobte to skôr, ako po prvom zhasnutí **L** kontrolnej lampičky. Počas pečenia sa bude **L** lampička periodicky zapínať a vypínať (udržovanie teploty vnútri komory rúry). **R** kontrolná lampička môže svietiť i v polohe otočného gombíka „osvetlenie komory rúry".

Používanie grilu

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

Na zapnutie grilu je potrebné:
- nastaviť otočný gombík rúry do polohy označenej symbolom grilu,
- nahrievať rúru asi 5 minút (pri zatvorených dvierkach 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 dvierka rúry.

Pri funkcii grilovanie obr. a zosilnené grilovanie obr. je potrebné nastaviť teplotu na 220°C, zatiaľ čo pri funkcii grilovanie s ventilátorom obr. na 190°C.

Pozor!
Grilovať len pri zatvorených dvierkach rúry.

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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmy z cesta

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

Pečenie mäsa

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

Funkcia ohrevu ECO

- pri použití funkcie ohrevu ECO je štartovaný optimalizovaný spôsob ohrevu majúci za cieľ úsporu energie v priebehu prípravy jedál,
- dobu pečenia nie je možné skrátiť pomocou nastavenia vyšších teplôt, neodporúča sa taktiež vstupné zohrievanie rúry pred pečením,
- nemeňte nastavenie teploty v priebehu pečenia a neotvárajte dvierka v priebehu pečenia.

Odporúčané parametre pri použití funkcie ohrevu ECO

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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškótová torta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Bábovka / muffins		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Bábovka / muffins		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásky		220	4	14 - 18
Hovädzina		225 - 250	2	120 - 150
Hovädzina		160 - 180	2	120 - 160
Bravčovina		160 - 230	2	90 - 120
Bravčovina		160 - 190	2	90 - 120
Kurča		180 - 190	2	70 - 90
Kurča		160 - 180	2	45 - 60
Kurča		175 - 190	2	60 - 70
Zelenina		190 - 210	2	40 - 50
Zelenina		170 - 190	3	40 - 50

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

[1)] Zahřejte prázdnou troubu

[2)] Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Pečenie koláčov

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
Malé koláče	Plech na pečenie	4		160 [1]	28 - 32
	Plech na pečenie	3		155 [1]	23 - 26
	Plech na pečenie	3		150 [1]	26 - 30
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		150 [1]	27 - 30
Krehké cesto (pásiky)	Plech na pečenie	3		150 - 160 [1]	30 - 40
	Plech na pečenie	3		150 - 170 [1]	25 - 35
	Plech na pečenie	3		150 - 170 [1]	25 - 35
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		160 - 175 [1]	25 - 35
Bábovka bez tuku	Rošt + bábovková forma Ø 26 cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46
Jablkový koláč	Rošt + dve formy Ø 20 cm	2 formy na rošte umiestnite diagonálne, pravý zadný a ľavý predný roh		180 - 200 [1]	50 - 65

[1] Vyhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania cca 5 minút.

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Grilovanie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas (min.)
Zapekanky z bieleho pečiva	Rošt	4		220 [1]	3 - 7
Hovädzie burgery	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	4 - rošt 3 - plech na pečenie		220 [1]	1 strana 13 - 18 2 strana 10 - 15

[1] Vyhrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 8 minút, ale nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

Pečenie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas (min.)
Celé kura	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 - rošt 1 - plech na pečenie		180 - 190	70 - 90
	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 - rošt 1 - plech na pečenie		180 - 190	80 - 100

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

ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

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

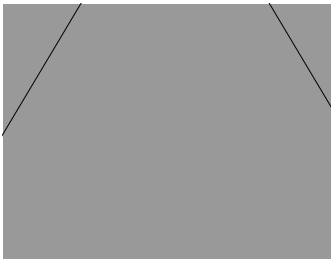
Skôr, než začnete sporák čistiť, je potrebné ho vypnúť; ovládacie koliesko musí byť nastavené do polohy „●“ / „0“. Čistenie je potrebné vykonávať až po vychladnutí rúry.

Sklokeramická doska

- Dosku čistite po každom použití. Podľa možností odporúčame dosku umývať v teplom stave (potom, čo zhasne ukazovateľ teploty poľa). Je potrebné zabrániť silnému znečisteniu varnej dosky, zvlášť pripáleninám vzniknutým prekypením.

- Nikdy nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky, ako sú brúsne prášky alebo pasty, umývacie huby, pemzu, drôtenky a pod., ktoré by mohli poškrabať povrch dosky a spôsobiť jej neodstrániteľné poškodenie.

- Silné nečistoty, ktoré sú pevne prichytené na doske, odstraňujte pomocou špeciálnej ostrej škrabky; dávajte pritom pozor, aby ste nepoškodili rám sklokeramickej dosky.



Čistiaca škrabka

- Odporúčame používať čistiace alebo umývacie prostriedky s jemným pôsobením, ktoré obsahujú príslušné odporúčania, napr. kvapaliny a emulzie odstraňujúce mastnotu. Ak nie je možné odporúčané prostriedky získať, radíme použiť roztok teplej vody s prídavkom umývacieho prostriedku na riad alebo neriedené čistiace prostriedky.

- Na umývanie a čistenie povrchu používajte mäkké, jemné handričky, ktoré dobre pohlcujú vlhkosť.
  Sklokeramickú dosku je potrebné po umytí vždy vytrieť dosucha.

- Zvláštnu pozornosť venujte tomu, aby nedošlo k poškodeniu sklokeramickej dosky, vzniku hlbokých rýh a úlomkov spôsobených úderom kovových pokrievok alebo iných predmetov s ostrými okrajmi.

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 neveľkého množstva tekutých prostriedkov na umývanie riadu.

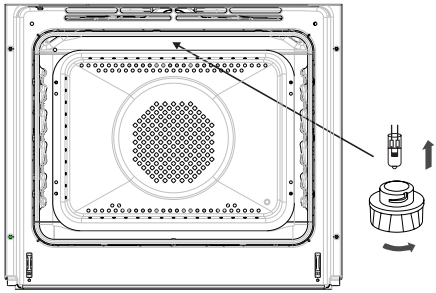
- **Čistenie parou - Steam Clean:**
  -do misky vloženej do rúry na prvú úroveň zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
  -uzavrite dvierka rúry,
  -ovládacie koliesko regulátoru teploty nastavte na pozíciu 50C, a ovládacie koliesko funkcie na pozíciu dolný ohrev ,
  -nahrievajte komoru rúry cca 30 minút,
  -po zakončeniu procesu čistenia otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite hubkou alebo utierkou a nasledovne umyte teplou vodou s dodatkom prípravku na mytie riadu.

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

Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacej rúry

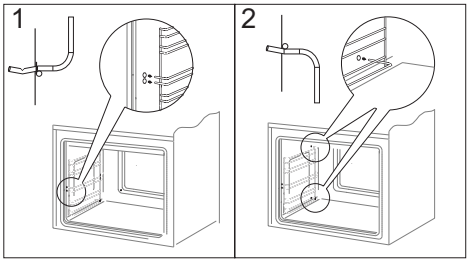
Aby ste neutrpeli úraz elektrickým prúdom, pred výmenou halogénovej žiarovky sa presvedčte, či je zariadenie vypnuto.

1. Rúru odpojte od napájanie.
2. Z pečiacej rúry vyjmite pekáče.
3. Vyskrutkujte a umyte tienidlo lampičky a vytrite ho dôkladne do sucha.
4. Vyjmete halogénovú žiarovku s použitím handričky alebo papiera, v prípade potreby ju vymeňte za novú G9
-napätie 230V
-výkon 25W
5. Halogénovú žiarovku vložte presne do objímky.
6. Naskrutkujte tienidlo lampičky.

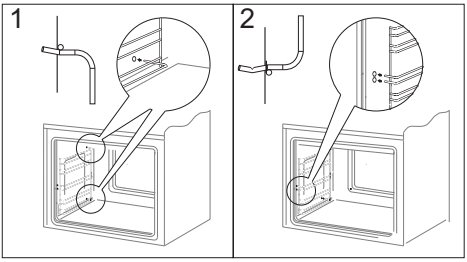


Osvetlenie pečiacej rúry

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



Vyberanie rebríkov

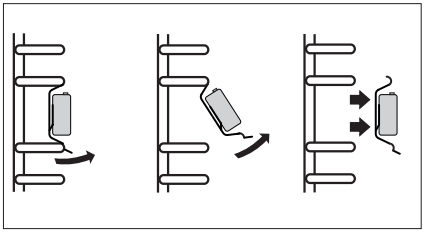


Vkladanie rebríkov

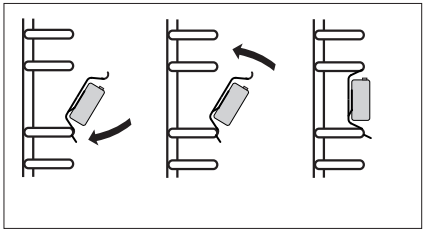
- Rúra má nehrdzavejúce vysúvané vodiace lišty vložiek pripevnené k drôteným vodiacim lištám. Vodiace lišty vyberajte a myte spolu s drôtenými lištami. Pred umiestením na nich pekáčov je vysuňte (ak je pečiaca rúra zohriata, vodiace lišty vysuňte zachycujúc zadnú hranu pekáčov o zarážky nachádzajúce sa v prednej časti líšt) a potom zasuňte spolu s pekáčom.

Pozor!
Teleskopické vodiace lišty nenáleží umývať v umývačkách riadu.

Vyberanie teleskopických vodiacich líšt

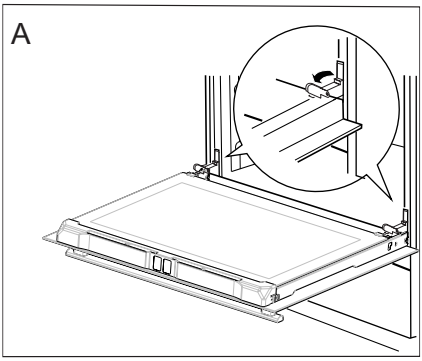


Zakladanie teleskopických vodiacich líšt



Vyťahovanie dvierok

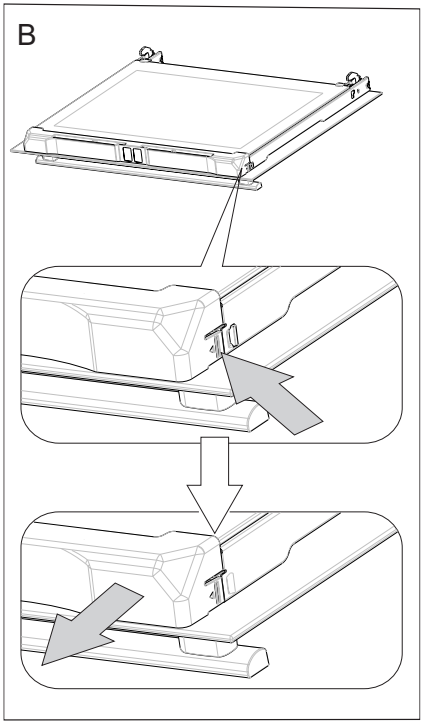
Na dosiahnutie lepšieho prístupu ku komore rúry a jednoduchšieho čistenia je možné vytiahnutie dvierok. Na vytiahnutie je potrebné otvoriť dvierka, odkloniť zaisťujúci prvok umiestnený v pánte smerom nahor (obr.A). Dvierka zľahka privrite, naddvihnite a vytiahnite smerom dopredu. Pri namontovaní dvierok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

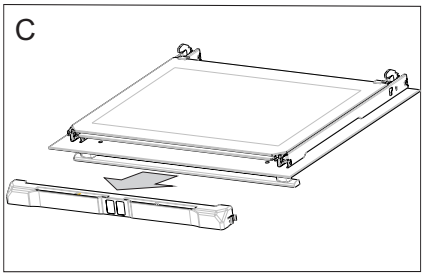


Odklopenie zaistenia pántov

Vyberanie vnútorného skla

1. Vyberte hornú lištu dvierok (obr. B, C).

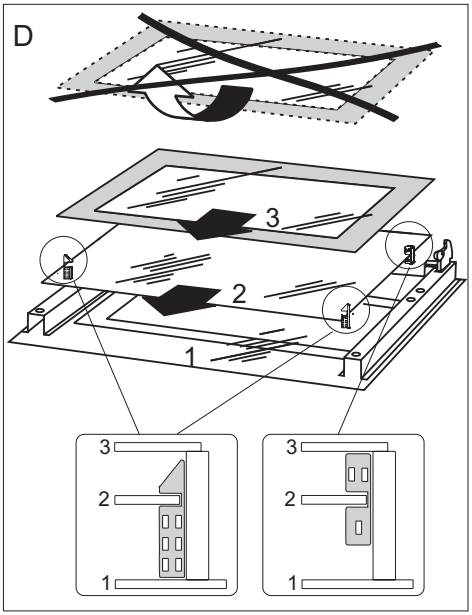




2. Vnútorné sklo vytiahnite z úchytiek (v dolnej časti dvierok). (obr. D).
   Vyberte prostredné sklo.
3. Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

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

Pozor! Nevtlačujte 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

Periodické revízie

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

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

Pozor!

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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

V každej havarijnej situácii vykonajte nasledujúce:

- vypnite pracovné sústavy pečiacej rúry,
- odpojte elektrickej napájanie,
- Niektoré drobné poruchy si môže užívateľ odstrániť sám, pokiaľ sa bude riadiť pokynmi uvedenými v nižšie umiestenej tabuľke; predtým ako sa obrátite na oddelenie obsluhy zákazníka alebo servisu skontrolujte ďalšie body v tabuľke.

PROBLÉM	PRÍČINA	POSTUP
1.prístroj nefunguje	prerušenie prívodu prúdu	skontrolujte poistku domovej inštalácie, spálenú vymeňte
2.displej programátora ukazuje čas „0.00“	zariadenie bolo odpojené od siete alebo došlo k chvíľkovej strate napätia	nastaviť aktuálny čas (pozri Návod na obsluhu programátora)
3. nefunguje osvetlenie rúry	povolená alebo poškodená žiarovka	dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť (pozri kapitolu Čistenie a údržba)
4.Jedna varná zóna sa vypína, na displeji svieti písmeno „H”	obmedzený čas prevádzky	odkryte alebo očistite senzory
5. Ukazovateľ zvyškového tepla nesvieti, aj keď varné zóny sú ešte horúce.	výpadok elektrického prúdu, spotrebič bol odpojený od elektrickej siete.	ukazovateľ zvyškového začne opäť fungovať až po najbližšom vypnutí a zapnutí ovládacieho panelu.
6.Indukčná varná doska vydáva hrubé zvuky.	Je to bežný jav. Ventilátor ochladzujúci elektronický systém funguje.	
7.Indukčná varná doska vydáva pískavé zvuky.	Je to bežný jav. Doska mierne píska z dôvodu frekvencie cievky, pokiaľ používate niekoľko varných zón na maximálny výkon.	
8.Prasklina v keramickej varnej doske.	Nebezpečenstvo! Okamžite odpojte doku od siete (poistka). Zavolajte najbližšie servisné stredisko.	
9.Ak porucha nebola odstránená.	Odpojte varnú dosku od siete (poistka!). Zavolajte najbližšie servisné stredisko Dôležité! Ste zodpovední za riadny stav a prevádzku spotrebiča vo Vašej domácnosti. Ak zavoláte servisné stredisko z dôvodu poruchy, ktorá vznikla nesprávnou obsluhou, budú Vám účtované náklady návštevy, a to aj v zaručenej lehote. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za poruchy vzniknuté nedodržaním pokynov v tejto príručke.	
10. Symbol E2	Prehriatie indukčných cievok	nevystačujúce chladenie, overte hrniec v súlade s poznámkou na str. 62/63.

TECHNICKÉ ÚDAJE

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

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

Výrobok spĺňa požiadavky noriem EN 60335-1, EN 60335-2-6, platných v Európskej únii.

Údaje na energetických štítkoch elektrických rúr sú uvedené podľa normy EN 60350-1/IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení so zapnutými funkciami: dolnej a hornej špirály (konvenčný režim) a s dodatočným vyhrievaním teplovzdušného ventilátora (ak sú také funkcie dostupné).

Trieda energetickej efektívnosti bola určená na základe dostupných funkcií výrobku podľa nasledujúceho poradia prednosti:

Teplovzdušné pečenie ECO (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)	Eco
Teplovzdušné pečenie vzduchu ECO (dolná + horná špirála + opékač + ventilátor)	Eco
Konvenčné pečenie ECO (dolná + horná špirála)	Eco

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

Vyhlásenie výrobcu

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

- smernica pre nízke napätie 2014/35/EC
- smernica elektromagnetickej kompatibility 2014/30/EC
- smernica ErP - 2009/125/EC

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

FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO