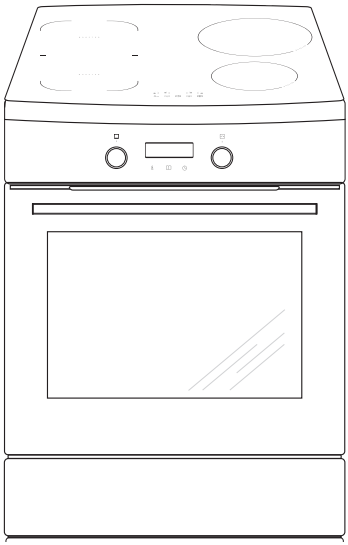


6222IE3.392eHpTshPrPiDHbXx / SHPIX 918 110 E

CZ NÁVOD K OBSLUZE
SK NÁVOD NA OBSLUHU
HR UPUTE ZA UPORABU
SL NAVODILO ZA UPORABO

IO-CFS-3414 / 9521920
(10.2026 / v2)

CZ
POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ 4
JAK ŠETŘIT ENERGII 7
POPIS VÝROBKU 9
INSTALACE 11
OBSLUHA 14
PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY 39
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU 45
POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH 50
TECHNICKÉ ÚDAJE 51
SK
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 54
AKO ŠETRIŤ ENERGIU 57
OPIS VÝROBKU 59
INŠTALÁCIA 61
OBSLUHA 64
PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY 89
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA 95
POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH 100
TECHNICKÉ ÚDAJE 101
HR
INFORMACIJE O SIGURNOSTI 104
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU 107
OPIS PROIZVODA 109
INSTALACIJA 111
UPORABA 114
PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI 139
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA 145
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE 148
TEHNIČKI PODACI 152
SL
NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE 154
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO 157
OPIS IZDELKA 159
INSTALACIJA 161
UPORABA 164
PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI 188
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA 194
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE 196
RAVNANJE V PRIMERU OKVARE 200
TEHNIČNI PODATKI 201

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

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

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

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

Pozor!
Sporák lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Sporák je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

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

Tento spotřebič může být 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.

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.

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.

V průběhu procesu pyrolytického čistění spotřebič může dosáhnout velmi vysokou teplotu, a z tohoto důvodu se mohou povrchy spotřebiče zahřát o mnoho více než obyčejně, proto dbejte, aby se tehdy děti nenacházely poblíž spotřebiče.

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

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

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ



- Je nutné věnovat zvláštní pozornost dětem přebývajícím v okolí sporáku. Bezprostřední kontakt s pracujícím sporákem hrozí opařením!
- Je třeba dávat pozor, aby domácí spotřebiče, včetně kabelů nedotýkaly přímo rozehřáté pečicí trouby 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 odpovídajících nádob na vaření.**
  Hrnce s plochým a hrubým dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie. Pamatujte o používání poklice, v opačném případě spotřeba elektrické energie vzrůstá čtyřnásobně**!**
- **Výběr nádob pro vaření do povrchu varné zóny.**
  Nádoba na vaření nemůže být nikdy menší od varné zóny.
- **Dbalost o čistotu varné zóny a dna hrnců.**
  Nečistoty překážejí v odevzdávání tepla – silně připálené zašpinění se často dá odstranit pouze přípravky, které silně zatěžují přírodní prostředí.
- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do hrnců".**
  Neotevírejte zbytečně často dvířka pečicí trouby.
- **Včasné vypínání a využívání zbytkového tepla.**
  V případě dlouhé doby vaření vypněte varné zóny 5-10 minut před koncem vaření. Šetří se tím až 20% elektrické energie.
- **Užívání pečicí trouby pouze v případě většího množství pokrmů.**
  Maso do hmotnosti 1 kg se dá úsporněji připravit v hrnci na varné kuchyňské desce.
- **Využití zbytkového tepla pečicí trouby.**
- V případě časů přípravy delších než 40 minut bezpodmínečně vypínejte pečicí troubu na 10 minut před koncem přípravy.

Pozor!
V případě použití programátoru nastavte příslušně kratší časy přípravy pokrmů.

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

ROZBALENÍ



Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.
Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali části
Obr.obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí.

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

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

VYŘAZENÍ Z PROVOZU

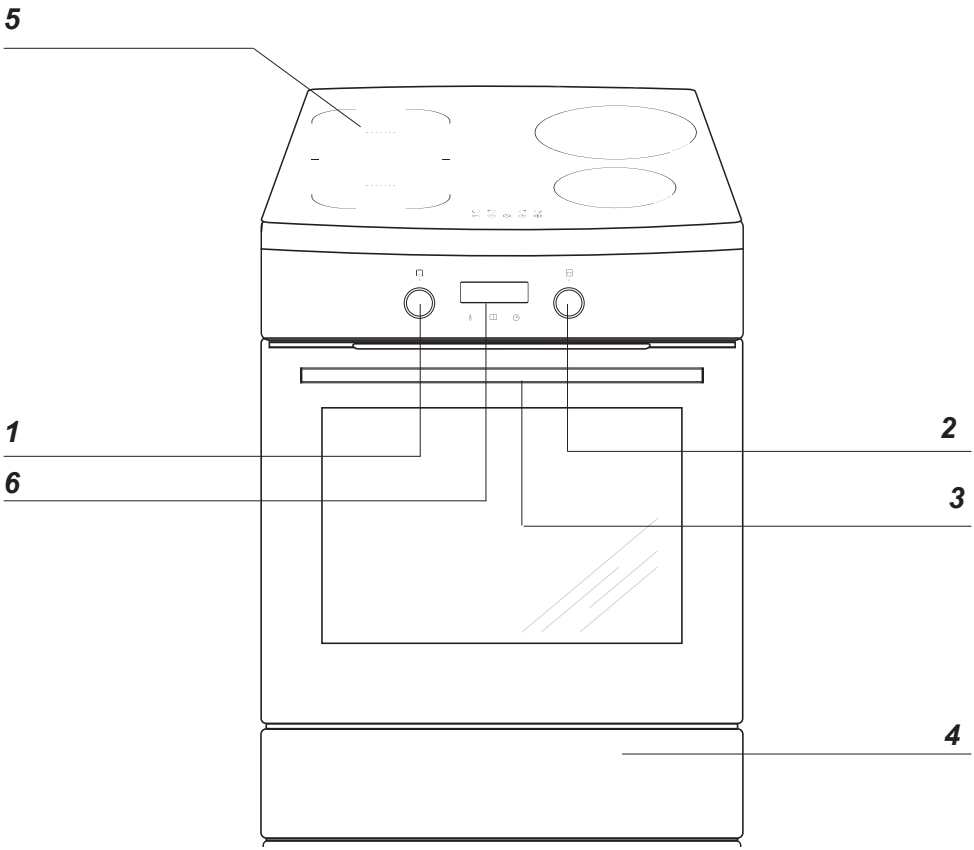


Po ukončení období užitkování nesmí být tento výrobek likvidován obr.prostřednictvím běžného komunálního odpadu, ale je třeba odevzdat
jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických zařízení.
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

Materiály použité v zařízení jsou vhodné pro opětovné využití v souladu s jejich označením.
Díky opětovnému použití, využití materiálů nebo díky jiným způsobům využití opotřebovaných zařízení
významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

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

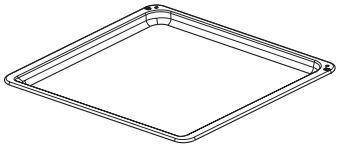
POPIS VÝROBKU



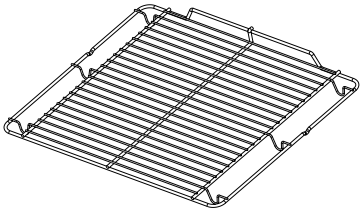
1 *Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby*
2 *Otočný knoflík regulátoru teploty*
3 *Úchyt dvířek trouby*
4 *Šuplík*
5 *Sklokeramická varná deska*
6 *Elektronický programátor*

POPIS VÝROBKU

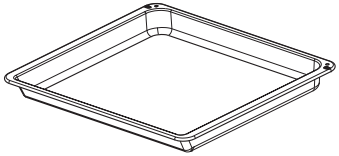
Vybavení sporáků – souhrn:



*Plech na pečivo**

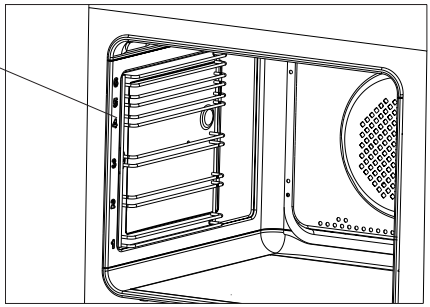


Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)



*Pečící plech /maso/**

Boční závěsné lišty plechů



*u některých typů

INSTALACE

Ustavení sporák

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

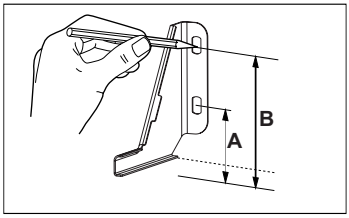
- Sporák je vyroben ve třídě Y, a jako takové může být zastavěno jednostranně vysokým kusem nábytku nebo stěnou. Nábytek pro zástavbu musí mít obložení a lepidlo k jejímu lepení odolné teplotě 100 °C. Nevyhovění této podmínce může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení.

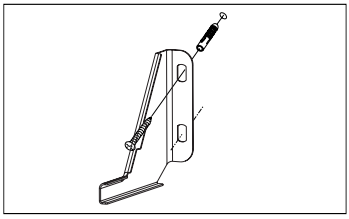
- Odsávače par (digestoře) je třeba instalovat v souladu s návody k nim připojeným.

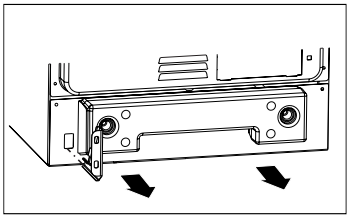
- Před zahájením provozu je nutné sporák nastavit do vodorovné polohy, což má mimořádný vliv třeba na rovnoměrné roztékání se tuku na pánvi. K tomuto účelu slouží polohovací nožky, dostupné po vytažení šuplíku. Rozsah regulace + / - 5 mm.

Montování zajišťující 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.

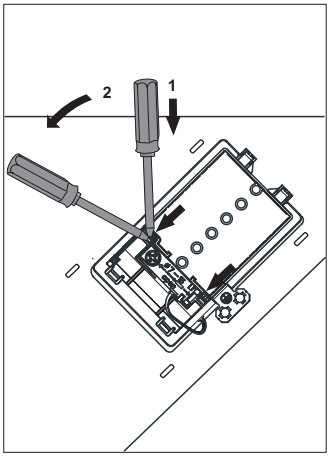
Pokyny pro instalatéra

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.



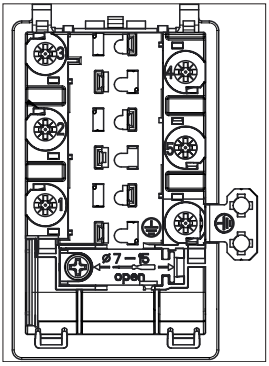
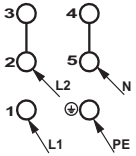
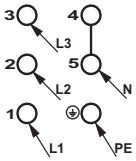


Schéma možných připojení

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

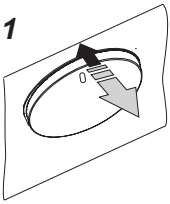
L1, L2, L3 - fázové vodiče; N - nulový vodič; PE - ochranný vodič
Šipky ve výše uvedených schématech označují místa připojení vodičů.

Před prvním zapnutím pečící trouby

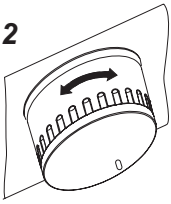
- odstraňte elementy obalu, očistěte komoru pečicí trouby z konzervačních prostředků aplikovaných v továrně,
- vyjměte vybavení pečicí trouby a umyjte je v teplé vodě s dodatkem přípravku na mytí nádobí,
- zapněte v místnosti větrání anebo otevřete okno,
- ovládací kolečko funkce pečicí trouby otočte 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.

1



2

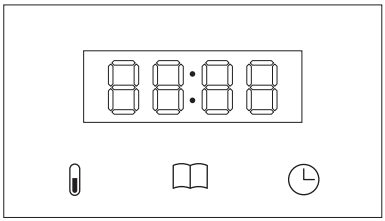


Důležité!
Komoru pečící trouby je třeba umývat pouze teplou vodou s přídavkem nevelkého množství prostředků na mytí nádobí.

OBSLUHA

Provoz ovládacího panelu

Po připojení zařízení k napájení je nutné nejprve nastavit aktuální čas. Teprve po dokončení této operace bude možné troubu používat.



Ovládací panel je vybaven LED displejem a 3 dotykovými senzory.

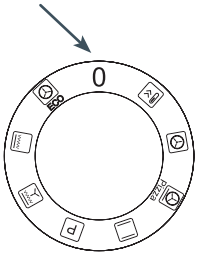
Senzor	Popis
/	Teplota*
	Recepty
	Hodiny

Upozornění: Každé použití senzoru je potvrzeno zvukovým signálem.
Zvukové signály nelze vypnout.

Otočný funkční knoflík trouby

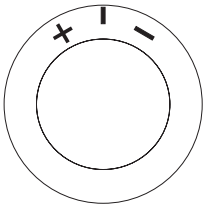
Trouba může být ohřívána pomocí spodního topného tělesa, horního ohřívače, horkého vzduchu a ohřívače opékače. Příslušnou funkci vyberete pomocí funkčního otočného knoflíku.
Obrázek níže zobrazuje funkce (ve stanoveném pořadí), které se nachází na otočném knoflíku:

Poloha vypnuto



Nastavovací knoflík +/-

Nastavovací knoflík neotáčíte, jen jej nakláníte do obou stran. Slouží k nastavení provozních parametrů, jako je teplota a čas. Nakloňte ovládací knoflík doprava směrem, zvýšíte tak hodnotu parametru. Nakloňte na opačnou stranu, hodnota parametru se sníží. Parametry, které pomocí něj můžete měnit, jsou teplota, čas nebo také nastavení aktuální hodiny na displeji. Pokud knoflík podržíte v nakloněné poloze, zvýší se rychlost změny hodnoty parametru.



*Tištěné piktogramy závisí na provedení modelu.

OBSLUHA

Symboly na panelu

Symbol	Popis
	Funkce pečení
	Teplotní sonda připojena
	Rychloohřev
	Indikátor činnosti topných těles
	Hodiny
	Časovač
	Pyrolýza zapnutá, dvířka zamčená*
	Signalizace potřeby vypuštění vody*
	Signalizace potřeby nalít vodu*

Zapnutí

Po zapnutí nebo obnovení napájení na displeji bliká 0:00. Nastavte aktuální čas pomocí knoflíku změny nastavení (+/-) a poté jej potvrďte dotykem senzoru ◷ nebo počkejte 10 sekund.

Čas lze nastavit pouze tehdy, když je funkční knoflík v poloze OFF. Po výpadku napájení se nastavení hodin vymaže.

Pokud se během přerušeného pyrolytického čisticího cyklu obnoví napájení, lze čas nastavit až po vychladnutí trouby a odemčení dvířek.

* dostupnost funkcí závisí na modelu zařízení

Pohotovostní režim (stand-by).

V pohotovostním režimu displej zobrazuje aktuální čas se sníženým jasem. Ostatní funkce zařízení zůstávají neaktivní. V tomto režimu je k dispozici senzor (hodiny), který umožňuje nastavit minutku nebo po delším podržení změnit aktuální čas. Tyto operace jsou k dispozici pouze tehdy, když je funkční knoflík nastaven do polohy OFF.

Pohotovostní režim se aktivuje po:
- nastavení funkčního knoflíku do polohy OFF,
- obnovení napájení a nastavení času,
- ukončení činnosti minutky.

U spotřebičů vybavených pyrolýzou: během čisticího cyklu nastavení funkčního knoflíku do polohy OFF způsobí přerušení procesu, následné ochlazení trouby, odblokování dvířek a přechod do pohotovostního režimu.

Aktuální režim

V tomto režimu zůstává osvětlení zapnuté a topení a ventilátor jsou vypnuté.
Aktivace probíhá po:

- ukončení nastavené doby pečení,
- dosažení maximální doby provozu trouby.

Panel lze znovu aktivovat nastavením funkčního knoflíku nejprve do polohy OFF a následným výběrem libovolné funkce.

Noční režim

Pokud je zařízení v pohotovostním režimu, jas displeje se mezi 22:00 a 6:00 automaticky sníží na noční úroveň.

Aktivní režim

Umožňuje používat funkce pečení nebo čištění v závislosti na nastavení knoflíku pro výběr funkcí. V tomto režimu displej pracuje s plným jasem.

Osvětlení

Během pečení je ve výchozím nastavení zapnuté osvětlení trouby. Nefunguje v režimech: OFF, Pyrolýza a ECO.

U zařízení vybavených funkcí pyrolýzy se otevřením dvířek zapne osvětlení a zastaví se provoz topných těles a konvekčního ventilátoru. Po zavření dvířek se činnost těchto prvků obnoví.

V pohotovostním režimu se světlo vypne po zavření dvířek nebo automaticky po 5 minutách. V režimu ECO se světlo po zavření dvířek vypne.

Pokud necháte dvířka otevřená déle než 5 minut během provozu spotřebiče, osvětlení zhasne, ozve se dvojité pípnutí a spotřebič se přepne do pohotovostního režimu.

Chlazení

Chladicí systém se spustí automaticky, když teplota v troubě překročí 80 °C nebo když je aktivována funkce ohřevu. Ventilátor se vypne, když teplota klesne pod 75 °C.

Intenzita chlazení závisí na zvolené funkci trouby.
U modelů vybavených funkcí pyrolytického čištění pracuje ventilátor během pyrolytického cyklu vyšší rychlostí. Při ostatních funkcích a při nastavení knoflíku do polohy OFF pracuje ventilátor nižší rychlostí.

Symbol termostatu (topení zapnuté)

Kontrolka termostatu informuje o činnosti topných těles. Symbol svítí, když je aktivní alespoň jedno topné těleso, a zhasne po dosažení nastavené teploty, kdy jsou topná tělesa dočasně vypnuta. Po poklesu teploty se topná tělesa znovu zapnou.

Časovač

Časovač je k dispozici jak v pohotovostním režimu, tak i během provozu trouby.

V pohotovostním režimu: Pro aktivaci časovače se dotkněte senzoru . Na displeji se zobrazí aktuálně nastavený čas časovače nebo 0:00, pokud časovač nebyl nastaven.
V aktivním režimu: Chcete-li zapnout časovač, stiskněte dvakrát symbol . Na panelu se zobrazí ikona .

Nastavte hodnotu časovače pomocí nastavovacího knoflíku (+/-). Pro potvrzení nastavení se dotkněte senzoru nebo počkejte 10 sekund.

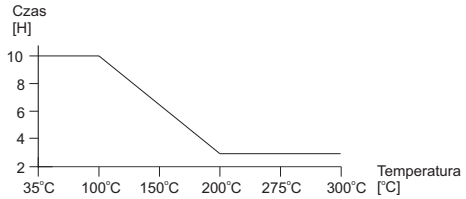
Během odpočítávání se na displeji zobrazuje zbývající čas a symbol časovače. Tento čas se může zobrazit i při použití funkce pečení.

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Alarm lze vypnout dotykem libovolného tlačítka.

Důležité: ikona se používá k nastavení minutky a doby pečení (popsáno dále v návodu).

Omezení doby provozu trouby

Pro zajištění bezpečnosti je trouba vybavena funkcí automatického omezení doby provozu.
Její činnost spočívá v automatickém ukončení funkce ohřevu po překročení přípustné doby provozu při dané teplotě – podle níže uvedeného grafu.



Po dokončení operace se trouba přepne do režimu zobrazení aktuálního času: světlo trouby zůstane zapnuté, zatímco topná tělesa a ventilátor jsou vypnuté.

Při nastavování doby pečení (popsáno dále v návodu) ovládací panel neumožňuje překročit maximální povolenou dobu provozu pro zvolenou teplotu. Pokud se během pečení zvýší teplota, maximální povolená doba provozu se automaticky přizpůsobí novému nastavení.

Zapnutí funkce pečení

Chcete-li aktivovat funkci pečení, otočte knoflík volby funkcí z polohy OFF na zvolenou funkci ohřevu.

Jakmile je funkce vybrána, na displeji se zobrazí výchozí teplota přiřazená k dané funkci. Hodnota teploty a symbol budou blikat, což signalizuje možnost změny nastavení.

Pomocí otočného knoflíku (+/-) nastavte požadovanou teplotu a poté výběr potvrďte stisknutím senzoru . Trouba přejde do aktivního režimu a začne pracovat.

Pokud po otočení knoflíku z polohy OFF na zvolenou funkci ohřevu neprovedete během 5 sekund žádnou činnost, nastavení se neuloží a trouba se nespustí. Displej se vrátí k zobrazení aktuálního času a osvětlení komory zůstane zapnuté, pokud funkční knoflík není v poloze OFF.

Nastavení teploty

Rozsah nastavení teploty je 30–300 °C.
Nejprve zvolte funkci pečení (otočte knoflík funkcí z polohy OFF), poté potvrďte navrhovanou teplotu senzorem nebo změňte její hodnotu (+/-) a poté potvrďte .
Teplota se mění v krocích po 5 °C v rozsahu stanoveném pro danou funkci.
Pokud do 5 sekund neprovedete žádnou akci, ovládací panel se automaticky vrátí do aktuálního režimu (světla rozsvícená, topení a ventilátor vypnuté).

Ve výchozím nastavení se na displeji zobrazuje aktuální teplota uvnitř trouby. Pokud chcete zkontrolovat nastavenou teplotu, stiskněte tlačítko – z této úrovně ji můžete změnit pomocí knoflíku +/-. Výjimkou jsou: nastavená doba pečení a aktivované pyrolytické čištění* – v takovém případě se na displeji zobrazí zbývající doba trvání procesu.
Po dosažení nastavené teploty zazní dvojité pípnutí.

Změna nastavení teploty

Během provozu trouby lze teplotu změnit stisknutím senzoru . Jakmile vstoupíte do režimu úprav, začne hodnota teploty blikat.
Otáčením nastavovacího knoflíku (+/-) můžete zvýšit nebo snížit nastavenou teplotu.
Nová hodnota teploty se uloží po stisknutí senzoru . Displej se poté vrátí k zobrazení aktuální teploty trouby nebo zbývající doby pečení v závislosti na aktuálním nastavení.
Jakmile je dosaženo nově nastavené teploty, trouba vydá dvojité pípnutí, které signalizuje dokončení procesu ohřevu.

* Týká se vybraných modelů.

OBSLUHA

Tabulka funkcí ohřevu

Popis funkce								Teplota [°C]		Výchozí teplota [°C]
		Horní topné těleso	Topné těleso grilu	Topné těleso ventilátoru	Dolní topné těleso	Ventilátor	Topné těleso Soft Steam	min.	max.	
	Rychlý ohřev		√	√		√		30	280 (300*)	170
	Turbo gril	√	√			√		30	280	190
	Zesílený gril	√	√					30	280	210
	Konvenční	√			√			30	280 (300*)	180
	Konvenční + Ventilátor*	√			√	√		30	280 (300*)	170
	Horkovzdušné pečení			√		√		30	280 (300*)	170
Pizza	Pizza			√	√	√		30	280 (300*)	220 (300*)
	Horkovzdušné pečení Soft Steam			√		√	√	30	280 (300*)	170
	Konvenční pečení Soft Steam*	√			√		√	30	280 (300*)	180
ECO	Pečení ECO			√		√		150	230	170
P	Pyrolytické čištění	√	√			√		-	-	-
0	OFF							-	-	-

* Týká se vybraných modelů.

Změna funkce pečení během provozu trouby

Během provozu trouby můžete změnit funkci ohřevu otočením knoflíku pro výběr funkcí na nové nastavení.
Trouba bude pokračovat v provozu s nově zvolenou funkcí a udrží dříve nastavenou teplotu.
U modelů vybavených funkcí pyrolytického čištění se přepnutí na funkci Pyrolýza nebo z této funkce provádí podle pravidel popsaných v části Pyrolytické čištění.

Pokud nově zvolená funkce nepodporuje dříve nastavenou teplotu, trouba automaticky nastaví nejvyšší dostupnou teplotu pro danou funkci.

Dokončení provozu trouby

Chcete-li ukončit provoz trouby, nastavte knoflík volby funkcí do polohy OFF.

Pokud není nastavena doba pečení, trouba pracuje až do ručního vypnutí nebo automatického vypnutí bezpečnostním systémem, jehož doba činnosti závisí na nastavené teplotě.

Po ukončení pečení s použitím funkce doby pečení nebo teplotní sondy trouba automaticky vypne topná tělesa a ventilátor. Světlo komory zůstává rozsvícené a na displeji se zobrazuje aktuální čas.

Nastavení doby pečení

Doba pečení je funkce, která umožňuje zadat dobu, po kterou bude trouba provádět vybranou funkci ohřevu. Lze jej nastavit od 2 minut do 10 hodin.
Upozorňujeme, že funkce časovače a doby pečení nemohou fungovat současně. Současně může být aktivní pouze jedna z nich

Chcete-li nastavit dobu pečení:

- Vyberte funkci pečení (otočte funkční knoflík z polohy OFF).
- Nastavte (+/-) a potvrďte teplotu.
- Stiskněte jednou senzor.
- Pomocí nastavovacího knoflíku (+/-) nastavte dobu pečení.
- Stiskněte senzor pro potvrzení nastavení.

Pokud po stisknutí symbolu nezadáte zvolenou dobu pečení a pouze znovu stisknete symbol, přejdete do nastavení minutky.

Po aktivaci funkce doby pečení se na displeji zobrazí ikona a zbývající doba pečení – teplota se nezobrazuje.
Pokud ji chcete zkontrolovat nebo změnit, stiskněte symbol.
Během odpočítávání můžete změnit funkci ohřevu a teplotu, aniž by to ovlivnilo nastavenou dobu pečení. Po uplynutí nastavené doby pečení trouba automaticky vypne topná tělesa a ventilátor. Světlo komory zůstane rozsvícené. Zazní také zvukový signál, který se vypne po 30 sekundách nebo po dotyku libovolného senzoru.

Chcete-li funkci doby pečení vypnout a přejít na nepřetržitý provoz, nastavte hodnotu 0:00 a potvrďte nastavení (stiskněte jednou nebo počkejte 10 sekund). Trouba bude pokračovat v provozu, dokud ji ručně nevypnete.

Teplotní sonda

Zasunutím teplotní sondy do zásuvky trouby se zobrazí symbol teplotní sondy.
Pokud ji připojíte v aktivním režimu (funkční knoflík v jiné poloze než OFF), automaticky přejdete k nastavení cílové teploty pokrmu.
Pomocí knoflíku (+/-) nastavte požadovanou teplotu uvnitř pokrmu a poté nastavení potvrďte senzorem . Displej zobrazuje současně dvě teploty, oddělené dvojtečkou:
aktuální teplota měřená teplotní sondou _:_ nastavená cílová teplota.

Pokud chcete zkontrolovat nastavenou teplotu v komoře, krátce stiskněte senzor
A chcete-li ji změnit (za účelem urychlení nebo zpomalení pečení):

- Podržte senzor .
- Změňte nastavení pomocí knoflíku +/-
- Krátce stiskněte senzor pro uložení nového nastavení.

Dokud není dosaženo nastavené teploty, trouba udržuje nastavené parametry pečení. Po dosažení cílové teploty pokrmu se topná tělesa a ventilátor automaticky vypnou a zařízení signalizuje ukončení pečení zvukovým signálem a blikáním ikony teplotní sondy a údaje teploty.
Alarm lze vypnout dotykem libovolného senzoru. Pokud se zvukový signál nevypne ručně, po 30 sekundách se automaticky vypne. Symbol teplotní sondy a údaje teploty budou blikat až do vypnutí funkce nastavením funkčního knoflíku do polohy OFF.

Pokud chcete změnit nastavenou teplotu teplotní sondy:

- Podržte senzor , dokud nezačne blikat nastavená teplota teplotní sondy.
- Změňte nastavení pomocí knoflíku +/-
- Krátkým stisknutím senzoru (teploměru) uložte nové nastavení.

Důležité:

- Použití teplotní sondy vylučuje možnost nastavení doby pečení.
- Zasunutím teplotní sondy se zruší dříve nastavená doba pečení nebo minutka.
- Použití teplotní sondy neomezuje možnost změny funkce ohřevu ani teploty komory trouby během provozu.
- Funkce teplotní sondy zůstává aktivní až do vyjmutí teplotní sondy nebo vypnutí trouby.

OBSLUHA

Recepty

Přednastavené programy obsahují výrobcem definovaná nastavení funkce ohřevu, teploty a doby pečení přizpůsobená vybraným pokrmům.
Chcete-li spustit přednastavený program:

- Nastavte funkční knoflík do polohy OFF.
- Stiskněte senzor
- Pomocí knoflíku +/- vyberte program (seznam programů je uveden dále v manuálu).
- Potvrďte výběr stisknutím senzoru
- Nastavte funkční knoflík do polohy indikované zařízením (např.).

Po 10 sekundách nečinnosti se zařízení vrátí do pohotovostního režimu.

Po spuštění přednastaveného programu se na displeji zobrazí funkce pečení a doba zbývající do ukončení programu. Stisknutím senzoru se zobrazí číslo aktivního přednastaveného programu.

Teplotu nebo dobu pečení můžete libovolně měnit podle svých preferencí. V takovém případě však trouba přejde do režimu jako při standardním pečení s ručně nastavenými parametry a displej přestane zobrazovat číslo přednastaveného programu.

Během činnosti přednastaveného programu nelze používat teplotní sondu. Zasunutí teplotní sondy během činnosti programu způsobí jeho přerušení a přechod do režimu pečení s teplotní sondou.
Některé programy používají rychlý ohřev . Jakmile je dosaženo požadované teploty, trouba vás upozorní, abyste přepnuli na příslušnou funkci pečení (na displeji bude blikat) a program se automaticky spustí.

Po ukončení přednastaveného programu trouba vypne topná tělesa a vydá zvukový signál. Jakmile je alarm vymazán, na displeji se zobrazí aktuální čas a světlo komory zůstane rozsvícené. Pro přechod do pohotovostního režimu nastavte funkční knoflík do polohy OFF.

Recepty – seznam programů

P.č.	Program	Realizace	Nastavená teplota	Rychlý ohřev
1	Hovězí	Horkovzdušné pečení – úroveň 2, 120 min	180°C	
2	Vepřové	Horkovzdušné pečení – úroveň 2, 120 min	180°C	
3	Jehněčí	Horkovzdušné pečení – úroveň 2, 120 min	180°C	
4	Kuře 1,5 kg	Gril + ventilátor - stupeň 2, 85 min	190°C	
5	Kachna 1,8 kg	Gril + ventilátor - stupeň 2, 90 min	180°C	
6	Husa 3,0 kg	Gril + ventilátor - stupeň 1, 130 min	170°C	
7	Krocan 2,5 kg	Gril + ventilátor - stupeň 1, 155 min	170°C	
8	Pizza	Horní ohřev + dolní ohřev – úroveň 2, čas: 15 min.	220°C	Ano
9	Lasagne	Horní ohřev + dolní ohřev – úroveň 2, 25 min, rychlý ohřev	200°C	Ano
10	Focaccia	Horní ohřev + dolní ohřev – úroveň 2, 15 min, rychlý ohřev	230°C	Ano
11	Zapékaný pokrm s těstovinami	Horní ohřev + dolní ohřev – úroveň 2, 15 min, rychlý ohřev	220°C	Ano
12	Zapečená zelenina	Horní ohřev + dolní ohřev – úroveň 2, 35 min,	180°C	Ano
13	Piškot	Horní ohřev + dolní ohřev – úroveň 2, čas: 45 min. (předehřátá trouba)	160°C	
14	Muffins	Horkovzdušné pečení – úroveň 3, čas: 35 min.	160°C	
15	Cukroví	Horkovzdušné pečení – úroveň 3, 20 min	150°C	
16	Koláč s ovocem	Horní ohřev + dolní ohřev – úroveň 2, 55 min	175°C	Ano
17	Chléb	Horní ohřev + dolní ohřev – úroveň 2, čas: 60 min.	180°C	
18	Kynutí těsta	Horní ohřev + dolní ohřev – úroveň 2, čas: 20 min.	30°C	
19	Sušení	Horkovzdušné pečení – úroveň 2, 3, 4; 5 h	50°C	

Pyrolytické čištění

Po zvolení funkce pyrolytického čištění se na displeji zobrazí blikající hodnota P2:00 a symbol ⁘.

Pomocí nastavovacího knoflíku +/- můžete zvolit jednu z dostupných délek čištění: 2:00 h, 2:30 h nebo 3:00 h. Stisknutím senzoru ◷ se výběr potvrdí a program se spustí.

Pokud jsou dvířka trouby při spuštění programu otevřená, na displeji se zobrazí hlášení „DOOR“ a symbol ⁘ začne blikat. Zařízení čeká na zavření dvířek maximálně 10 minut. Po uplynutí této doby se program zruší: na displeji se zobrazí nápis END a následně aktuální čas.

Po spuštění programu pyrolytického čištění se dvířka trouby automaticky zablokují a na displeji se zobrazí symbol ⁘. Během probíhajícího procesu se zobrazuje zbývající čas do konce programu.

Hodinu před koncem programu se topná tělesa vypnou a trouba zahájí cyklus ochlazování. Jakmile teplota v komoře klesne na přibližně 150 °C, spustí se proces odemykání dvířek. Ukončení blokování dvířek je signalizováno zhasnutím symbolu pyrolýzy.
Během pyrolytického programu není možné měnit jeho nastavení ani zobrazit aktuální nebo nastavenou teplotu.

Jakmile je program dokončen a informační signál je zrušen, ovládací panel se vrátí k zobrazení aktuálního času.

V případě výpadku napájení během pyrolýzy trouba po jeho obnovení přejde do cyklu ochlazování a následně odblokuje dvířka v souladu s bezpečnostním postupem.

Pokud se během pyrolýzy funkční knoflík přestaví do jiné polohy, včetně polohy OFF, trouba přejde do cyklu ochlazování a odblokování dvířek. Jakmile je tento proces dokončen, zařízení přejde do pohotovostního režimu.

Demo režim

Demo režim se aktivuje kombinací senzorů: 🌡 a ◷.
V tomto režimu zůstávají topení a ventilátor vypnuté, ale osvětlení funguje normálně. U modelů s funkcí pyrolýzy se dvířka po jejím zvolení nezamknou.
Aktivace demo režimu je indikována nápisem „tESt“, který se zobrazuje střídavě s aktuálním časem nebo teplotou.

Výběr zvukového signálu

Ovládací panel umožňuje vybrat jeden z několika dostupných zvukových signálů. Změny lze provádět v pohotovostním režimu.
Chcete-li provést změnu:

- Stiskněte a podržte senzor ⏲ pro vstup do režimu nastavení času.
- stiskněte senzor ▮.
- Zobrazí se „tonX“, kde X označuje aktuálně vybraný signál.
- Pomocí knoflíku +/- vyberte preferovaný zvuk.
- Nastavení se potvrdí automaticky po 5 sekundách.

Nastavení jasu displeje

Jas displeje lze nastavit od 0 do 7. Úroveň 0 vypne displej v pohotovostním režimu a úroveň 4 je výchozí nastavení.
Změny lze provádět v pohotovostním režimu.
Provedení změn:

- Stiskněte a podržte senzor ⏲ pro vstup do režimu nastavení času.
- dvakrát stiskněte senzor ▮.
- Zobrazí se „briX“, kde X označuje jas na stupnici od 1 do 7.
- Pomocí knoflíku +/- vyberte preferovaný zvuk.
- Nastavení se potvrdí automaticky po 5 sekundách.

Funkce Soft Steam

Funkce Soft Steam využívá páru v počáteční fázi pečení, což má pozitivní vliv na vzhled a kvalitu vybraných pokrmů.
Před zahájením pečení nalijte 150 ml čisté studené vody do prohlubně na dně komory trouby. Nepřidávejte koření ani jiné látky.
Poté vyberte funkci Soft Steam a nastavte teplotu podle doporučení pro připravovaný pokrm. Po přibližně 5 minutách předehřívání vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.

Upozornění:

- Po ukončení pečení nenechávejte vodu v prohlubni komory trouby.
- Zbývající vodu odstraňte až po vychladnutí trouby.
- V důsledku přítomnosti vodní páry se může na vnitřní straně dvířek a stěnách komory objevit kondenzace. Po ukončení provozu setřete přebytečnou vlhkost měkkým hadříkem.

Používání grilu

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

Pro zapnutí grilu je třeba:

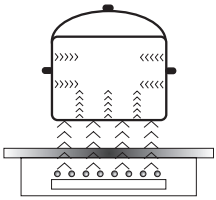
- nastavit otočný knoflík trouby do polohy označené symbolem 
- nahřívat troubu po dobu asi 5 minut (při zavřených dvířkách trouby),
- vložit do trouby plech s pokrmem do příslušné pracovní úrovně, a v případě grilování na roštu je třeba umístit na bezprostředně nižší úrovně (pod roštem) plech na vytékající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

Pro funkce grilování obr. a zesílené grilování obr. je třeba nastavit teplotu na 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.

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.

OBSLUHA

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 U1. Zóna nebude zapnutá
Jestliže v průběhu 1 minutu nebude detekovaný hrnec, operace zapnutí varné desky bude zrušena.
Pro vypnutí varné zóny, proveďte tuto operaci prostřednictvím ovladače čidla, a ne pouze sejmutím hrnce.

Detektor hrnce nepracuje 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.

OBSLUHA

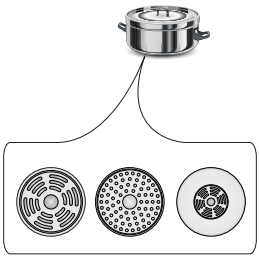
Odpovídající kvalita hrnců je základní podmínkou pro získání vysoké efektivnosti práce varné desky.

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.
- Pokličkа 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.

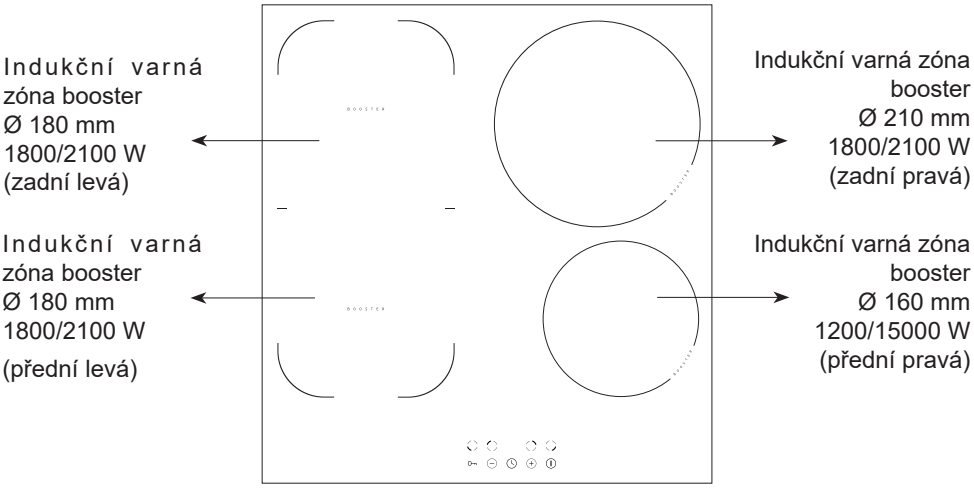
Označení na kuchyňských nádobách	 **Zkontrolujte, zda se na etiketě nachází znak informující , že hrnek je vhodný pro indukční varné desky**
	Používejte magnetické hrnce (z emailovaného plechu, ferritové nerezavějící oceli, z litiny), zkontrolujte přiložením magnetu do dna hrnce (musí přilehnout)
Nerezavějící 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:

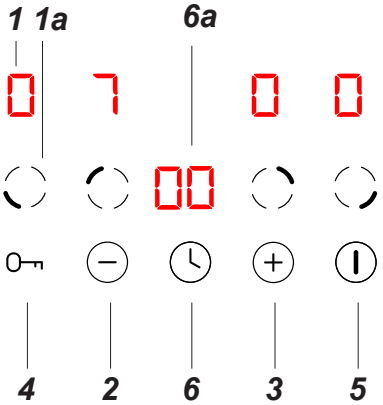
Průměr varné zóny	Minimální průměr dna smaltované ocelové nádoby
(mm)	(mm)
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

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

OBSLUHA



Ovládací panel



1 - Ukazatel varné zóny
1a - Senzor varné zóny
2 - Senzor snížení výkonu
3 - Senzor zvýšení výkonu
4 - Senzor blokády ovládacího panelu
5 - Čidlo zapni/vypni
6 - Senzor hodin
6a - Ukazatel hodin

OBSLUHA

Ovládací panel

- Jakmile je varná deska připojena k elektrické síti, ozve se pípnutí a všechny kontrolky se na 1 sekundu rozsvítí a poté zhasnou, což znamená, že varná deska přešla do pohotovostního režimu.
- Varná deska je vybavena elektronickými senzory, pro jejich použití se jich dotkněte prstem po dobu alespoň 1 sekundy.
- Pokaždé, když se uživatel dotkne senzoru, uslyší pípnutí. Neexistuje možnost vypnout zvukové signály.



Na senzory ovládacího panelu nepokládejte žádné předměty. Dbejte zejména na to, aby nádobí během vaření nevyčnívalo za obrys ohřívací zóny. Umístěním nádobí příliš blízko k ovládacímu panelu nebo jeho úplným zakrytím se aktivuje bezpečnostní procedura a varná deska se automaticky vypne.

Zapnutí varné desky

Dotkněte se a podržte alespoň 3 sekundy prst na senzoru zapnutí/vypnutí ⏻ . Všechny indikátory zobrazí „–“ a varná deska bude v pohotovostním režimu.

Zapnutí varné zóny a nastavení jejího výkonu

- Zapněte desku senzorem ⏻.
- Umístěte nádobu na vybranou varnou zónu a dotkněte se senzoru dané zóny.
- Pánev je automaticky detekována a ukazatel 8. odpovědný za vybranou varnou zónu začne blikat signalizujíc „0“, což znamená, že je vybraná zóna aktivní a výkon lze nastavit.
- Výkon lze nastavit pomocí senzorů ⊕ a ⊖ výběrem požadované hodnoty na ukazateli zóny.
- Pro potvrzení zvoleného výkonu stiskněte znovu senzor dané zóny, nebo vyčkejte přibližně 3 sekundy na automatickou aktivaci.
- Zóna je již aktivní.



Pokud není do 1 minuty od zapnutí varné desky nastaven odpovídající stupeň výkonu varného pole, deska se automaticky vypne.

Funkce Booster

Funkce Booster zvyšuje výkon varné zóny Ø 160 mm z 1200 W na 1500 W, zóny Ø 180 mm z 1800 W na 2100 W a zóny Ø 210 mm z 1800 W na 2100 W. Bridge – zvyšuje výkon z 3000 W na 3500 W.

Pro zapnutí funkce Booster vyberte zónu vaření, nastavte úroveň vaření na „9” a opětovně stlačte čidlo ⊕ co je signalizované objevením se písmene "P" na displeji pole.

Vypnutí funkce Booster následuje po opětovném stlačení čidla ⊖ při aktivním indukčním poli, anebo po zdvižení hrnce z indukčního pole.

Funkce Booster může fungovat maximálně 5 minut, poté se výkon automaticky sníží na stupeň 9.

Vypnutí varných zón

Varnou zónu můžete vypnout provedením jedné z níže uvedených činností:
1. Vypněte varnou desku pomocí senzoru ⏻.
2. Dotkněte se senzoru aktivní varné zóny a poté pomocí senzoru ⊖ nastavte výkon na „0“.

Vypnutí celé varné desky

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

- Varná deska se vypne podržením senzoru ⏻.

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

Blokace ovládacího panelu

Díky funkci dětské pojistky můžete zablokovat možnost ovládání desky, například dětmi nebo v případě čištění. Když je ovládací panel uzamčen, všechny ovládací prvky kromě tlačítka ⏻ jsou deaktivovány. Pro aktivaci blokace stiskněte senzor ○—┐. Pro deaktivaci jej přidržte. Když je funkce blokace aktivována, indikátor časovače zobrazí „Lo“.

Při zapnuté a zablokované desce je možné ji okamžitě vypnout přidržením senzoru ⏻.

Ukazatel zbytkového tepla

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

Pokud je teplota skla vysoká, na ukazateli dané zóny se zobrazí symbol „H“ 

.

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

Omezení doby provozu

Varná zóna se po určité době, která závisí na nastaveném stupni výkonu, automaticky vypne. Je to bezpečnostní funkce, která se nedá vypnout.

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

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

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

Časovač

Hodiny usnadňují proces vaření díky možnosti naprogramování času aktivace varných zón. Funkci Časovač můžete zapnout pouze během vaření (když je stupeň výkonu větší než „0“). Funkci časovače lze použít pro několik varných zón současně.

Chcete-li nastavit čas Časovače:
- Dotkněte se senzoru varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.
- Dotkněte se senzoru hodin – na displeji se zobrazí „00“ a číslice označující jednotky (tj. poslední číslice) začne blikat.
- Pomocí senzorů + a − nastavte hodnotu blikající číslice jednotek.
- Se dotkněte senzoru hodin – číslice desítek začne blikat.
- Pomocí senzorů + a − nastavte hodnotu blikající číslice desítek a potvrďte ji stisknutím senzoru .
- Na displeji se zobrazí zbývající čas.

V pravém dolním rohu indikátoru výkonu varné zóny se rozsvítí červená LED dioda, která signalizuje, že pro danou zónu byl aktivován časovač.

- Po uplynutí nastavené doby vaření se varná zóna automaticky vypne, po dobu 30 sekund zazní zvukový signál a na ukazateli hodin se zobrazí „- -“. Ostatní varné zóny budou nadále fungovat, pokud byly dříve aktivovány.
- Chcete-li nastavit funkci Časovač pro další zónu, postupujte podle výše uvedených kroků a v první řadě vyberte zónu jinou, než kterou jste vybrali poprvé. Funkci časovače lze nastavit pro každé pole.
- Nastavený čas můžete kdykoli změnit dotykem senzoru hodin a následně pomocí senzorů + a − upravit požadovanou hodnotu.

OBSLUHA

Pokud je funkce časovače nastavena pro více než jednu varnou zónu, zobrazí se kratší čas a LED dioda vedle indikátoru příslušné varné zóny bude blikat. Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna vypne, zobrazí se nový nejkratší čas časovače a LED dioda odpovídající zóny bude blikat.

Čas lze nastavit v rozsahu od 1 do 99 minut.

Dotykem libovolného senzoru varné zóny se na indikátoru časovače zobrazí odpovídající čas.

Pro předčasné vypnutí časovače:
- Dotkněte se senzoru varné zóny, pro kterou chcete časovač deaktivovat.
- Dotkněte se senzoru hodin – indikátor začne blikat.
- Pomocí senzorů + a − nastavte časovač na „00“, čímž dojde k jeho vypnutí.

Časovač

Funkce minutky se používá k odpočítávání naprogramovaného času. Funkce neovládá varné zóny.

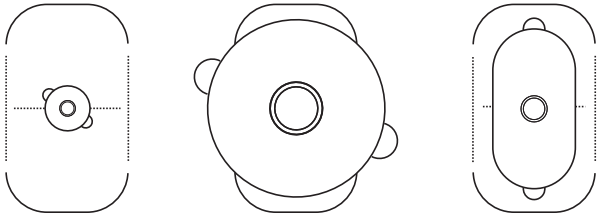
Aby nastavit minutku je nutné:
- Ujistěte se, že je varná deska zapnutá a senzor varné zóny není aktivní (kontrolka zóny „-“ nebliká).

Časovač můžete nastavit před nebo po dokončení nastavení výkonu varné zóny.

- Dotkněte se senzoru hodin – na displeji se zobrazí „00“ a číslice označující jednotky (tj. poslední číslice) začne blikat.
- Pomocí senzorů + a − nastavte hodnotu blikající číslice jednotek.
- Se dotkněte senzoru hodin – číslice desítek začne blikat.
- Pomocí senzorů + a − nastavte hodnotu blikající číslice desítek.
- Jakmile je čas nastaven, odpočítávání se spustí automaticky. Na displeji se zobrazí zbývající čas.
- Po uplynutí nastaveného času zazní 30 sekundový zvukový signál a na ukazateli hodin se zobrazí „- -“.
- Nastavený čas můžete kdykoli změnit dotykem senzoru hodin a následně pomocí senzorů + a − upravit požadovanou hodnotu.

Bridge

Díky funkci Bridge můžete ovládat 2 varné zóny desky jako jednu rozšířenou zónu ohřevu. Funkce Bridge je velmi pohodlná a umožňuje používat například pekáče.



ŠPATNĚ **ŠPATNĚ** **DOBŘE**

Chcete-li zapnout funkci Bridge:

- Zapněte desku
- Pro aktivaci funkce Bridge se dotkněte senzorů aktivující přední levá a zadní levá varná zóna. Následně pomocí senzorů ⊕ a ⊖ nastavte požadovaný stupeň výkonu.

⚠ Od tohoto okamžiku ovládáte dvě varné zóny pomocí jednoho senzoru.

Chcete-li funkci Bridge vypnout, dotkněte se senzorů přední levé a zadní levé varné zóny. Na displejích se zobrazí číslice „0“.

⚠ Od tohoto okamžiku varné zóny fungují samostatně.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmy z těsta

- doporučuje se pečení pokrmů z těsta na pleších, které jsou továrním příslušenstvím sporáku,
- pokrmy z těsta lze také péci v prodávaných formách a na pleších, které je třeba vložit na sušící mřížku, k pečení doporučujeme plechy černé barvy, které lépe přenášejí teplo a zkracují dobu pečení,
- v případě využití konvenčního ohřevu (horní + dolní topné těleso) nedoporučujeme použití forem a plechů se světlým a lesklým povrchem, použití forem tohoto typu může způsobovat nedopečení spodku těsta,
- v případě využití funkce horký vzduch není nutné vstupní 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.

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

Funkce ohřevu termooběh ECO

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

Doporučované parametry při použití funkce termooběh ECO

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (^{0}C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškot	Eco	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bábovičky	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

Pizza

Funkce Pizza – použijte vyhrazenou funkci Pizza, umístěte plech na 3. úroveň, případně můžete použít kámen na pizzu. Předehřejte troubu na 300°C, vložte čerstvou pizzu a asi po 4 min. bude pokrm hotový.

Pokud použijete kámen na pizzu, vložte jej do studené trouby a troubu zahřejte na 300°C asi 30 minut, poté pizzu vložte ještě na 4–6 minut.

Druh potravin Pizza	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota [°C]	Čas [min.]
Čerstvá, tenký korpus	Plech na pečení pečiva nebo kámen	2-3	Pizza	300[1)]	4 – 6
Mražená, tenký korpus	Rošt	2-3	Pizza	[2)]	[2)]
Mražená, silný korpus	Rošt	2-3	Pizza	[2)]	[2)]

1) Nahřejte prázdnou troubu
2) Řiďte se pokyny na obalu

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Piškot		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Bábovičky/ muffins		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Bábovičky/ muffins		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Pizza		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
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	3		155 [1)]	29 - 32
	Plech na pečení pečiva	3		155 [1)]	31 - 34
	Plech na pečení pečiva	3		150 [1)]	34 - 37
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		150 [1)]	40 - 43
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.

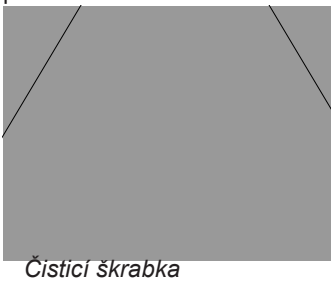
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

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

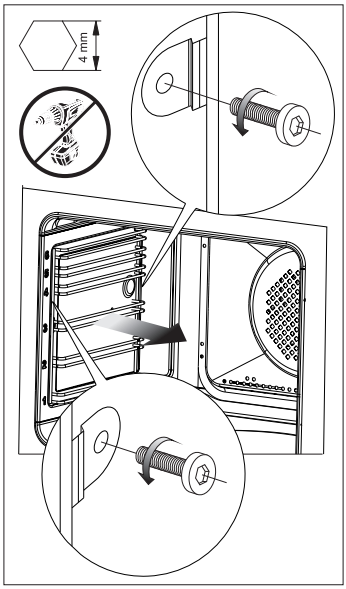
Sklokeramická deska

- 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.
- Pečicí trouba označená písmenem **D** byla vybavená snadno vyjímatelnými vodícími lištami drátěné (žebříky) vložek pečicí trouby. Pro jejich vyjmutí k umývání, odšroubujte pomocí imbusového klíče č. 4 zápustné šrouby z úchytů připevňujících vodicí lišty. Po umytí namontujte vodicí lišty do komory pečicí trouby. Před přišroubováním zkontrolujte, zda připevňující úchyty se nacházejí v otvorech boční stěny komory pečicí trouby.



Vyjímání drátěných vodicích lišt

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Pečící trouba

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

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

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



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

Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

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

1. Troubu odpojte od napájení
2. Z pečicí trouby vyjměte plechy.
3. Pokud má trouba teleskopická vodítka, vyjměte je.
4. Pomocí plochého šroubováku nadzvedněte západku stínítka, vyjměte ho, umyjte a nezapomeňte utřít do sucha.
5. Vyjměte halogenovou žárovku tak, že ji vysunete směrem dolů s použitím hadříku nebo papíru, v případě potřeby ji vyměňte za novou G9
-napětí 230V
-výkon 25W
6. Halogenovou žárovku vložte přesně do objímky.
7. Nasaďte stínítko osvětlení

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Pyrolytické čistění

Pečicí trouba se zahřívá na teplotu asi 480 °C. **Z bezpečnostních důvodů zůstávají dvířka uzamčená po celou dobu trvání procesu.** Bude-li nutné je otevřít, proveďte postup nouzového otevření dvířek.

Před zapnutím funkce pyrolýza.

Pozor!
Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku pečicí trouby (plechy, sušicí žebříky, vodicích boční lišty, vodicích teleskopické lišty). Příslušenství ponechané po dobu pyrolýzy uvnitř pečicí trouby bude neodvratně poškozené.

- Odstraňte silné zašpinění z vnitřku pečicí trouby.
- Očistěte vlhkou utěrkou vnější povrchy pečicí trouby.
- Jednejte v souladu s návodem.

V průběhu procesu čistění.

Zbytky po grilování anebo pečení jsou změněné na snadno odstranitelný popel, který po zakončení procesu vymeťte anebo pomocí vlhké utěrky odstraňte.

- Nenechávejte utěrky v blízkosti zahřáté pečicí trouby.
- Nezapínejte varnou desku.
- Nezapínejte osvětlení pečicí trouby.
- Dvířka pečicí trouby jsou vybavena blokádou, která znemožňuje jejich otevření v průběhu procesu. Neotevírejte dvířka, aby se nepřerušil proces čistění.

Pozor!
V průběhu procesu pyrolytického čistění spotřebič může dosáhnout velmi vysokou teplotu, a z tohoto důvodu se mohou povrchy spotřebiče zahřát o mnoho více než obyčejně, proto dbejte, aby se tehdy děti nenacházely poblíž spotřebiče.
Z ohledu na výpary, které se vydělují v průběhu čistění, kuchyně musí být dobře větraná.

Proces pyrolytického čistění:

- Uzavřete dvířka pečicí trouby.
- Jednejte v souladu s pokyny v kapitole *Obsluha. Pyrolytické čistění.*

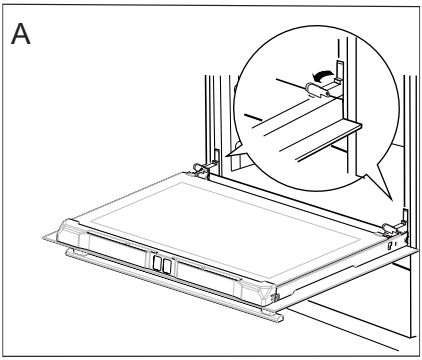
Pozor!

Jestliže v pečicí troubě panuje vysoká teplota (vyšší než v normálním používání), dvířka se neodblokují.
Po ochladnutí je možné dvířka otevřít a odstranit popel měkkou, vlhkou utěrkou. Zamontujte vodicí boční lišty a jiné dostupné příslušenství. Pečicí trouba je připravena k používání.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Vyjímání dvířek

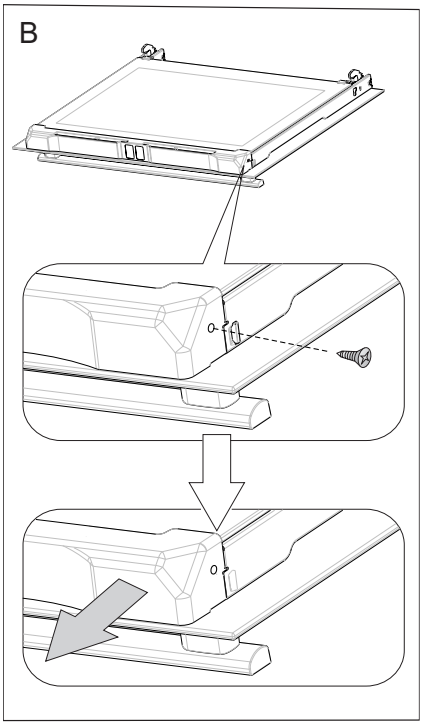
Pro získání snadnějšího přístupu do komory pečicí trouby a čištění, je možné vyjmutí dvířek. Pro tento cíl otevřete dvířka, odchylte nahoru zabezpečující element umístěný v závěsu (výkr. A). Dvířka lehce přivřete, zdvihněte a vyjmete ve směru dopředu. S cílem zamontování dvířek w kuchyni je postup obrácený. Při vkládání věnujte pozornost tomu, aby výřez na závěsu správně nasadit na výstupek úchytu závěsu. Po vložení dvířek do pečicí trouby bezpodmínečně spusťte zajišťující element a **důkladně ho přitlačte**. Nesprávné ustavení zajišťujícího elementu může způsobit poškození závěsu při zkoušce uzavření dvířek.

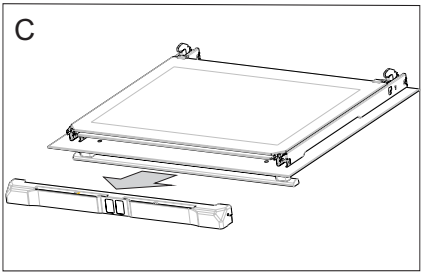


Odchýlení zajištění závěsů

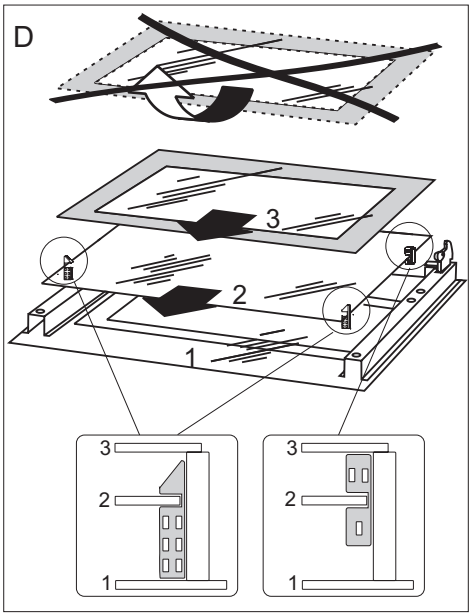
Vyjímání vnitřních skleněných tabulí

1. Pomocí křížového šroubováku odšroubujte šroubky nacházející se v horní liště dvířek (výkr. B).
2. Pomocí plochého šroubováku vysuňte horní lištu dvířek, opatrným páčením po bocích (výkr. B, C).





3. Vnitřní sklo vyjměte z připevnění (v dolní části dvířek). (Výkr. D). Vyjměte prostřední skleněné tabule.
Pozor! Nebezpečí poškození připevnění skel. Sklo vysuňte, nezdvihejte nahoru.
Vyjměte střední sklo, (výkr. D).
4. Skla vymyjte teplou vodou a malým množstvím čistícího přípravku.
S cílem opětovného zamontování skla postupujte obráceně. Hladká část skla se musí nacházet nahoře, seříznuté rohy dole.



Vyjímání vnitřních skleněných tabulí

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.

POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

V každé nouzové situaci je třeba:

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

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
1. přístroj nefunguje	přerušení přívodu proudu	zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte
2. displej programátoru ukazuje čas „ 0.00 “	zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí	nastavit aktuální čas (viz. Návod k obsluze programátoru)
3. nefunguje osvětlení trouby	povolená nebo poškozená žárovka	dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba)
4.Jedna varná zóna se vypíná, na displeji se svítí písmeno „H”	omezení času práce	opětovně zapněte varnou zónu
5.Nesvítí ukazatel zbytkového tepla, mimo že varné zóny jsou ještě horké.	výluka v dodávce proudu, spotřebič byl odpojený od sítě.	ukazatel zbytkového tepla bude opětovně fungovat teprve po nejbližším zapnutí a vypnutí ovládacího panelu.
6. Indukční varná deska vyluzuje chraplavé zvuky.	Je to normální jev. Pracuje ventilátor chladící elektronické soustavy.	
7. Indukční varná deska vydává zvuky, které se spojují s hvizdy.	Je to normální jev. V souladu s frekvencí práce cívek v průběhu používání několika varných zón, při maximálním výkonu varná deska vydává lehký hvizd.	
8.Prasknutí v keramické varné desce.	Nebezpečí! Okamžitě odpojte varnou desku od sítě (pojistka). Obraťte se na nejbližší servis.	

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Jmenovitý výkon	max. 10,8 kW
Rozměry sporáku	85 / 60 / 60 cm

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

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

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

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

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.

Kontakty pro záruční a pozáruční servis výrobku značky Amica.

ČR

Martykán servis
Zámecká 3
698 01 Veselí nad Moravou
Tel: 518 324 555
e-mail: servis@martykanservis.cz
www.martykanservis.cz

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

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

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

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

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

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

Sporák je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

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

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.

V priebehu procesu pyrolytického čistenia spotrebič môže dosiahnuť veľmi vysokú teplotu, a z tohto dôvodu sa povrchy spotrebiča môžu zahriať na teplotu vyššiu ako obyčajne, preto sa postarajte, aby sa deti vtedy nenachádzali v blízkosti spotrebiča.

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.

Na zadnej strane výrobku, ktorý je určený na inštaláciu na stenu, môžu byť na výrobku ostré hrany. Pri manipulácii s výrobkom je potrebné postupovať opatrne a odporúčame používať ochranné pomôcky.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



- Je nutné venovať zvláštnu pozornosť deťom prebývajúcim v okolí sporáku. Bezprostredný kontakt s pracujúcim sporákom hrozí obarením!
- Je treba dávať pozor, aby domáce spotrebiče, spolu s 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



Kto využíva energiu zodpovedne, ten nielen chráni domáci rozpočet, ale pôsobí tiež vedome v prospech životného prostredia. A preto pomáhajme, šetrime elektrickou energiou! Postupujme teda podľa týchto pravidiel:

- **Používaním vhodného riadu.**
  Hrnce s plochým a hrubým dnom pomáhajú ušetriť až 1/3 elektrickej energie. Pamätajte tiež na pokrievky, v opačnom prípade sa spotreba elektrickej energie zvyšuje až štvornásobne!
- **Výber nádob pre varenie na povrch varnej zóny.**
  Nádoba na varení nemôže byť nikdy menšia od varné zóny.
- **Udržujte varné zóny a dná hrncov čisté.**
  Nečistoty bránia v prenose tepla – silne pripálené zvyšky potravín je často možné odstrániť len prostriedkami, ktoré **sú** pre životné prostredie škodlivé.
- **Snažte sa „nenakukovať do hrncov" príliš často.**
  Neotvárajte zbytočne často dvierka 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

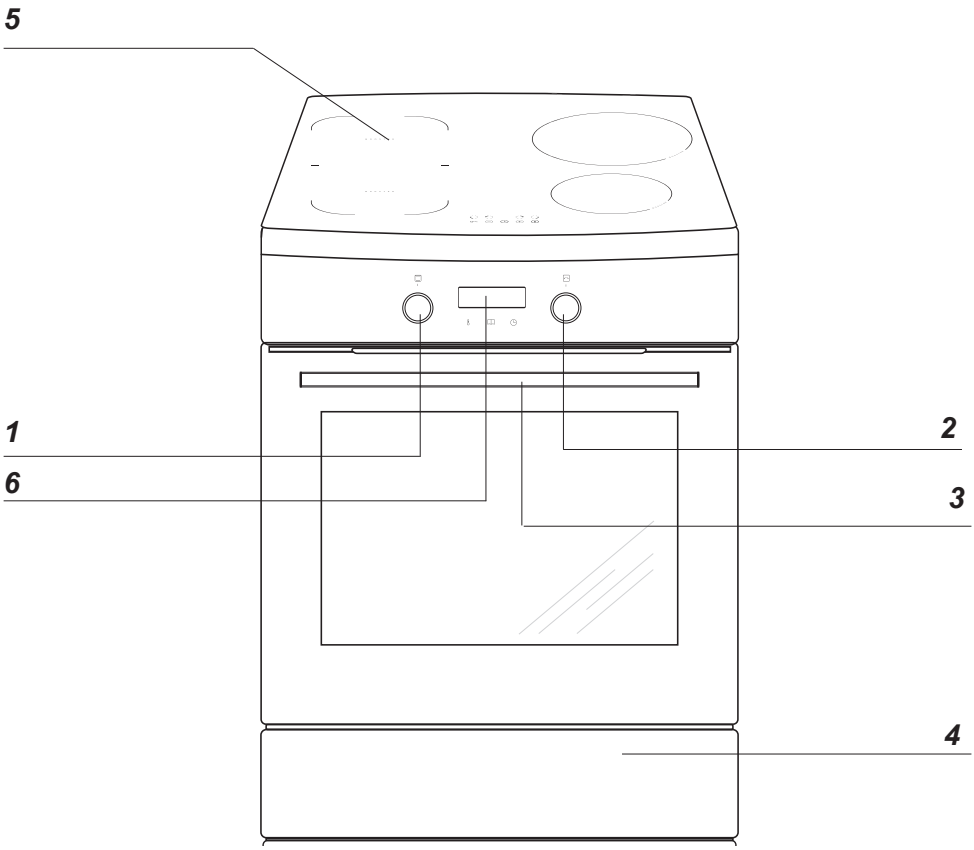


Po ukončení obdobia užívania nesmie byť tento výrobok likvidovaný prostredníctvom bežného komunálneho odpadu, ale treba ho odovzdať na miesto zberu a recyklácie elektrických a elektronických zariadení.
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

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.

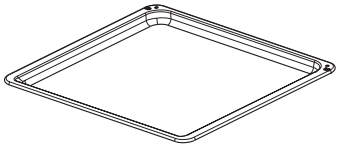
OPIS VÝROBKU



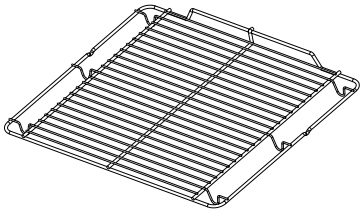
1 Otočný gombík na voľbu funkcií rúry
2 *Otočný gombík regulátora teploty*
3 *Úchytka dvierok rúry*
4 *Zásuvka*
5 *Sklokeramická varná doska*
6 *Elektronický programátor*

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

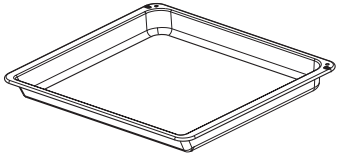
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Plech na pečivo**

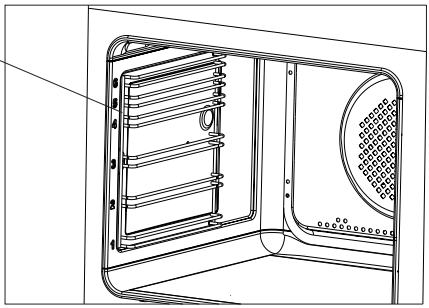


Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)



*Plech na pečenie /mäsa/**

Bočné závesné lišty plechov



*u některých typů

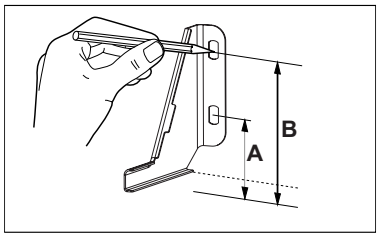
INŠTALÁCIA

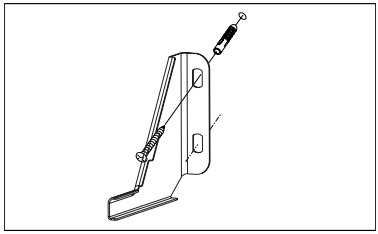
Umietnenie sporáka

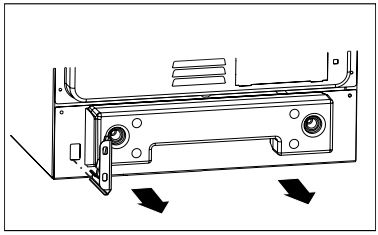
- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie sporáka musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Sporák je vyrobený v triede Y a ako taký môže byť zastavaný jednostranne vysokým kusom nábytku alebo stenou. Nábytok na zástavbu musí mať obloženie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

Montovanie zabezpečujúcej blokády pred prevrátením sporáka.

Blokáda je montovaná takým spôsobom, aby predchádzala 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.

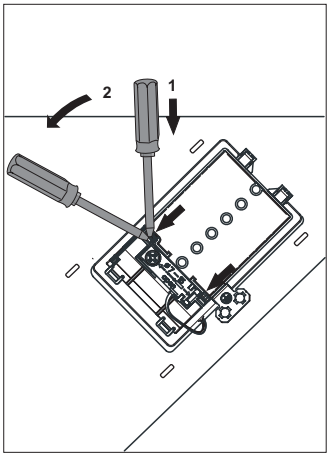
Pokyny pre inštalatéra

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.



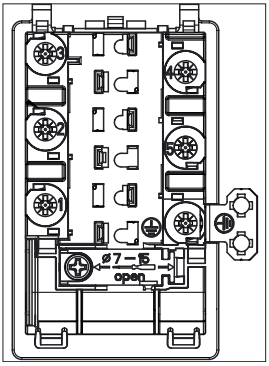
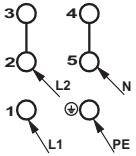
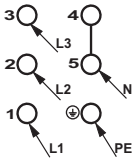


Schéma možných pripojení

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 mm^2
2	Pri sieti 400 V 3N~50 Hz, trojfázové pripojenie s nulovým vodičom, mostík spája svorky 4-5, fázové vodiče pripojené na 1, 2 a 3, nulový vodič na 4-5, ochranný vodič na ⏚.	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2

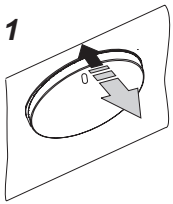
L1, L2, L3 - fázové vodiče; N - nulový vodič; PE - ochranný vodič
Šípky na uvedených schémach označujú, kde sú vodiče pripojené.

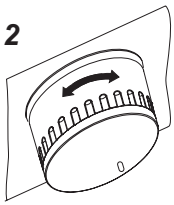
Pred prvým zapnutím sporáka

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

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

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.

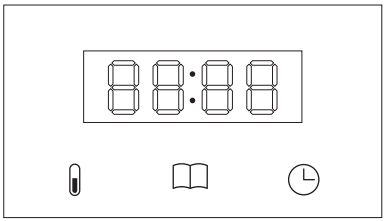




OBSLUHA

Fungovanie ovládacieho panela

Po pripojení zariadenia k zdroju napájania musíte najprv nastaviť aktuálny čas. Až po dokončení tejto operácie bude možné rúru používať.



Ovládací panel je vybavený LED displejom a 3 dotykovými senzormi.

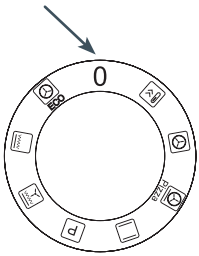
Senzor	Opis
/	Teplota*
	Recepty
	Hodiny

Upozornenie: Každé použitie snímača sprevádza zvukový signál.
Zvukové signály sa nedajú vypnúť.

Koliesko výberu funkcií rúry

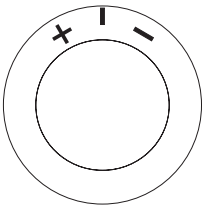
Rúra má viaceré výhrevné telesá, môže byť zohrievaná s použitím dolnej špirály, hornej špirály, špirály teplovzdušného ventilátora a špirály grilu. Požadovanú funkciu vyberiete nastavení kolieska výberu funkcií.
Na nasledujúcom obrázku sú predstavené funkcie (v danom poradí), ktoré sa nastavujú kolieskom:

Poloha vypnutia



Koliesko nastavení +/-

Koliesko nastavení sa nedá otáčať, ale sa vychyľuje na obe strany. Je určené na nastavenie parametrov rúry, ako je teplota a čas. Vychýlením kolieska napravo, daný parameter zvýšite. Vychýlením kolieska na opačnú stranu, daný parameter znížite. Parametre, ktoré sa dajú nastaviť týmto kolieskom, sú: teplota, čas, či nastavenie aktuálneho času na displeji. Ak koliesko vychýlite a podržíte v danej polohe, hodnota daného parametra sa bude meniť rýchlejšie.



*Tlačené piktogramy závisia od vyhotovenia modelu.

OBSLUHA

Symboly na paneli

Symbol	Opis
	Funkcia pečenia
	Termosonda pripojená
	Rýchly ohrev
	Indikátor činnosti výhrevných telies
	Hodiny
	Minútnik
	Pyrolýza zapnutá, dvierka zamknuté*
	Signalizácia potreby vypustiť vodu*
	Signalizácia potreby naliať vodu*

*dostupnosť funkcií závisí od modelu zariadenia

Zapnutie

Po zapnutí alebo obnovení napájania na displeji bliká 0:00. Nastavte aktuálny čas pomocou nastavovacieho gombíka (+/-) a potom ho potvrďte dotykom senzora alebo počkaním 10 sekúnd.

Čas je možné nastaviť iba vtedy, keď je funkčný gombík v polohe OFF. Po výpadku napájania sa nastavenia hodín vymažú.

Ak sa počas prerušeného pyrolytického čistiaceho cyklu obnoví dodávka elektriny, čas je možné nastaviť až po vychladnutí rúry a odomknutí dvierok.

Pohotovostný režim (stand-by).

V pohotovostnom režime displej zobrazuje aktuálny čas so zníženým jasom. Ostatné funkcie zariadenia zostávajú neaktívne. V tomto režime je k dispozícii senzor (hodiny), ktorý umožňuje nastaviť minútnik alebo po dlhšom podržaní zmeniť aktuálny čas. Tieto operácie sú dostupné iba vtedy, keď je funkčný gombík nastavený do polohy OFF.

Pohotovostný režim sa aktivuje po:
- nastavení funkčného gombíka do polohy OFF,
- obnovení napájania a nastavení času,
- ukončení činnosti minútnika.

V zariadeniach vybavených pyrolýzou: počas čistiaceho cyklu nastavenie funkčného gombíka do polohy OFF spôsobí prerušenie procesu, následné ochladenie rúry, odblokovanie dvierok a prechod do pohotovostného režimu.

Aktuálny režim

V tomto režime zostáva osvetlenie zapnuté a ohrievače a ventilátor sú vypnuté.
Aktivácia nastane po:

- skončení nastaveného času pečenia,
- dosiahnutí maximálneho času prevádzky rúry.

Panel je možné znova aktivovať najprv otočením funkčného gombíka do polohy OFF a potom výberom ľubovoľnej funkcie.

Nočný režim

Ak je zariadenie v pohotovostnom režime, jas displeja sa medzi 22:00 a 6:00 automaticky zníži na nočnú úroveň.

Aktívny režim

Umožňuje používať funkcie pečenia alebo čistenia podľa nastavenia gombíka voliča funkcií. V tomto režime displej pracuje s plným jasom.

Osvetlenie

Svetlo rúry je počas pečenia štandardne zapnuté. Nefunguje v režimoch: OFF, Pyrolýza a ECO.

V zariadeniach vybavených funkciou pyrolýzy sa otvorením dvierok zapne osvetlenie a zastaví sa prevádzka ohrievačov a konvekčného ventilátora. Po zatvorení dvierok sa činnosť týchto prvkov obnoví.

V pohotovostnom režime sa svetlo vypne po zatvorení dvierok alebo automaticky po 5 minútach. V režime ECO sa svetlo vypne po zatvorení dvierok.

Ak necháte dvierka otvorené dlhšie ako 5 minút počas prevádzky zariadenia, osvetlenie sa vypne, ozve sa dvojité pípnutie a zariadenie sa prepne do pohotovostného režimu.

Chladenie

Chladiaci systém sa spustí automaticky, keď teplota v rúre prekročí 80 °C alebo keď je aktivovaná funkcia ohrevu. Ventilátor sa vypne, keď teplota klesne pod 75 °C.

Intenzita chladenia závisí od zvolenej funkcie rúry.
V modeloch vybavených funkciou pyrolytického čistenia pracuje ventilátor počas pyrolytického cyklu vyššou rýchlosťou. Pri ostatných funkciách a pri nastavení gombíka do polohy OFF pracuje ventilátor nižšou rýchlosťou.

Symbol termostatu (ohrievače zapnuté)

Indikátor termostatu informuje o prevádzke vykurovacích telies. Symbol sa rozsvieti, keď je aktívny aspoň jeden ohrievač, a zhasne, keď sa dosiahne nastavená teplota – keď sú ohrievače dočasne vypnuté. Akonáhle teplota klesne, ohrievače sa opäť zapnú.

Minútnik

Časovač je k dispozícii v pohotovostnom režime aj počas prevádzky rúry.

V režime standby: Časovač aktivujete dotykom senzora . Na displeji sa zobrazí aktuálne nastavený čas časovača alebo 0:00, ak časovač ešte nebol nastavený.
V aktívnom režime: Ak chcete zapnúť minútnik, dvakrát stlačte symbol . Na paneli sa zobrazí ikona .

Nastavte hodnotu časovača pomocou nastavovacieho gombíka (+/-). Na potvrdenie nastavenia sa dotknite senzora alebo počkajte 10 sekúnd.

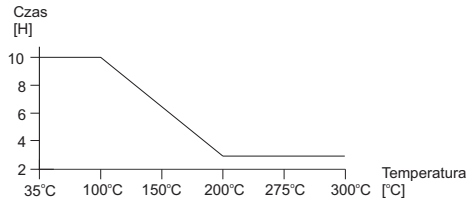
Počas odpočítavania sa na displeji zobrazuje zostávajúci čas a symbol časovača. Tento čas sa môže zobraziť aj pri použití funkcie pečenia.

Po uplynutí nastaveného času zaznie pípnutie. Alarm možno vypnúť dotykom ľubovoľného tlačidla.

Dôležité: ikona sa používa na nastavenie minútnika a času pečenia (opísané ďalej v návode).

Obmedzenie prevádzkového času rúry

Pre zaistenie bezpečnosti je rúra vybavená funkciou automatického obmedzenia času prevádzky.
Jej činnosť spočíva v automatickom ukončení funkcie ohrevu po prekročení prípustného času prevádzky pri danej teplote – podľa nižšie uvedeného grafu.



Po ukončení prevádzky sa rúra prepne do režimu zobrazenia aktuálneho času: svetlo v komore zostane zapnuté, zatiaľ čo ohrievače a ventilátor sú vypnuté.

Pri nastavovaní času pečenia (popísaného ďalej v návode) ovládací panel neumožňuje prekročiť maximálny povolený čas prevádzky pre zvolenú teplotu. Ak sa počas pečenia zvýši teplota, maximálny povolený čas prevádzky sa automaticky prispôsobí novým nastaveniam.

Zapnutie funkcie pečenia

Ak chcete aktivovať funkciu pečenia, otočte gombík voľby funkcií z polohy OFF na zvolenú funkciu ohrevu.

Po výbere funkcie sa na displeji zobrazí predvolená teplota priradená k tejto funkcii. Hodnota teploty a symbol budú blikať, čo znamená, že nastavenie je možné zmeniť.

Pomocou gombíka nastavenia (+/-) nastavte požadovanú teplotu a potom potvrďte svoj výber stlačením senzora . Rúra prejde do aktívneho režimu a začne pracovať.

Ak po otočení gombíka z polohy OFF na zvolenú funkciu ohrevu nevykonáte počas 5 sekúnd žiadnu činnosť, nastavenia sa neuložia a rúra nezačne pracovať. Displej sa vráti k zobrazovaniu aktuálneho času a osvetlenie komory zostane zapnuté, ak funkčný gombík nie je v polohe OFF.

OBSLUHA

Nastavenie teploty

Rozsah nastavenia teploty je 30–300 °C.
Najprv vyberte funkciu pečenia (otočte gombík funkcií z polohy OFF), potom potvrďte navrhovanú teplotu senzorom alebo zmeňte jej hodnotu (+/-) a potom potvrďte .
Teplota sa mení v krokoch po 5 °C v rozsahu stanovenom pre danú funkciu.
Ak sa do 5 sekúnd nevykoná žiadna akcia, ovládací panel sa automaticky vráti do aktuálneho režimu (svetlá zapnuté, ohrievače a ventilátor vypnuté).

Predvolene sa na displeji zobrazuje aktuálna teplota vo vnútri rúry. Ak chcete skontrolovať nastavenú teplotu, stlačte tlačidlo – odtiaľ ju môžete zmeniť pomocou otočného ovládača +/-. Výnimkou sú: nastavený čas pečenia a aktivované pyrolytické čistenie* – vtedy sa na displeji zobrazí zostávajúci čas procesu.
Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznie dvojité pípnutie.

Zmena nastavení teploty

Počas prevádzky rúry je možné zmeniť teplotu stlačením senzora . Po vstupe do režimu úprav začne blikať hodnota teploty.
Otáčaním nastavovacieho gombíka (+/-) môžete zvýšiť alebo znížiť nastavenú teplotu.
Nová hodnota teploty sa uloží po stlačení senzora . Displej sa potom vráti k zobrazovaniu aktuálnej teploty rúry alebo zostávajúceho času pečenia v závislosti od aktuálnych nastavení.
Po dosiahnutí novo nastavenej teploty rúra vydá dvojité pípnutie, ktoré signalizuje, že proces ohrevu je dokončený.

* Týka sa vybraných modelov.

Popis funkcie		Horná špirála	Špirála grilu	Špirála ventilátora	Dolná špirála	Ventilátor	Výhrevné teleso Soft Steam	Teplota [°C] min.	Teplota [°C] max.	Predvolená teplota [°C]
	Rýchle zohriatie		√	√		√		30	280 (300*)	170
	Turbo gril	√	√			√		30	280	190
	Zosilnený gril	√	√					30	280	210
	Konvencionálna	√			√			30	280 (300*)	180
	Konvencionálna + Ventilátor*	√			√	√		30	280 (300*)	170
	Teplovzdušné pečenie			√		√		30	280 (300*)	170
 Pizza	Pizza			√	√	√		30	280 (300*)	220 (300*)
	Teplovzdušné pečenie Soft Steam*			√		√	√	30	280 (300*)	170
	Konvenčné pečenie Soft Steam*	√			√		√	30	280 (300*)	180
 ECO	ECO pečenie			√		√		150	230	170
	Pyrolytické čistenie	√	√			√		–	–	–
0	OFF							–	–	–

* Týka sa vybraných modelov.

Zmena funkcie pečenia počas prevádzky rúry

Počas prevádzky rúry môžete zmeniť funkciu ohrevu otočením gombíka voliča funkcií na nové nastavenie.
Rúra bude pokračovať v prevádzke s novo zvolenou funkciou a udržiavať predtým nastavenú teplotu.
V modeloch vybavených funkciou pyrolytického čistenia sa prepínanie na pyrolýzu alebo z nej vykonáva podľa zásad opísaných v časti Pyrolytické čistenie.

Ak novovybraná funkcia nepodporuje predtým nastavenú teplotu, rúra automaticky nastaví najvyššiu dostupnú teplotu pre danú funkciu.

Ukončenie prevádzky rúry

Ak chcete ukončiť činnosť rúry, nastavte gombík voľby funkcií do polohy OFF.

Ak nie je nastavený čas pečenia, rúra pracuje až do manuálneho vypnutia alebo automatického vypnutia bezpečnostným systémom, ktorého čas činnosti závisí od nastavenej teploty.

Po skončení pečenia s použitím funkcie času pečenia alebo termosondy rúra automaticky vypne výhrevné telesá a ventilátor. Svetlo komory zostane svietiť a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Nastavenie času pečenia

Čas pečenia je funkcia, ktorá vám umožňuje určiť čas, počas ktorého bude rúra vykonávať zvolenú funkciu ohrevu. Dá sa nastaviť od 2 minút do 10 hodín.
Upozorňujeme, že funkcie časovača a času pečenia nemôžu fungovať súčasne. Zároveň môže byť aktívna iba jedna z nich

Nastavenie času pečenia:

- Vyberte funkciu pečenia (otočte gombík funkcií z polohy OFF).
- Nastavte (+/-) a potvrďte teplotu.
- Stlačte senzor.
- Pomocou nastavovacieho gombíka (+/-) nastavte čas pečenia.
- Stlačením senzora potvrďte nastavenie.

Ak po stlačení symbolu nezadáte zvolený čas pečenia a iba znova stlačíte symbol, prejdete na nastavenia minútnika.

Po aktivácii funkcie času pečenia sa na displeji zobrazí ikona a zostávajúci čas pečenia - teplota sa nezobrazuje.
Ak ju chcete skontrolovať alebo zmeniť: stlačte symbol.
Počas odpočítavania môžete zmeniť funkciu ohrevu a teplotu bez ovplyvnenia nastaveného času pečenia.
Po uplynutí nastaveného času pečenia rúra automaticky vypne ohrievače a ventilátor. Svetlo v komore zostane svietiť. Zaznie tiež zvukový signál, ktorý sa vypne po 30 sekundách alebo po dotyku ľubovoľného senzora.

Ak chcete funkciu času pečenia vypnúť a prepnúť na nepretržitú prevádzku, nastavte hodnotu na 0:00 a potvrďte nastavenie (stlačte raz alebo počkajte 10 sekúnd). Rúra bude pokračovať v prevádzke, kým ju manuálne nevypnete.

Termosonda

Zasunutím termosondy do zásuvky rúry sa zobrazí symbol termosondy.
Ak ju pripojíte v aktívnom režime (funkčný gombík v inej polohe ako OFF), automaticky prejdete k nastaveniu cieľovej teploty pokrmu.
Pomocou gombíka (+/-) nastavte požadovanú teplotu vo vnútri jedla a potom potvrďte nastavenie senzorom . Displej zobrazuje súčasne dve teploty, oddelené dvojbodkou: aktuálna teplota meraná termosondou _:_ nastavená cieľová teplota.

Ak chcete skontrolovať nastavenú teplotu v komore, krátko stlačte senzor
A na zmenu (na zrýchlenie alebo spomalenie pečenia):

- Podržte senzor .
- Zmeňte nastavenia pomocou otočného ovládača +/-
- Krátko stlačte senzor na uloženie nových nastavení.

Kým sa nedosiahne nastavená teplota, rúra si udržiava nastavené parametre pečenia. Po dosiahnutí cieľovej teploty pokrmu sa výhrevné telesá a ventilátor automaticky vypnú a zariadenie signalizuje ukončenie pečenia zvukovým signálom a blikaním ikony termosondy a údaja teploty.
Alarm možno vypnúť dotykom ľubovoľného senzora. Ak sa zvukový signál nevypne manuálne, automaticky sa vypne po 30 sekundách.
Symbol termosondy a údaje o teplote budú blikať až do vypnutia funkcie nastavením funkčného gombíka do polohy OFF.

Ak chcete zmeniť nastavenú teplotu termosondy:
- Podržte senzor , kým nezačne blikať nastavená teplota termosondy.
- Zmeňte nastavenia pomocou otočného ovládača +/-
- Krátko stlačte senzor (teplomer) pre uloženie nových nastavení

Dôležité:

- Používanie termosondy vylučuje možnosť nastavenia času pečenia.
- Zasunutím termosondy sa zruší predtým nastavený čas pečenia alebo minútnik.
- Použitie termosondy neobmedzuje možnosť zmeny funkcie ohrevu ani teploty komory rúry počas prevádzky.
- Funkcia termosondy zostáva aktívna až do vybratia termosondy alebo vypnutia rúry.

OBSLUHA

Recepty

Prednastavené programy obsahujú výrobcom definované nastavenia funkcie ohrevu, teploty a času pečenia prispôsobené vybraným pokrmom.
Ak chcete spustiť prednastavený program:

- Nastavte funkčný gombík do polohy OFF.
- Stlačte senzor
- Pomocou ovládača +/- vyberte program (zoznam programov je uvedený ďalej v návode).
- Potvrďte svoj výber stlačením senzora
- Nastavte funkčný gombík do polohy indikovanej zariadením (napr.)

Po 10 sekundách nečinnosti sa zariadenie vráti do pohotovostného režimu.

Po zapnutí prednastaveného programu sa na displeji zobrazí funkcia pečenia a čas zostávajúci do ukončenia programu. Stlačením senzora sa zobrazí číslo aktívneho prednastaveného programu.

Teplotu alebo čas pečenia môžete ľubovoľne meniť podľa svojich preferencií. V takom prípade však rúra prejde do režimu ako pri štandardnom pečení s manuálne nastavenými parametrami a na displeji sa prestane zobrazovať číslo prednastaveného programu.

Počas činnosti prednastaveného programu nemožno používať termosondu. Zasunutie termosondy počas činnosti programu spôsobí jeho prerušenie a prechod do režimu pečenia s termosondou.
Niektoré programy používajú rýchly ohrev . Po dosiahnutí požadovanej teploty vás rúra upozorní na prepnutie na príslušnú funkciu pečenia (na displeji bude blikať) a program sa automaticky spustí.

Po skončení prednastaveného programu rúra vypne výhrevné telesá a vydá zvukový signál. Po vymazaní alarmu sa na displeji zobrazí aktuálny čas a svetlo komory zostane svietiť. Ak chcete prepnúť do pohotovostného režimu, otočte funkčný gombík do polohy OFF.

OBSLUHA

Recepty – zoznam programov

P.č.	Program	Realizácia	Nastavená teplota	Rýchle zohriatie
1	Hovädzina	Teplovzdušné pečenie – úroveň 2, 120 min	180 °C	
2	Bravčovina	Teplovzdušné pečenie – úroveň 2, 120 min	180 °C	
3	Jahňacina	Teplovzdušné pečenie – úroveň 2, 120 min	180 °C	
4	Kurča 1,5 kg	Gril + ventilátor - stupeň 2, 85 min	190 °C	
5	Kačka 1,8 kg	Gril + ventilátor - stupeň 2, 90 min	180 °C	
6	Hus 3,0 kg	Gril + ventilátor - stupeň 1, 130 min	170 °C	
7	Moriak 2,5 kg	Gril + ventilátor - stupeň 1, 155 min	170 °C	
8	Pizza	Horný ohrev + dolný ohrev – úroveň 2, čas: 15 min.	220 °C	Áno
9	Lasagne	Horný ohrev + spodný ohrev stupeň 2, 25 min, rýchly ohrev	200 °C	Áno
10	Focaccia	Horný ohrev + spodný ohrev stupeň 2, rýchly ohrev 15 min.	230 °C	Áno
11	Kastról s cestovinami	Horný ohrev + spodný ohrev stupeň 2, rýchly ohrev 15 min.	220 °C	Áno
12	Zapekaná zelenina	Horný ohrev + spodný ohrev stupeň 2, 35 min,	180 °C	Áno
13	Piškótové cesto	Horný ohrev + dolný ohrev – úroveň 2, čas: 45 min. (predhriata rúra)	160 °C	
14	Mafiny	Teplovzdušné pečenie – úroveň 3, čas: 35 min.	160 °C	
15	Sušienky	Teplovzdušné pečenie – úroveň 3, 20 min	150 °C	
16	Ovocný koláč	Horný + dolný ohrev stupeň 2, 55 min	175 °C	Áno
17	Chlieb	Horný ohrev + dolný ohrev – úroveň 2, čas: 60 min.	180 °C	
18	Kysnutie cesta	Horný ohrev + dolný ohrev – úroveň 2, čas: 20 min.	30 °C	
19	Sušenie	Teplovzdušné pečenie – úroveň 2, 3, 4; 5 h	50 °C	

Pyrolytické čistenie

Po zvolení funkcie pyrolytického čistenia sa na displeji zobrazí blikajúca hodnota P2:00 a symbol ⁝⁝.

Pomocou gombíka zmeny nastavení +/- možno vybrať jeden z dostupných časov čistenia: 2:00 h, 2:30 h alebo 3:00 h. Stlačením senzorového tlačidla ◷ sa výber potvrdí a program sa spustí.

Ak sú dvierka rúry otvorené pri spustení programu, na displeji sa zobrazí správa „DOOR“ a symbol ⁝⁝ začne blikať. Zariadenie čaká na zatvorenie dverí maximálne 10 minút. Po uplynutí tohto času sa program zruší: na displeji sa zobrazí nápis END a následne aktuálny čas.

Po spustení programu pyrolytického čistenia sa dvierka rúry automaticky zablokujú a na displeji sa zobrazí symbol ⁝⁝. Počas priebehu procesu sa zobrazuje zostávajúci čas do ukončenia programu.

Hodinu pred koncom programu sa ohrievače vypnú a rúra začne cyklus chladenia. Keď teplota v komore klesne na približne 150 °C, spustí sa proces odomykania dvierok. Ukončenie blokovania dvierok je signalizované zhasnutím symbolu pyrolýzy.
Počas behu pyrolytického programu nie je možné meniť jeho nastavenia ani zobraziť aktuálnu alebo nastavenú teplotu.

Po dokončení programu a zrušení informačného signálu sa na ovládacom paneli opäť zobrazí aktuálny čas.

V prípade výpadku prúdu počas pyrolýzy, po obnovení dodávky prúdu rúra prejde do cyklu ochladzovania a potom odomkne dvierka v súlade s bezpečnostným postupom.

Ak sa počas pyrolýzy funkčný gombík prestaví do inej polohy vrátane polohy OFF, rúra prejde do cyklu ochladzovania a odblokovania dvierok. Po dokončení tohto procesu sa zariadenie prepne do pohotovostného režimu.

Demo režim

Demo režim sa aktivuje kombináciou senzorov: ▯ a ◷.
V tomto režime zostávajú ohrievače a ventilátor vypnuté, ale osvetlenie funguje normálne. V modeloch s funkciou pyrolýzy nie sú dvierka po jej zvolení zablokované.
Aktivácia demo režimu je signalizovaná nápisom „tESt“, ktorý sa zobrazuje striedavo s aktuálnym časom alebo teplotou.

Výber zvukového signálu

Ovládací panel umožňuje vybrať si jeden z niekoľkých dostupných zvukových signálov. Zmeny je možné vykonať v pohotovostnom režime .
Ak chcete vykonať zmenu:

- Stlačte a podržte senzor ◷ na vstup do režimu nastavenia času.
- stlačte senzor 🌡.
- Zobrazí sa „tonX“, kde X označuje aktuálne zvolený signál.
- Pomocou ovládača +/- vyberte preferovaný zvuk.
- Potvrdenie sa vykoná automaticky po 5 sekundách .

Nastavenie jasu displeja

Jas displeja je možné nastaviť od 0 do 7. Úroveň 0 vypne displej v pohotovostnom režime a úroveň 4 je predvolené nastavenie.
Zmeny je možné vykonať v pohotovostnom režime.
Ak chcete vykonať zmeny:

- Stlačte a podržte senzor ◷ na vstup do režimu nastavenia času.
- dvakrát stlačte senzor 🌡.
- Zobrazí sa „briX“, kde X označuje jas na stupnici od 1 do 7.
- Pomocou ovládača +/- vyberte preferovaný zvuk.
- Nastavenie sa potvrdí automaticky po 5 sekundách.

Funkcia Soft Steam

Funkcia Soft Steam využíva paru v počiatočnej fáze pečenia, čo má pozitívny vplyv na vzhľad a kvalitu vybraných jedál.
Pred začatím pečenia nalejte 150 ml čistej studenej vody do priehlbiny na dne komory rúry. Nepridávajte koreniny ani iné látky.
Potom vyberte funkciu Soft Steam a nastavte teplotu podľa odporúčaní pre pripravovaný pokrm. Po približne 5 minútach predhrievania vložte pokrm do rúry a zatvorte dvierka.

Upozornenie:

- Po skončení pečenia nenechávajte vodu v priehlbine komory rúry.
- Zvyšnú vodu odstráňte až po vychladnutí rúry.
- V dôsledku prítomnosti vodnej pary sa môže na vnútornej strane dvierok a stenách komory objaviť kondenzácia. Po skončení prevádzky zotrite prebytočnú vlhkosť mäkkou handričkou.

OBSLUHA

Používanie grilu

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

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

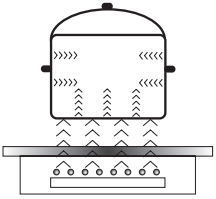
Pri funkcii grilovanie obr. a zosilnené grilovanie obr. je potrebné nastaviť teplotu na 220°C, zatiaľ čo pri funkcii grilovanie s ventilátorom obr. na 190°C.

Pozor!
Grilovať len pri zatvorených dvierkach rúry.
Ak je používaný gril, dostupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahrievať.
Odporúčame k rúre nepúšťať deti.

OBSLUHA

Obsluha varnej dosky.

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.

OBSLUHA

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 U. Zóna sa nezapne.
Ak v priebehu 1 minútu nebude indikovaný žiaden hrniec operácia zapnutia dosky bude zrušená.
Ak chcete vypnúť zónu varenia, vypnite ju pomocou dotykových senzorov, nielen stiahnutím hrnca.

Detektor hrnca nepracuje 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

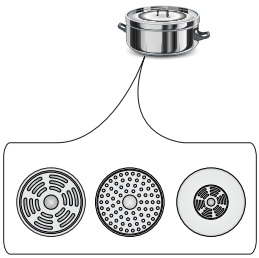
Výkon varnej dosky je podmienený výberom vhodného kvalitného riadu.

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.

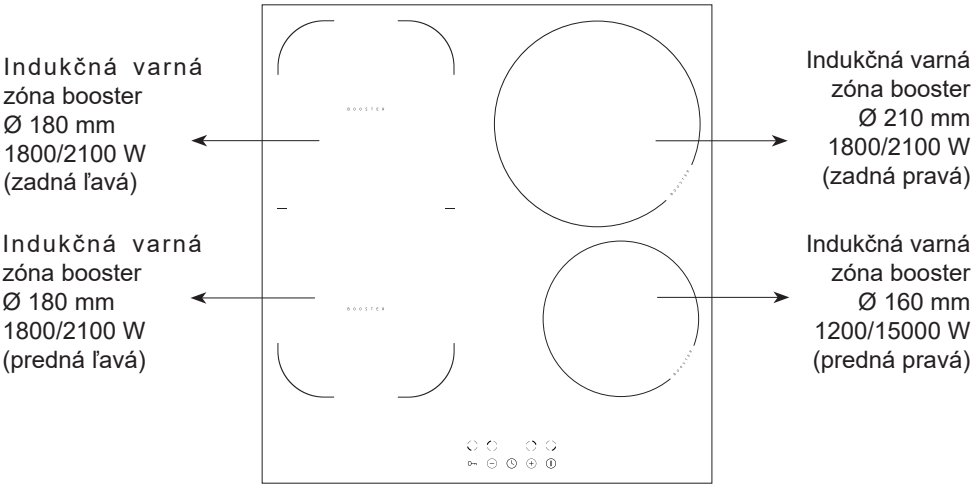
Označenie riadu	 **Skontrolujte, či je na štítku uvedená informácia o tom, že hrniec je vhodný pre použitie na indukčných doskách.**
	Používajte magnetické hrnce (zo smaltovaného plechu, feritickej ocele, liatiny), vyskúšajte ich priložením magnetu ku dnu hrnca (musí ho prichytiť).
Nehrdzavejúca oceľ	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:

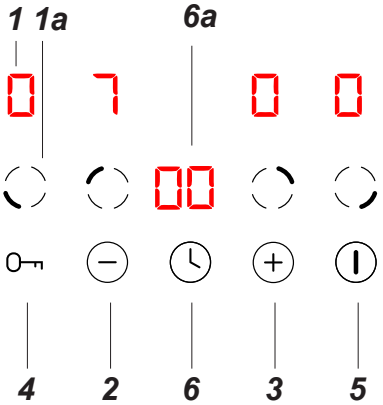
Priemer varnej zóny	Minimálny priemer dna hrnca z emailovanej ocele
(mm)	(mm)
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

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

OBSLUHA



Ovládací panel



1 - Ukazovateľ varnej zóny
1a - Senzor varnej zóny
2 - Senzor zníženia výkonu
3 - Senzor zvýšenia výkonu
4 - Senzor blokády ovládacieho panela
5 - Senzor zapni/vypni
6 - Senzor hodín
6a - Ukazovateľ hodín

OBSLUHA

Ovládací panel

- Po zapojení varnej dosky do elektrickej siete zaznie pípnutie a všetky indikátory sa na 1 sekundu rozsvietia a potom zhasnú, čo znamená, že varná doska prešla do pohotovostného režimu .
- Varná doska má elektronické snímače, ktoré sa ovládajú dotykom trvajúcim aspoň 1 sekundu.
- Vždy, keď sa používateľ dotkne senzora, začuje pípnutie. Zvukové signály sa nedajú vypnúť.



Na snímačoch neodkladajte žiadne predmety. Dávajte pozor, aby riad pri varení nevyčnieval poza obrys varnej zóny. V prípade, ak riad umiestnite príliš blízko ovládacieho panela, alebo ak ho riad úplne zakryje, aktivuje sa bezpečnostná procedúra, vedúca až k vypnutiu varnej dosky.

Zapnutie varnej zóny

Dotknite a na 3 sekundy podržte snímač zapnúť/vypnúť ⏻. Všetky indikátory zobrazia „–“ a varná doska bude v pohotovostnom režime.

Zapnutie varnej zóny a nastavenie výkonu varenia

- Dosku zapnite stlačením senzoru ⏻.
- Umiestnite kuchynský riad na vybranú varnú zónu a dotknite sa senzora danej zóny.
- Varná doska automaticky deteguje riad a ukazovateľ danej varnej zóny začne blikať „0”, znamená to, že vybraná varná zóna je aktívna a môžete nastaviť jej výkon.
- Výkon môžete nastaviť pomocou senzora ⊕ a ⊖ výberom preferovanej hodnoty na indikátore varnej zóny.
- Na potvrdenie zvoleného výkonu stlačte ešte raz senzor danej zóny alebo počkajte 3 sekundy na automatickú aktiváciu.
- Varná zóna je už spustená.



Ak sa do jednej minúty od zapnutia indukčnej varnej dosky nenastaví výkon varnej zóny, doska sa automaticky vypne.

Funkcia Booster

Funkcia Booster zvyšuje výkon varnej zóny nasledovne: Ø 160 – z 1200 W na 1500 W, Ø 180 – z 1800 W na 2100 W, Ø 210 – z 1800 W na 2100 W. Bridge - z 3000W na 3500W.

Ak chcete zapnúť funkciu Booster vyberte príslušnú zónu varenia, nastavte hodnotu varenia na „9” a opäť stlačte senzor ⊕ čo je signalizované ukázaním sa písmena "P" na displeji zóny.

Vypnutie funkcie Booster nasleduje po opätovnom stlačení senzora ⊖ počas aktívnej indukčnej zóny, alebo po stiahnutí hrnca z indukčnej zóny.

Funkcia Booster môže fungovať maximálne 5 minút, po ktorých sa úroveň výkonu automaticky zníži na úroveň 9.

Vypnutie varnej zóny

Varnú zónu môžete vypnúť jedným z nasledujúcich spôsobov.
1. Vypnúť varnú dosku pomocou senzora ⏻.
2. Dotknite sa senzora aktívnej varnej zóny a následne pomocou senzora ⊖ nastavte výkon na „0“.

Vypnutie celej varnej dosky

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

- Varná doska sa vypína podržaním senzora ⏻.

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

Zámok ovládacieho panela

Vďaka funkcii blokády môžete zablokovať možnosť ovládania dosky, napríklad kvôli deťom alebo počas čistenia. Keď je ovládací panel uzamknutý, všetky ovládacie prvky okrem tlačidla ⏻ sú deaktivované. Ak chcete aktivovať blokovanie, stlačte senzor ○—┐. Ak chcete blokovanie deaktivovať, podržte tento senzor. Keď je funkcia uzamknutia aktivovaná, indikátor hodín zobrazí „ Lo “.

Pri zapnutej a uzamknutej varnej doske je možné ju okamžite vypnúť podržaním senzora ⏻.

Ukazovateľ zvyškového tepla

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

Ak je teplota skla vysoká, na indikátore tejto zóny sa zobrazí symbol „H“ .

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

Obmedzenie času prevádzky

Varná zóna sa automaticky vypne po určitom čase, ktorý závisí od nastaveného výkonu. Je to bezpečnostná funkcia, ktorá sa nedá vypnúť.

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

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

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

Časovač

Časovač uľahčuje varenie, pretože umožňuje nastaviť trvanie spustenia jednotlivých varných zón.
Funkcia časovača sa dá spustiť iba počas varenia (keď je výkon zóny väčší než „0“). Funkciu časovača je možné použiť pre niekoľko varných zón súčasne.

Postup nastavenia časovača:
- Dotknite sa senzora varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač .
- Dotknite sa senzora hodín – na displeji sa zobrazí „00“ a číslica označujúca jednotky (t. j. posledná číslica) začne blikať.
- Pomocou senzora + a − nastavte hodnotu blikajúcej číslice jednotiek.
- Sa dotknite senzora hodín – číslica desiatok začne blikať.
- Pomocou senzora + a − nastavte hodnotu blikajúcej číslice desiatok a potvrďte senzorom .
- Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

V pravom dolnom rohu indikátora úrovne výkonu varnej zóny sa rozsvieti červená LED dióda, ktorá signalizuje, že časovač pre danú zónu bol aktivovaný .

- Po uplynutí nastaveného času varenia sa varná zóna automaticky vypne, na 30 sekúnd zaznie zvukový signál a na ukazovateli hodín sa zobrazí „- -“. Ostatné varné zóny budú pokračovať v prevádzke, ak boli predtým zapnuté.
- Keď chcete nastaviť časovač pre ďalšiu zónu, postupujte analogicky ako v predchádzajúcom prípade, ibaže na začiatku vyberte inú varnú zónu. Funkciu časovača je možné nastaviť pre každé pole.
- Kedykoľvek môžete zmeniť nastavený čas pomocou senzora hodín a následne pomocou senzorov + a − upraviť čas.

Ak je funkcia časovača nastavená pre viac ako jednu varnú zónu, zobrazí sa kratší čas a LED dióda vedľa indikátora príslušnej varnej zóny bude blikať. Po uplynutí nastaveného času sa príslušná varná zóna vypne. Následne sa zobrazí nový najkratší čas časovača a rozbliká sa kontrolka príslušnej zóny.

Čas je možné nastaviť v rozsahu od 1 do 99 minút.

Dotykom ľubovoľného senzora varnej zóny sa na displeji časovača zobrazí príslušný zostávajúci čas.

Ak chcete predčasne vypnúť časovač:
- Dotknite sa senzora varnej zóny, pre ktorú chcete deaktivovať časovač.
- Dotknite sa senzora hodín – indikátor začne blikať.
- Pomocou senzora (+) a (−) nastavte časovač na „00“ – tým sa funkcia vypne.

Minútnik

Funkcia minútnika je určená na odpočítavanie nastaveného času. Funkcia neovláda varné zóny.

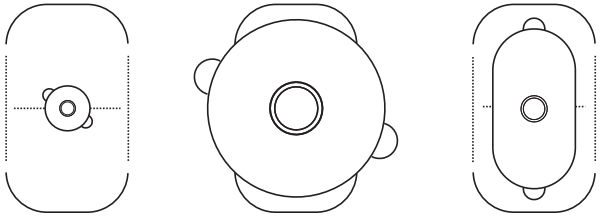
Nastavenie minútnika:
- Uistite sa, že varná doska je zapnutá a senzor varnej zóny nie je aktívny (indikátor zóny „-“ nebliká).

Minútnik je možné nastaviť pred alebo po dokončení nastavenia výkonu varnej zóny.

- Dotknite sa senzora hodín – na displeji sa zobrazí „00“ a číslica označujúca jednotky (t. j. posledná číslica) začne blikať.
- Pomocou senzora (+) a (−) nastavte hodnotu blikajúcej číslice jednotiek.
- Sa dotknite senzora hodín – číslica desiatok začne blikať.
- Pomocou senzora (+) a (−) nastavte hodnotu blikajúcej číslice desiatok.
- Po nastavení času sa odpočítavanie spustí automaticky. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Po uplynutí nastaveného času zaznie 30-sekundový zvukový signál a na indikátore hodín sa zobrazí „- -“.
- Naprogramovaný čas minútnika je možné kedykoľvek zmeniť pomocou senzora hodín a následne pomocou senzorov (+) a (−) nastaviť nový čas.

Bridge

Vďaka funkcii premostenia môžete súčasne používať 2 varné zóny ako jednu väčšiu varnú zónu. Funkcia premostenia je veľmi pohodlná a umožňuje používať riad typu pekáč.



NESPRÁVNE **NESPRÁVNE** **SPRÁVNE**

Spustenie funkcie premostenia:

- Zapnite dosku
- Ak chcete aktivovať funkciu Bridge, dotknite sa senzorov ľavej prednej a ľavej zadnej varnej zóny súčasne. Následne pomocou senzorov ⊕ a ⊖ nastavte požadovaný výkon varenia.

⚠ Odteraz ovládate dve varné zóny jedným snímačom.

Ak chcete funkciu Bridge deaktivovať, dotknite sa senzorov ľavej prednej a ľavej zadnej varnej zóny. Na displeji sa zobrazí číslica „0“.

⚠ Odteraz varné zóny fungujú opäť samostatne.

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.

PEČENIE V PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

Funkcia ohrevu termoobeh ECO

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

Odporúčané parametre pri použití funkcie termoobeh ECO

Druh pečenia pokrmu	Funkcie pečiacej rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškótová torta	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 PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

Pizza

Funkcia pizze - použite vyhradenú funkciu Pizza, plech na pečenie položte na úroveň 3, prípadne môžete použiť kameň na pizzu. Predhrejte rúru na 300°C, vložte čerstvú pizzu a približne po 4 minútach bude pokrm hotový.

Ak používate kameň na pizzu, vložte ho do studenej rúry a spolu s ním predhrejte rúru na 300°C počas 30 minút, potom vložte pizzu na ďalších 4-6 minút.

Typ jedla Pizza	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia pečenia	Teplota [°C]	Čas [min.]
Čerstvá, tenké cesto	Plech alebo kameň	2-3	Pizza	300[1)]	4 – 6
Mrazená, tenké cesto	Rošt	2-3	Pizza	[2)]	[2)]
Mrazená, hrubé cesto	Rošt	2-3	Pizza	[2)]	[2)]

1) Zohrejte prázdnu rúru
2) Dodržiavajte pokyny uvedené na obale

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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Teplovzdušná rúra (dodatočné vyhrievanie ventilátora + ventilátor)

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

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

[1)] Vyhrejte prázdnu rúru

[2)] Časy sú uvedené pre pečenie v malých formách

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

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Pečenie koláčov

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas pečenia (min.)
Malé koláče	Plech na pečenie	3		155 [1)]	29 - 32
	Plech na pečenie	3		155 [1)]	31 - 34
	Plech na pečenie	3		150 [1)]	34 - 37
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		150 [1)]	40 - 43
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.

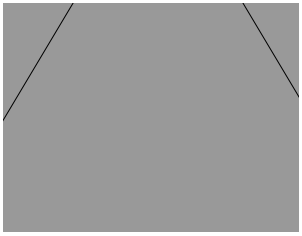
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Na životnosť a bezporuchovú prevádzku Vášho sporáka 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“. Dosku vypnite hlavným senzorom (1). Čistenie je potrebné vykonávať až po vychladnutí sporáka.

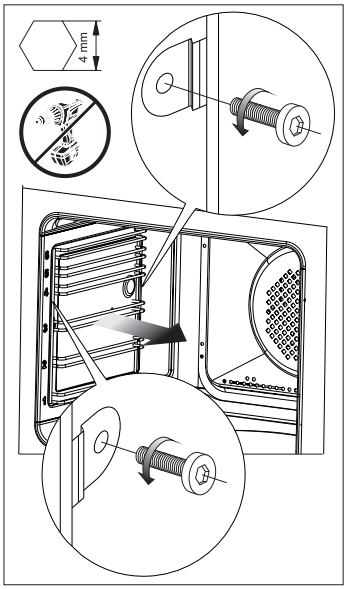
Sklokeramická doska

- 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.
- Pečiace rúry označené písmenom **D** boli vybavená ľahko vyberateľnými vodiacimi lištami drôtené (mriežky) vložiek pečiacej rúry. Pre ich vybratie k umývaniu, odskrutkujte pomocou imbusového kľúča č. 4 zápustné skrutky z úchytov pripevňujúcich vodiace lišty. Po umytiu namontujte vodiace lišty do komory pečiacej rúry. Pred priskrutkovaním skontrolujte, či pripevňujúce úchyty sa nachádzajú v otvoroch bočnej steny komory pečiacej rúry.



Vyberanie drôtených vodiacich líšt

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Rúra na pečenie

- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry zapnite osvetlenie, dosiahnete tak lepšiu viditeľnosť v pracovnom priestore.

- Komoru rúry na pečenie umývajte len teplou vodou s prídavkom 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. Pokiaľ má rúra teleskopické lišty, vyberte ich.
4. Používajúc plochý skrutkovač vypáčte záves tienidla, snímte ho, umyte a nezabudnite o dôkladnom vytretiu dosucha.
5. Vyjmete halogénovú žiarovku tak, že ju vysuniete smerom dole s použitím handričky alebo papiera, v prípade potreby ju vymeňte za novú G9
-napätie 230V
-výkon 25W
6. Halogénovú žiarovku vložte presne do objímky.
7. Naložte tienidlo lampy

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Pyrolytické čistenie

Rúra sa nahrieva až na teplotu približne 480 ^{O}C.
Z bezpečnostných dôvodov sú dvere rúry počas trvania celého procesu zablokované. Ak ich z nejakých dôvodov musíte otvoriť, musíte použiť procedúru núdzového otvárania dvierok.

Pred zapnutím funkcie pyrolýza.

Pozor!
Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra pečiacej rúry (pekáče, sušiace mriežky, bočné vodiace lišty, teleskopické vodiace lišty). Príslušenstvo ponechané po dobu pyrolýzy vo vnútri pečiacej rúry bude neodvratne poškodené.

- Odstráňte silné znečistenie z vnútra pečiacej rúry.
- Očistite vlhkou handričkou vonkajšie povrchy pečiacej rúry.
- Postupujte v súlade s návodom.

V priebehu procesu čistenia.

Zvyšky po grilovaní alebo pečení sú zmenené na ľahko odstrániteľný popol, ktorý po zakončení procesu vymeťte alebo pomocou vlhkej handričky odstráňte.

- Nenechávajte handričky v blízkosti zahriatej rúry.
- Nezapínajte varnú dosku.
- Nezapínajte osvetlenie pečiacej rúry.
- Dvierka pečiacej rúry sú vybavené blokádou, ktorá znemožňuje ich otvorenie v priebehu procesu. Neotvárajte dvierka , aby sa neprerušil proces čistenia.

Pozor!
V priebehu procesu pyrolytického čistenia spotrebič môže dosiahnuť veľmi vysokú teplotu, a z tohto dôvodu sa povrchy spotrebiča môžu zahriať na teplotu vyššiu ako obyčajne, preto sa postarajte, aby sa deti vtedy nenachádzali v blízkosti spotrebiča.
Z ohľadu na výpary, ktoré sa vydeľujú v priebehu čistenia, kuchyne musí byť dobre vetraná.

Proces pyrolytického čistenia:

- Uzatvorte dvierka pečiacej rúry.
- Zaobchádzajte v súlade s pokynmi v kapitole *Obsluha. Pyrolytické čistenie.*

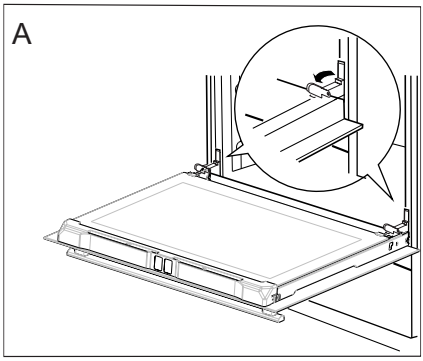
Pozor!

Ak je v pečiacej rúre vysoká teplota (vyššia ako v normálnom používaní), dvierka sa neodblokujú.
Po ochladnutí je možné dvierka otvoriť a odstrániť popol mäkkou, vlhkou handričkou. Zamontujte vodiace bočné lišty a iné dostupné príslušenstvo. Pečiaca rúra je pripravená k používaní.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Vyberanie dvierok

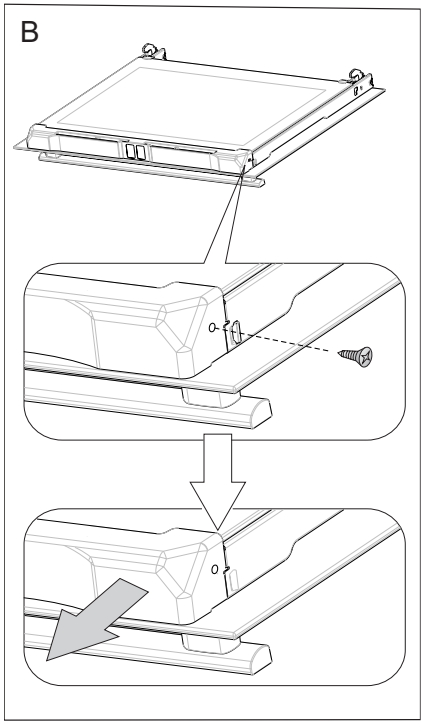
Pre získanie ľahšieho prístupu do komory pečiacej rúry a čistenia, je možné vybratie dvierok. Pre tento cieľ otvorte dvierka, odchýľte hore zabezpečujúci element umiestený v závesu (výkr. A). Dvierka ľahko privrite, zdvihnite a vyberte vo smere dopredu. S cieľom zamontovanie dvierok w kuchyni je postup obrátený. Pri vládaniu venujte pozornosť tomu, aby bo výrez na závesu správne nasadený na výstupok úchytu závesu. Po vloženiu dvierok do pečiacej rúry bezpodmienečne spusťte zabezpečujúci element a **dôkladne ho pritlačte**. Nesprávne nastavovanie zabezpečujúceho elementu môže spôsobiť poškodenie závesu pri skúške uzavretia dvierok.

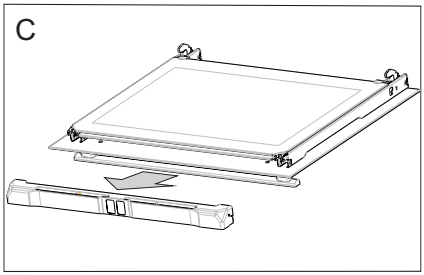


Odchýlenie zabezpečovania závesov

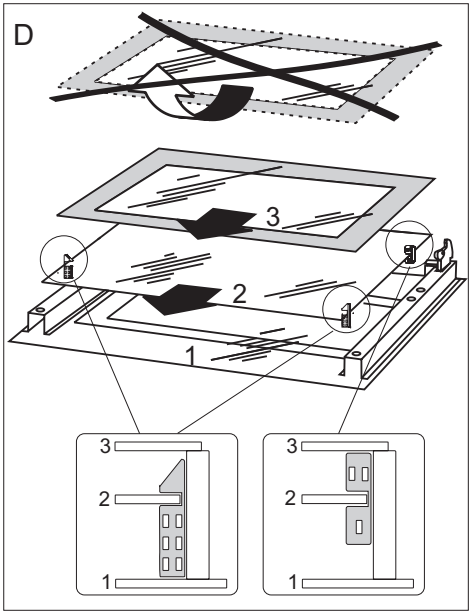
Vyberanie vnútorného skla

1. Pomocou krížového skrutkovača odskrutkujte skrutky nachádzajúce sa v hornej lište dvierok (výkr. B).
2. Pomocou plochého skrutkovača vysuňte hornú lištu dvierok, opatrným páčením po bokoch (výkr. B, C).





3. Vnútorné sklo vyberte z pripevnenia (v dolnej časti dvierok). (Výkr. D). Vyjmite prostrednú sklenenú tabuľu.
Pozor! Nebezpečenstvo poškodenia pripevnenia skiel. Sklo vysuňte, nezdvíhajte hore.
Vyberte stredné sklo, (výkr.D).
4. Sklá vymyte teplou vodou a malým množstvom čistiaceho prípravku.
Pre opätovné zamontovanie skiel postupujte obrátene. Hladká časť skla sa musí nachádzať hore, zrezané rohy dole.



Vybratie vnútorných sklenených tabúľ.

Periodické revízie

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

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

Pozor!

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

POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

V každej núdzovej situácii je potrebné:

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

PROBLÉM	PRÍČINA	POSTUP
1.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.	

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Menovitý výkon	max. 10,8 kW
Rozmery sporáka	85 / 60 / 60 cm

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

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

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

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

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

Vyhlásenie výrobcu

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

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

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

SK

Servisní Středisko Amica SK
Se sídlem :
Fastplus s.r.o.
Na pántoch 18
831 06 Bratislava - Rača
Tel: 2 4910 5851
e-mail: servis.biela@fastplus.sk
www.fastplus.sk

ŠTOVANI KLIJENTI,

Štednjak Amica je spoj iznimno jednostavne uporabe i savršene učinkovitosti. Nakon čitanja uputa korištenje štednjaka neće biti problem.

Štednjak koji je izišao iz tvornice prije pakiranja rigorozno je provjeren s točke gledišta sigurnosti i funkcionalnosti na kontrolnim točkama.

Molimo Vas da prije pokretanja uređaja pozorno pročitate upute za uporabu.
Pridržavanje pravila iz uputa štiti Vas od nepravilne eksploatacije.

Upute sačuvati i čuvati na mjestu koje je uvijek pri ruci.
Pozorno pročitati upute za uporabu da bismo izbjegli nezgode.



Pozor!
Štednjak koristiti isključivo nakon čitanja ovih uputa za uporabu.

Štednjak je namijenjen isključivo za kućansku uporabu.

Proizvođač pridržava pravo na promjene koje ne utječu na rad uređaja.

Uređaj i njegovi dostupni dijelovi se griju tijekom uporabe. Posebno pazite da ne dirate zagrijane elemente. Djeca ispod 8 godina se ne smiju zadržavati u blizini uređaja, ako nisu pod stalnim nadzorom.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih i mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu znanjem ili iskustvom, ako su pod nadzorom odrasle osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost. Paziti da se djeca ne igraju s uređajem. Djeca bez nadzora ne bi trebala čistiti i koristiti uređaj.

Pozor. Kuhanje bez nadzora količine masnoće i ulja na kuhinjskoj ploči može biti opasno i dovesti do požara.

NIKAD ne pokušavati gasiti požar vodom. Isključiti uređaj i prekriti plamen, na primjer poklopcem ili nezapaljivom tkaninom.

Pozor. Opasnost od požara: ne držati predmete na površini za kuhanje.

Pozor. Ako je pukla površina ploče, isključiti iz električne mreže da ne bi došlo do strujnog udara.

Ne preporučujemo postavljanje metalnih predmeta (kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ili aluminijske folije) na površinu ploče, jer mogu biti vrući.

Nakon uporabe isključiti grijaću ploču prekidačem i ne računati samo se na pokazatelje detektora posuda.

Tijekom uporabe uređaj se zagrijava. Pazite da ne dodirnete vruće elemente unutar pećnice.

Dostupni dijelovi mogu biti vrući tijekom uporabe. Mala djeca se ne smiju zadržavati u blizini uređaja.

Pozor. Ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla vrata, jer mogu oštetiti površinu, a to može prouzrokovati pucanje stakla.

Pozor. Zbog izbjegavanja strujnog udara, prije promjene lampice provjeriti da li je uređaj isključen.

Za čišćenje štednjaka zabranjena je uporaba opreme za parno čišćenje.

Tijekom procesa piroličkog čišćenja pećnica može ostvariti vrlo visoku temperaturu, a vanjske površine mogu biti puno toplije nego obično, zato paziti da djeca ne budu u blizini pećnice.

Opasnost od opeklina! Prilikom otvaranja vrata iz pećnice može izbiti vrela para. Tijekom ili nakon kuhanja oprezno otvarati vrata pećnice. Kod otvaranja ne naginjati se prema vratima. Pamtiti da je para ovisno o temperaturi nevidljiva.

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

- Posebnu pozornost obratiti na djecu koja se nalaze u blizini štednjaka. Neposredni kontakt s uključenim štednjakom može biti uzrok opeklina!
- Paziti da manji kućanski aparati s kablovima neposredno ne dodiruju zagrijanu pećnicu ili grijaću ploču, jer izolacija takve opreme nije otporna na djelovanje visoke temperature.
- U ladicu ne stavljati zapaljive materijale, jer se tijekom uporabe mogu zapaliti.
- Tijekom pečenja štednjak ne ostavljati bez nadzora. Ulja i masnoće se mogu zapaliti zbog pregrijavanja.
- Ne dopustiti da grijaća ploča bude zaprljana i zalivena kipućom pjenom. To se posebno tiče šećera koji ulazi u reakcije s keramičkom pločom, i može prouzrokovati trajna oštećenja. Eventualna zaprljanja sustavno uklanjati.
- Zabranjeno je postavljanje na vruće grijaće polje posuda s mokrim dnom, jer mogu prouzrokovati trajne promjene na ploči (trajne mrlje).
- Koristiti posude koje proizvođač preporučuje za rad s keramičkom pločom.
- Ne koristiti posude od sintetičkih materijala ili od aluminijske folije Tope se na visokim temperaturama i mogu oštetiti keramičku ploču.
- Ne uključivati grijaću ploču bez prethodnog postavljanja posude.
- Zabranjena je uporaba posuda s oštrim rubovima, jer mogu prouzrokovati oštećenja keramičke ploče.
- Ne stavljati predmete teže od 15 kg na otvorena vrata pećnice, 25 kg na grijaćoj ploči.
- Ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla vrata, jer mogu oštetiti površinu, a to može prouzrokovati pucanje stakla.
- Zabranjeno je stavljanje vrućeg posuđa i punjenja (iznad 75°C) i zapaljivih materijala u ladicu.
- Zabranjena je uporaba tehnički neispravnog štednjaka. Sve kvarove uklanja isključivo osoba s odgovarajućim kvalifikacijama.
- **Osobe s ugrađenim uređajima koji podržavaju životne funkcije (elektrostimulator, inzulinska pumpa, slušni aparat) moraju provjeriti da li rad tih uređaja neće biti poremećen zbog indukcijske ploče (raspon frekvencije djelovanja indukcijske ploče iznosi 20-50 kHz).**
- U slučaju tehničke mane odmah isključiti štednjak iz električne mreže.
- Uređaj koristiti isključivo za ciljeve za koje je namijenjen. Sve ostale namjene (np. zagrijavanje prostorija) su neodgovarajuće i opasne.

KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU



Osoba koja troši energiju na odgovoran način štiti ne samo kućni proračun, ali i svjesno brine za okoliš. Zato pomozimo, štedimo električnu energiju! To činimo na sljedeći način:

- **Korištenje pravilnih posuda za kuhanje.**

Posude s ravnim i debelim dnom omogućavaju štednju do 1/3 električne energije. Pamtiti o poklopcu, bez njega potrošnja električne energije raste četverostruko!

- **Usklađivanje posuda za kuhanje s površinom grijaćeg polja.**

Posuda za kuhanje nikad ne bi trebala biti manja od grijaćeg polja.

- **Briga za čistoću grijaćih polja i dna posuda.**

Zaprljanja ograničavaju predavanje topline – tvrdokorne nečistoće često uklanjamo samo sredstvima koja ozbiljno narušavaju okoliš.

- **Izbjegavanje nepotrebnog „zavirivanja u posude".**

Često otvaranje vrata pećnice nije potrebno.

Pravovremeno isključivanje i iskorištavanje preostale topline.

U slučaju dugovremenog kuhanja isključiti grijaća polja 5-10 minuta prije kraja kuhanja. Tako se štedi do 20% električne energije.

Koristiti pećnicu samo u slučaju većih količina hrane.

Meso težine do 1 kg je ekonomičnije pripremiti u posudi na grijaćoj ploči.

- **Iskorištavanje preostale topline pećnice.**

Kad je vrijeme kuhanja duže od 40 minuta uvijek isključiti pećnicu 10 minuta prije kraja kuhanja.

Pozor! U slučaju uporabe programatora podesiti odgovarajuća kraća vremena pripremanja jela.

- **Pečenje vrućim zrakom i zatvorenim vratima pećnice.**
- **Pozorno zatvaranje vrata pećnice.**

Toplina se oslobađa kroz zaprljanja koja se nalaze na brtvama vrata. Najbolje je odmah ukloniti nečistoće.

- **Štednjak ne ugrađivati u neposrednoj blizini hladnjaka/zamrzivača.**

Zbog tih uređaja potrošnja električne energije nepotrebno raste.

UKLANJANJE PAKIRANJA



Uređaj je za vrijeme transporta zaštićen od oštećenja. Nakon vađenja uređaja iz pakiranja molimo Vas da elemente ambalaže uklonite na način koji ne ugrožava okoliš. Svi materijali korišteni za pakiranje nisu štetni za okoliš, 100% materijala je prikladno za recikliranje, stoga su označeni odgovarajućim simbolom.

Pozor! Elemente pakiranja (polietilenske vrećice, komadići stiropora itd.) prilikom uklanjanja ambalaže držati daleko od djece.

POVLAČENJE IZ UPORABE

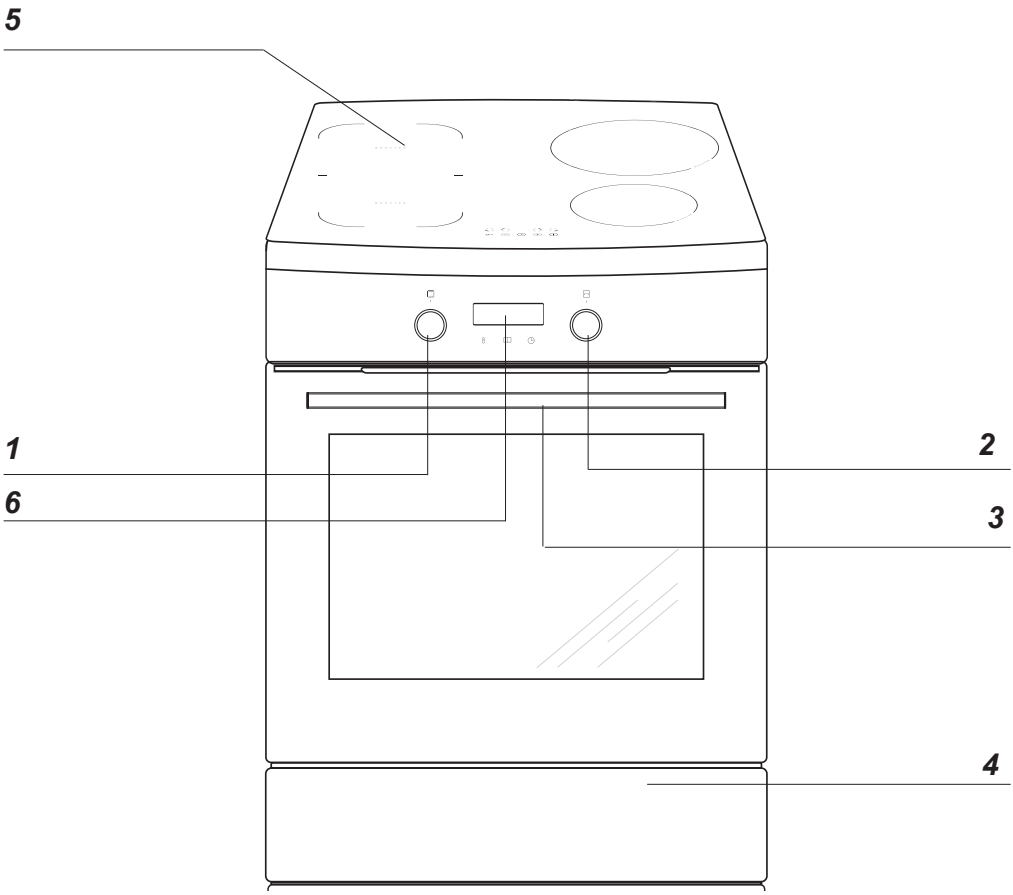


Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EU i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekriženog spremnika za otpatke.

Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod nakon njegovog životnog vijeka ne može biti tretiran kao obični kućanski otpad. Korisnik ima obvezu ovaj proizvod predati na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje potrošene električne i elektroničke opreme. Ustanove za prikupljanje ovakvog otpada, uključujući lokalne sabirne točke, kupovna mjesta, općinske jedinice, stvaraju odgovarajući sustav koji omogućava zbrinjavanje ovakve opreme.

Pravilno odlaganje potrošene električne i elektroničke opreme sprečava potencijalne negativne posljedice za okoliš i ljudsko zdravlje, koje inače mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem i preradom ovog proizvoda.

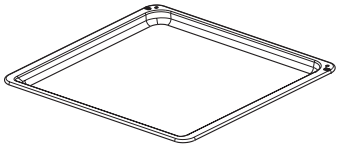
OPIS PROIZVODA



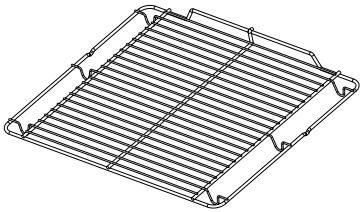
1 *Birač za izbor funkcije pećnice*
2 *Birač termoregulatora*
3 *Ručka vrata pećnice*
4 *Ladica*
5 *Keramička ploča*
6 *Programator*

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

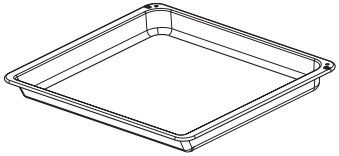
Dodatni pribor



*Pekač za pecivo**

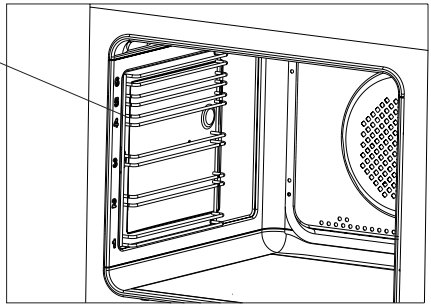


Ražanj za gril
(rešetka sa štitnikom)



*Plitica za pečenje**

Bočne vodilice



**Ovisno o modelu*

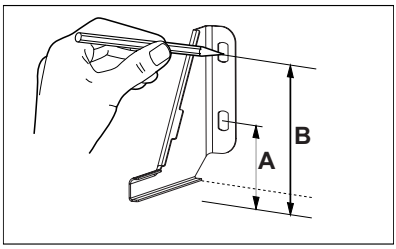
Postavljanje štednjaka

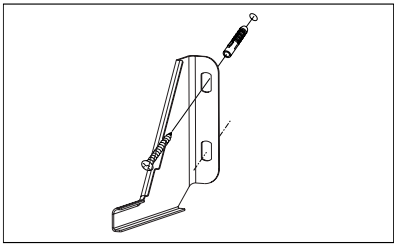
- Kuhinjska prostorija treba biti suha i prozračna te posjedovati ispravnu ventilaciju, a postavljanje štednjaka mora osigurati pristup svim upravljačkim elementima.
- Štednjak je ugradiv u Y klasi, što znači da je moguća jednostrana ugradnja u visoki namještaj ili zid. Aparatu najbliže susjedne stijenke, odnosno kuhinjski elementi moraju biti otporni na temperaturu od najmanje 100 °C. Ako taj uvjet nije ispunjen, površina namještaja se može deformirati, a površinski sloj odlijepiti.
- Štednjak postaviti na tvrdoj, ravnoj podlozi (ne postavljati na podnožju).
- Nape montirati u skladu s informacijama iz njihovih uputa za uporabu.
- Prije uporabe štednjak nivelirati, što je posebno značajno za ravnomjerno raspoređivanje masnoće na tavi.

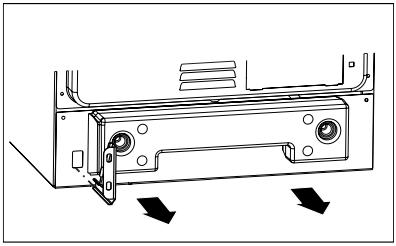
  Za niveliranje služe nožice za regulaciju koje su dostupne nakon vađenja ladice. Raspon regulacije +/- 5mm.

Montiranje blokade koja štiti od prevrtanja štednjaka.

Blokada je montirana da ne bi došlo do prevrtanja štednjaka. Zahvaljujući blokadi koja štiti od prevrtanja štednjaka, dijete se ne može np. popeti na vrata pećnice i prouzrokovati prevrtanje štednjaka.







Štednjak vis. 850 mm
A=80 mm
B=123 mm

Štednjak vis. 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

Pozor!

Iako su uloženi svi napori da se uklone neravnine i oštri rubovi na ovom uređaju, treba biti oprezan pri rukovanju njime. Preporučujemo korištenje zaštitnih rukavica tijekom instalacije.

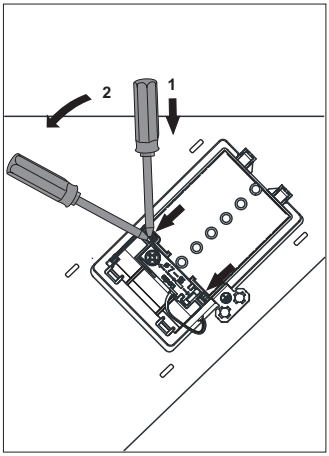
Priključivanje štednjaka na električnu mrežu

Pozor!

Priključivanje na mrežu obavlja isključivo kvalificirani instalater koji posjeduje odgovarajuća ovlaštenja. Zabranjeno je samovoljno prerađivanje ili promjene u električnoj instalaciji.

Upute za instalatera

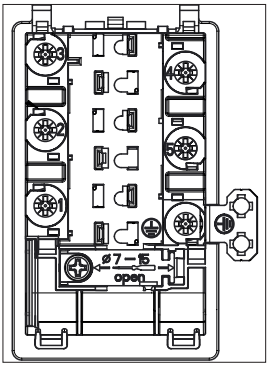
Štednjak je tvornički priređen za napajanje izmjeničnom trofaznom strujom (400V 3N~50Hz). Nazivni napon grijaćih elemenata štednjaka iznosi 230 V. Prilagođavanje štednjaka na napajanje dvofaznom strujom (400V 2N~50Hz) je moguće putem odgovarajućeg spajanja stezaljki na priključnoj ploči u skladu s shemom priključaka. Shema spojeva nalazi se također u blizini priključaka štednjaka. Pristup priključnici je moguć nakon skidanja poklopca odvajanjem kvačica ravnim izvijačem. Pamtiti o odgovarajućem izboru priključnog kabela, te uzeti u obzir vrstu priključka i nazivnu snagu štednjaka.
Priključni kabel provesti kroz napravu za rasterećenje.



Pozor!

Pamtiti o neophodnosti priključivanja zaštitnog kruga na kontakt priključka štednjaka koji je označen znakom ⏚ .Električna instalacija koja napaja štednjak trebala bi imati sigurnosni prekidač koji omogućava prekid napona u slučaju nužde. Udaljenost između radnih kontakata sigurnosnog prekidača iznosi min. 3 mm.

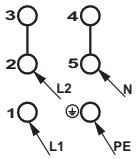
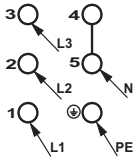
Prije uključivanja štednjaka u električnu instalaciju upoznati se s podacima koji se nalaze na natpisnoj pločici i shemi priključka.
Pozor! Instalater ima obvezu predati korisniku „potvrdu o priključenju štednjaka na električnu instalaciju“ (nalazi se u jamstvenom listu).
Drugi način priključivanja štednjaka od prikazanog na shemi može uništiti uređaj.



Shema mogućih spojeva

Pozor! Napon grijaćih elemenata 230V.

Pozor! U slučaju svakog spoja zaštitni vodič mora biti povezan sa stezaljkom ⏚ PE.

				Preporučena vrsta priključnog kabela
1	U slučaju mreže 400V 2N~50Hz dvofazni priključak s neutralnom žicom, mostovi povezuju stezaljke 2-3 i 4-5, fazne žice spojene na 1 i 2-3, neutralna žica na 4-5, zaštitna žica na ⏚.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
2	U slučaju mreže 400V 3N~50Hz trofazni priključak s neutralnom žicom, most povezuje stezaljke 4-5, fazne žice spojene na 1, 2 i 3, neutralna žica na 4-5, zaštitna žica na ⏚.	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2

L1, L2, L3 - fazne žice; N - neutralna žica; PE - zaštitna žica
Strelice na gornjim shemama označavaju mjesta priključivanja žica.

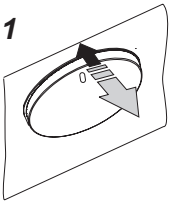
UPORABA

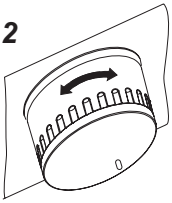
Prije prvog uključivanja uređaja

- ukloniti elemente pakiranja, isprazniti ladicu, očistiti komoru pećnice i grijaću ploču od tvorničkih sredstava za održavanje,
- izvaditi opremu iz pećnice i oprati u toploj vodi s dodatkom deterdženta za pranje posuđa,
- uključiti ventilaciju u prostoriji ili otvoriti prozor,
- zagrijati pećnicu (na temp. 250°C, oko 30 min.), ukloniti zaprljanja i temeljito oprati, grijaća polja ploče grijati oko 4 min bez uporabe posude.
- koristiti uređaj pridržavajući se sigurnosnih uputa.

Birači su „skriveni“ u upravljačkoj ploči, a za izbor funkcije:
1. Delikatno utisnuti birač i pustiti,
2. podesiti izabranu funkciju.

Oznake birača odgovaraju sljedećim funkcijama pećnice.





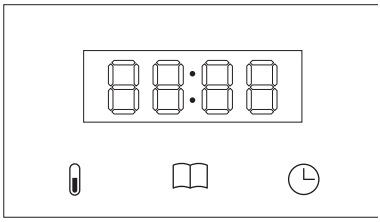
Važno!

Elektronički programator je opremljen senzorima koji djeluju kad prstom dodirujemo označene površine.
Svako podešavanje senzora potvrđeno je zvučnim signalom.
Površine senzora moraju biti čiste.

UPORABA

Rad upravljačke ploče

Nakon priključivanja uređaja na napajanje prvo je potrebno postaviti trenutno vrijeme. Tek nakon izvođenja ove radnje bit će moguće korištenje pećnice.



Upravljačka ploča opremljena je LED zaslonom i 3 dodirna senzora.

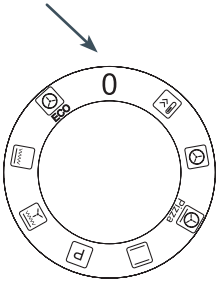
Senzor	Opis
/	Temperatura*
	Recepti
	Sat

Napomena: Svaka uporaba senzora potvrđuje se zvučnim signalom.
Nije moguće isključiti zvučne signale

Regulator funkcije pećnice

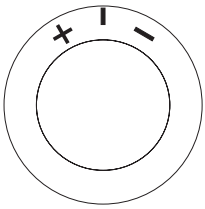
Pećnicu možemo zagrijavati pomoću donjeg, gornjeg grijača, grijača kružnog grijanja i grijača žara. Odgovarajuću funkciju izabrati pomoću funkcijskog regulatora.
Viši crtež predstavlja funkcije (u određenom redoslijedu) koje se nalaze na regulatoru:

Položaj isključenja



Regulator postavki +/-

Regulator postavki ne okrećemo, nego naginjemo na obije strane. Služi za podešavanje postavki kao: temperatura i vrijeme. Nagnuti regulator prema desno za povećanje vrijednosti postavke. Nagnuti na suprotnu stranu, vrijednost postavke se smanjuje. Parametri koje možemo mijenjati pomoću regulatora su: temperatura, vrijeme ili podešavanje trenutnog sata na zaslonu. Ako pridržimo regulator u nagnutom položaju, povećava se brzina promjene postavke.



*Tiskani piktogrami ovise o dizajnu modela.

UPORABA

Simboli na ploči

Simbol	Opis
	Funkcija pečenja
	Temperaturna sonda priključena
	Brzo zagrijavanje
	Indikator rada grijača
	Sat
	Mjerač vremena
	Uključena piroliza, vrata zaključana*
	Signalizacija potrebe za ispuštanjem vode*
	Signalizacija potrebe za ulijevanjem vode*

Uključivanje napajanja

Nakon uključivanja ili ponovnog uspostavljanja napajanja na zaslonu treperi vrijeme 0:00. Postavite trenutno vrijeme pomoću gumba za promjenu postavki (+/-), a zatim ga potvrdite dodirom na senzor ⏲ ili pričekajte 10 sekundi.

Vrijeme se može postaviti isključivo kada se gumb za funkcije nalazi u položaju OFF. Nakon prekida napajanja postavke sata bit će izbrisane.

Ako je napajanje vraćeno tijekom prekinutog pirolitičkog čišćenja, postavljanje vremena bit će moguće tek nakon hlađenja pećnice i otključavanja vrata.

* dostupnost funkcija ovisi o modelu uređaja

Stanje mirovanja (stand-by).

U stanju stand-by na zaslonu je vidljivo trenutno vrijeme, prikazano smanjenom svjetlinom. Ostale funkcije uređaja ostaju neaktivne. U ovom stanju dostupan je senzor (sat) koji omogućuje postavljanje mjerača vremena ili: nakon dužeg držanja - promjenu trenutnog vremena. Te su radnje dostupne isključivo kada je gumb za funkcije postavljen u položaj OFF.

Stanje stand-by aktivira se nakon:
- postavljanja gumba za funkcije u položaj OFF,
- ponovnog uspostavljanja napajanja i postavljanja vremena,
- isteka mjerača vremena.

U uređajima opremljenim pirolizom: tijekom ciklusa čišćenja, postavljanje gumba za funkcije u položaj OFF uzrokuje prekid procesa, a zatim hlađenje pećnice, otključavanje vrata i prijelaz u stanje stand-by.

Trenutni način rada

U tom načinu osvjetljenje ostaje uključeno, a grijači i ventilator – isključeni.
Aktivira se nakon:

- završetka postavljenog vremena pečenja,
- postizanja maksimalnog vremena rada pećnice.

Ploču je moguće ponovno aktivirati postavljanjem gumba za funkcije najprije u položaj OFF, a zatim odabirom bilo koje funkcije.

Noćni način

Ako uređaj ostaje u stanju stand-by, u vremenu od 22:00 do 6:00 sati svjetlina zaslona automatski se smanjuje na noćnu razinu.

Aktivni način

Omogućuje korištenje funkcija pečenja ili čišćenja, u skladu s postavkom gumba za odabir funkcija. U ovom načinu zaslon radi punom svjetlinom.

Osvjetljenje

Osvjetljenje u pećnici standardno je uključeno tijekom pečenja. Ne radi u načinima: OFF, Piroliza i ECO.

U uređajima opremljenim funkcijom pirolize, otvaranje vrata uzrokuje uključivanje osvjetljenja te zaustavljanje rada grijača i ventilatora za kruženje zraka. Nakon zatvaranja vrata rad tih elemenata se nastavlja.

U stanju stand-by osvjetljenje se gasi nakon zatvaranja vrata ili automatski nakon 5 minuta. U načinu ECO svjetlo se isključuje nakon zatvaranja vrata.

Ostavljanje otvorenih vrata dulje od 5 minuta tijekom rada uređaja uzrokovat će isključivanje osvjetljenja, emitiranje dvostrukog zvučnog signala i prijelaz u stanje stand-by.

UPORABA

Hlađenje

Sustav hlađenja pokreće se automatski kada temperatura u komori pećnice prijeđe 80 °C ili kada je aktivna funkcija grijanja. Ventilator se isključuje nakon pada temperature ispod 75 °C.

Intenzitet hlađenja ovisi o odabranoj funkciji pećnice.
U modelima opremljenim funkcijom pirolitičkog čišćenja, ventilator radi većom brzinom tijekom ciklusa pirolize. U ostalim funkcijama te pri postavljanju gumba u položaj OFF, ventilator radi manjom brzinom.

Simbol termostata (uključeni grijači)

Indikator termostata obavještava o radu grijaćih elemenata. Simbol svijetli kada je aktivan barem jedan grijač i gasi se nakon postizanja zadane temperature – kada se grijači privremeno isključe. Nakon pada temperature grijači se ponovno pokreću.

Mjerač vremena

Mjerač vremena dostupan je kako u stanju mirovanja (stand-by), tako i tijekom rada pećnice.

U stanju stand-by: Za uključivanje mjerača vremena, dodirnite senzor . Na zaslonu će se pojaviti trenutno postavljeno vrijeme na mjeraču ili vrijednost 0:00, ako mjerač vremena nije bio postavljen.
U aktivnom načinu: Za uključivanje mjerača vremena pritisnite simbol dva puta. Na ploči će se pojaviti ikona .

Vrijednost mjerača vremena postavite pomoću gumba za promjenu postavki (+/-). Da biste potvrdili postavku, dodirnite senzor ili pričekajte 10 sekundi.

Tijekom odbrojavanja na zaslonu je vidljivo preostalo vrijeme i simbol mjerača vremena. To se vrijeme može prikazivati i tijekom korištenja funkcija pečenja.

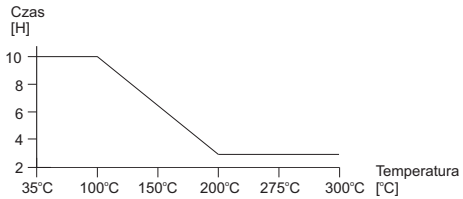
Nakon isteka postavljenog vremena oglasit će se zvučni signal. Alarm se može isključiti dodirivanjem bilo koje tipke.

Važno: ikona služi za postavke mjerača vremena i postavke vremena pečenja (opisano u nastavku uputa).

UPORABA

Ograničenje vremena rada pećnice

Radi sigurnosti, pećnica je opremljena funkcijom automatskog ograničenja vremena rada.
Ona djeluje tako da automatski završava funkciju grijanja nakon prekoračenja dopuštenog vremena rada pri određenoj temperaturi – sukladno grafikonu u nastavku



Nakon završetka rada pećnica prelazi u način prikaza trenutnog vremena: osvjetljenje komore ostaje uključeno, dok se grijači i ventilator isključuju.

Tijekom postavljanja vremena pečenja (opisanog u nastavku uputa) upravljačka ploča ne dopušta prekoračenje maksimalnog vremena rada dopuštenog za odabranu temperaturu. Ako se tijekom pečenja temperatura poveća, maksimalno dopušteno vrijeme rada automatski će se prilagoditi novim postavkama.

Uključivanje funkcija pečenja

Da biste pokrenuli funkciju pečenja, okrenite gumb za odabir funkcija iz položaja OFF na odabranu funkciju grijanja.

Nakon odabira funkcije na zaslonu će se pojaviti zadana temperatura dodijeljena toj funkciji. Vrijednost temperature i simbol će treperiti, signalizirajući mogućnost promjene postavke.

Pomoću gumba za promjenu postavki (+/-) postavite željenu temperaturu, a zatim potvrdite odabir pritiskom na senzor . Pećnica će prijeći u aktivni način i započeti s radom.

Ako se nakon okretanja gumba iz položaja OFF na odabranu funkciju grijanja tijekom 5 sekundi ne izvrši nijedna radnja, postavke neće biti spremljene i pećnica neće započeti s radom. Zaslon će se vratiti na prikaz trenutnog vremena, a osvjetljenje komore ostat će uključeno, ako se gumb za funkcije ne nalazi u položaju OFF.

UPORABA

Postavljanje temperature

Raspon podešavanja temperature iznosi od 30 do 300 °C.
Najprije odaberite funkciju pečenja (okrenite gumb za funkcije iz položaja OFF), a zatim potvrdite predloženu temperaturu senzorom ili promijenite njezinu vrijednost (+/-) i potom potvrdite .
Promjena temperature vrši se u koracima od 5 °C, unutar raspona predviđenog za određenu funkciju.
Ako se u roku od 5 sekundi ne izvrši nijedna radnja, upravljačka ploča se automatski vraća u trenutni način rada (uključeno osvjetljenje, isključeni grijači i ventilator).

Zadano se na zaslonu prikazuje trenutna temperatura unutar komore pećnice. Ako želite provjeriti zadanu temperaturu, pritisnite tipku – s ove je razine možete promijeniti koristeći gumb +/-. Iznimke su: postavljeno vrijeme pečenja i uključeno pirolitičko čišćenje* - tada zaslon prikazuje preostalo vrijeme trajanja procesa.
Nakon postizanja zadane temperature emitira se dvostruki zvučni signal.

Promjena postavki temperature

Tijekom rada pećnice temperatura se može promijeniti pritiskom na senzor . Nakon ulaska u način uređivanja vrijednost temperature počinje treperiti.
Okretanje gumba za promjenu postavki (+/-) omogućuje povećanje ili smanjenje zadane temperature.
Nova vrijednost temperature bit će zapamćena nakon pritiska na senzor . Nakon toga zaslon se vraća na prikaz trenutne temperature u komori pećnice ili preostalog vremena pečenja, ovisno o trenutnim postavkama.
Nakon postizanja novo postavljene temperature pećnica emitira dvostruki zvučni signal koji obavještava o završetku procesa zagrijavanja.

* Odnosi se na odabrane modele.

UPORABA

Tablica funkcija grijanja

Opis funkcija		Gornji grijač	Grijač roštilja	Kružni grijač	Donji grijač	Ventilator	Grijač Soft Steam	Temperatura [°C] min.	Temperatura [°C] maks.	Zadana temperatura [°C]
	Brzo zagrijavanje		√	√		√		30	280 (300*)	170
	Turbo roštilj	√	√			√		30	280	190
	Pojačani roštilj	√	√					30	280	210
	Konvencionalno	√			√			30	280 (300*)	180
	Konvencionalno + ventilator*	√			√	√		30	280 (300*)	170
	Kruženje vrućeg zraka			√		√		30	280 (300*)	170
Pizza	Pizza			√	√	√		30	280 (300*)	220 (300*)
	Kruženje vrućeg zraka Soft Steam*			√		√	√	30	280 (300*)	170
	Konvencionalno Soft Steam*	√			√		√	30	280 (300*)	180
ECO	ECO pečenje			√		√		150	230	170
P	Pirolitičko čišćenje	√	√			√		-	-	-
0	OFF							-	-	-

* Odnosi se na odabrane modele

Promjena funkcije pečenja tijekom rada pećnice

Tijekom rada pećnice moguće je promijeniti funkciju grijanja okretanjem gumba za odabir funkcija na novu postavku.
Pećnica će nastaviti s radom s novo odabranom funkcijom, zadržavajući do tada postavljenu temperaturu.
U modelima opremljenim funkcijom piroličkog čišćenja, prebacivanje na funkciju pirolize ili s te funkcije odvija se sukladno pravilima opisanim u poglavlju Piroličko čišćenje.

Ako novo odabrana funkcija ne podržava prethodno postavljenu temperaturu, pećnica će automatski postaviti najvišu dostupnu temperaturu za tu funkciju.

Završetak rada pećnice

Da biste završili rad pećnice, postavite gumb za odabir funkcija u položaj OFF.

Ako nije postavljeno vrijeme pečenja, pećnica radi do trenutka ručnog isključivanja ili automatskog isključivanja putem sigurnosnog sustava, čije vrijeme djelovanja ovisi o postavljenoj temperaturi.

Nakon završetka pečenja korištenjem funkcije vremena pečenja ili temperaturne sonde, pećnica automatski isključuje grijače i ventilator. Osvjetljenje komore ostaje uključeno, a na zaslonu se prikazuje trenutno vrijeme.

Postavljanje vremena pečenja

Vrijeme pečenja je funkcija koja omogućuje određivanje vremena tijekom kojeg će pećnica raditi u odabranoj funkciji grijanja. Može se postaviti u rasponu od 2 minute do 10 sati.

Upamtite da funkcije mjerača vremena i vremena pečenja ne mogu raditi istovremeno. Istovremeno može biti
aktivna samo jedna od njih

Za postavljanje vremena pečenja:

- Odaberite funkciju pečenja (okrenite gumb za funkcije iz položaja OFF).
- Postavite (+/-) i potvrdite temperaturu .
- Pritisnite jednom senzor .
- Pomoću gumba za promjenu postavki (+/-) postavite vrijeme pečenja.
- Pritisnite senzor da biste potvrdili postavku.

Ako nakon pritiska na simbol ne unesete odabrano vrijeme pečenja, već samo ponovno pritisnete simbol , prijeći ćete u postavke mjerača vremena.

Nakon aktiviranja funkcije vremena pečenja, na zaslonu je vidljiva ikona ◷ i preostalo vrijeme pečenja – temperatura se ne prikazuje.
Ako je želite provjeriti ili promijeniti: pritisnite simbol
Tijekom odbrojavanja moguće je mijenjati funkciju grijanja i temperaturu bez utjecaja na postavljeno vrijeme pečenja. Nakon isteka postavljenog vremena pečenja pećnica će automatski isključiti grijače i ventilator. Osvjetljenje komore ostat će uključeno. Oglasit će se i zvučni signal koji će se isključiti nakon 30 sekundi ili dodirivanjem bilo kojeg senzora.

Da biste isključili funkciju vremena pečenja i prešli na neprekidan rad, postavite vrijednost 0:00 i potvrdite postavku (pritisnite jednom ◷ ili pričekajte 10 sekundi). Pećnica će raditi do trenutka ručnog isključivanja.

Termo sonda

Umetanje temperaturne sonde u utičnicu pećnice uzrokuje prikaz simbola temperaturne sonde.
Ako je priključite u aktivnom načinu (gumb za funkcije u položaju koji nije OFF) automatski ćete prijeći u postavljanje ciljane temperature jela.
Pomoću gumba (+/-) postavite potrebnu temperaturu unutar jela, a zatim potvrdite postavku senzorom Na zaslonu se istovremeno prikazuju dvije temperature odvojene dvotočkom:
trenutna temperatura mjerena temperaturnom sondom _:_ zadana ciljana temperatura.

Ako želite provjeriti postavljenu temperaturu komore, kratko pritisnite senzor
A da biste je promijenili (kako biste ubrzali ili usporili pečenje):

- Držite pritisnut senzor
- Promijenite postavke pomoću gumba +/-
- Kratko pritisnite senzor da biste sačuvali nove postavke.

Sve do postizanja zadane temperature pećnica održava postavljene parametre pečenja. Nakon postizanja ciljane temperature jela, grijači i ventilator se automatski isključuju, a uređaj signalizira završetak pečenja zvučnim signalom i treperenjem ikone temperaturne sonde i temperature.
Alarm se može isključiti dodirivanjem bilo kojeg senzora. Ako se ne isključi ručno, zvučni signal isključit će se automatski nakon 30 sekundi.
Simbol temperaturne sonde i prikazane temperature treperit će do trenutka isključivanja funkcije postavljanjem gumba za funkcije u položaj OFF.

Ako želite promijeniti zadanu temperaturu temperaturne sonde:
- Držite pritisnut senzor sve dok zadana temperatura temperaturne sonde ne počne treperiti
- Promijenite postavke pomoću gumba +/-
- Kratko pritisnite senzor (termometar) da biste sačuvali nove postavke.

UPORABA

Važno:
- Korištenje temperaturne sonde isključuje mogućnost postavljanja vremena pečenja.
- Umetanje temperaturne sonde uzrokuje poništavanje prethodno postavljenog vremena pečenja ili mjerača vremena.
- Korištenje temperaturne sonde ne ograničava mogućnost promjene funkcije grijanja ili temperature komore pećnice tijekom rada.
- Funkcija temperaturne sonde aktivna je do trenutka vađenja temperaturne sonde ili isključivanja pećnice.

Recepti

Gotovi programi sadrže tvornički definirane postavke funkcija grijanja, temperature i vremena pečenja, prilagođene odabranim jelima.
Za pokretanje gotovog programa:
- Postavite gumb za funkcije u položaj OFF.
- Pritisnite senzor
- Pomoću gumba +/- odaberite program (popis programa u nastavku uputa)
- Potvrdite odabir pritiskom na senzor
- Postavite gumb za funkcije u položaj koji pokazuje uređaj (npr.).

Nakon 10 sekundi neaktivnosti uređaj se vraća u stanje stand-by

Nakon uključivanja gotovog programa, na zaslonu će biti vidljiva funkcija pečenja i vrijeme preostalo do završetka programa. Pritisak na senzor uzrokuje prikaz broja uključenog gotovog programa.

Možete slobodno promijeniti temperaturu ili vrijeme pečenja prema vlastitim preferencijama. U tom slučaju pećnica prelazi u način rada kao kod standardnog pečenja s ručno postavljenim parametrima, a zaslon prestaje prikazivati broj gotovog programa.

Tijekom rada gotovog programa nije moguće koristiti temperaturnu sondu. Umetanje temperaturne sonde tijekom rada programa uzrokuje njegov prekid i prijelaz u način pečenja s temperaturnom sondom.
U dijelu programa koristi se brzo zagrijavanje . Nakon postizanja potrebne temperature, pećnica će obavijestiti o potrebi prebacivanja na ispravnu funkciju pečenja (treperit će na zaslonu) i automatski će započeti izvođenje programa.

Nakon završetka gotovog programa pećnica će isključiti grijače i emitirati zvučni signal. Nakon gašenja alarma na zaslonu će se pojaviti trenutno vrijeme, a osvjetljenje komore ostat će uključeno. Da biste prešli u stanje mirovanja, postavite gumb za funkcije u položaj OFF.

UPORABA

Recepti – popis programa

Br.	Program	Izvođenje	Postavljena temperatura	Brzo zagrijavanje
1	Govedina	Kruženje vrućeg zraka - razina 2, 120 min	180 °C	
2	Svinjetina	Kruženje vrućeg zraka - razina 2, 120 min	180 °C	
3	Janjetina	Kruženje vrućeg zraka - razina 2, 120 min	180 °C	
4	Piletina 1,5 kg	Roštilj + ventilator - razina 2, 85 min	190 °C	
5	Patka 1,8 kg	Roštilj + ventilator - razina 2, 90 min	180 °C	
6	Guska 3,0 kg	Roštilj + ventilator - razina 1, 130 min	170 °C	
7	Puretina 2,5 kg	Roštilj + ventilator - razina 1, 155 min	170 °C	
8	Pizza	Gornji + donji grijač razina 2, vrijeme: 15 min.	220 °C	Da
9	Lazanje	Gornji + donji grijač razina 2, 25 min, brzo zagrijavanje	200 °C	Da
10	Focaccia	Gornji + donji grijač razina 2, 15 min brzo zagrijavanje	230 °C	Da
11	Složenac s tjesteninom	Gornji + donji grijač razina 2, 15 min brzo zagrijavanje	220 °C	Da
12	Zapečeno povrće	Gornji + donji grijač razina 2, 35 min,	180 °C	Da
13	Biskvit	Gornji + donji grijač razina 2, vrijeme: 45 min. (pećnica zagrijana)	160 °C	
14	Muffini	Kruženje vrućeg zraka - razina 3, vrijeme: 35 min.	160 °C	
15	Keksi	Kruženje vrućeg zraka - , razina 3, 20 min	150 °C	
16	Kolač s voćem	Gornji+donji grijač razina 2, 55 min	175 °C	Da
17	Kruh	Gornji + donji grijač razina 2, vrijeme: 60 min.	180 °C	
18	Dizanje tijesta	Gornji + donji grijač razina 2, vrijeme: 20 min.	30 °C	
19	Sušenje	Kruženje vrućeg zraka - razina 2, 3, 4; 5 h	50 °C	

Pirolitičko čišćenje

Nakon odabira funkcije pirolitičkog čišćenja na zaslonu se pojavljuje trepereća vrijednost P2:00 i simbol ⁝⁝⁝.

Pomoću gumba za promjenu postavki +/- moguće je odabrati jedno od dostupnih vremena trajanja čišćenja: 2:00 h, 2:30 h ili 3:00 h. Pritisak na senzor ◷ potvrđuje odabir i pokreće program.

Ako su tijekom pokretanja programa vrata pećnice otvorena, na zaslonu se pojavljuje poruka „DOOR", a simbol ⁝⁝⁝ počinje treperiti. Uređaj ostaje u stanju čekanja na zatvaranje vrata najviše 10 minuta. Nakon isteka tog vremena program se poništava: na zaslonu će se pojaviti natpis END, a zatim trenutno vrijeme.

Nakon pokretanja programa pirolitičkog čišćenja vrata pećnice automatski se zaključavaju, a na zaslonu se pojavljuje simbol ⁝⁝⁝. Tijekom trajanja procesa prikazuje se preostalo vrijeme do završetka programa.

Sat vremena prije završetka programa grijači se isključuju, a pećnica započinje ciklus hlađenja. Nakon pada temperature komore na oko 150 °C započinje proces otključavanja vrata. Završetak blokade signalizira se gašenjem simbola pirolize.
Tijekom trajanja pirolitičkog programa nije moguće mijenjati njegove postavke niti pregledavati trenutnu ili zadanu temperaturu.

Nakon završetka programa i isključivanja informacijskog signala upravljačka ploča se vraća na prikaz trenutnog vremena.

U slučaju nestanka napajanja tijekom trajanja pirolize, nakon njegovog ponovnog uspostavljanja pećnica prelazi u ciklus hlađenja, a zatim otključava vrata u skladu sa sigurnosnom procedurom.

Ako se tijekom trajanja pirolize gumb za funkcije postavi u drugi položaj, uključujući OFF, pećnica će prijeći u ciklus hlađenja i otključavanja vrata. Nakon završetka tog procesa uređaj će prijeći u stanje stand-by

Demo način

Demo način pokreće se kombinacijom senzora: 🌡 i ◷.
U ovom načinu grijači i ventilator ostaju isključeni, dok osvjetljenje radi normalno. U modelima s funkcijom pirolize, vrata se ne zaključavaju prilikom njezinog odabira.
Aktivacija demo načina signalizira se natpisom „tESt", koji se prikazuje naizmjenično s trenutnim vremenom ili temperaturom.

Odabir zvučnog signala

Upravljačka ploča omogućuje odabir jednog od nekoliko dostupnih zvučnih signala. Promjenu je moguće izvršiti u stanju stand-by.
Za izvršavanje promjene:

- pritisnite i držite senzor ◷ da biste ušli u način postavljanja vremena.
- pritisnite senzor 🌡 .
- prikazat će se „tonX", pri čemu X označava trenutno odabrani signal.
- pomoću gumba +/- odaberite željeni zvuk.
- potvrda slijedi automatski nakon 5 sekundi.

Postavljanje svjetline zaslona

Svjetlina zaslona može se regulirati u rasponu od 0 do 7. Razina 0 uzrokuje gašenje zaslona u stanju mirovanja, a razina 4 zadana je postavka.
Promjenu je moguće izvršiti u stanju stand-by.
Za izvršavanje promjena:

- pritisnite i držite senzor ◷ da biste ušli u način postavljanja vremena,
- pritisnite dvaput senzor 🌡,
- prikazat će se „briX", pri čemu X označava svjetlinu na skali 1-7,
- pomoću gumba +/- odaberite željeni zvuk,
- potvrda slijedi automatski nakon 5 sekundi.

Funkcija Soft Steam

Funkcija Soft Steam koristi vodenu paru u početnoj fazi pečenja, što povoljno utječe na izgled i kvalitetu odabranih jela.
Prije početka pečenja ulijte 150 ml čiste, hladne vode u udubljenje koje se nalazi na dnu komore pećnice. Nemojte dodavati začine niti druge tvari.
Zatim odaberite funkciju Soft Steam i postavite temperaturu u skladu s preporukama za jelo koje pripremate. Nakon otprilike 5 minuta zagrijavanja stavite jelo u pećnicu i zatvorite vrata.

Napomena:

- Nakon završetka pečenja ne ostavljajte vodu u udubljenju komore pećnice.
- Preostalu vodu uklonite tek nakon što se pećnica ohladi.
- Zbog prisutnosti vodene pare na unutarnjoj strani vrata i stijenkama komore može se pojaviti kondenzirana vlaga. Nakon završetka rada obrišite višak vlage mekom krpom.

UPORABA

Uporaba grila

Proces pečenja temelji se na djelovanju na hranu infracrvenih zraka koje emitira užareni grijač grila.

Gril uključujemo na sljedeći način:

- dovesti birač pećnice u poziciju koja je označena simbolom   ,
- zagrijavati pećnicu oko 5 minuta (vrata pećnice su zatvorena).
- u pećnicu umetnuti pliticu s hranom na odgovarajuću radnu razinu, a u slučaju grilanja na ražnju na nižu razinu (ispod ražnja) staviti pliticu za prikupljanje rastopljene masnoće,
- zatvoriti vrata pećnice.

Za funkciju grilanja i intenzivnog grilanja temperaturu podesiti na maksimalno 220 °C, a za funkciju gril s ventilatorom maksimalno na 190 °C.

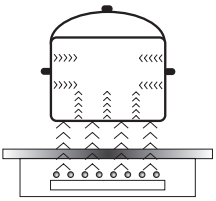
Pozor!
Pečenje grilom se odvija pri zatvorenim vratima pećnice.

Kad se koristi gril, dostupni dijelovi mogu biti vrući.
Preporučeno je da djeca ne prilaze pećnici.

UPORABA

Uporaba grijaće ploče.

Princip rada indukcijskog polja



Električni generator napaja zavojnicu koja se nalazi unutar uređaja. Zavojnica stvara magnetno polje, dakle u trenutku postavljanja posude na ploču kroz posudu prolazi indukcijska struja. Indukcijska struja pretvara posudu u izvor topline, dok je staklena površina ploče hladna.

Ovaj sustav predviđa uporabu posuda čije je dno osjetljivo na djelovanje magnetnog polja.

Tehnologija indukcije se odlikuje sljedećim vrlinama:
- toplina je emitirana isključivo pomoću posude, iskorištavanje topline je maksimalno,
- nema pojave toplinske inercije, jer kuhanje počinje automatski u trenutku postavljanja posude na ploču i završava kad je skinemo s ploče.

Tijekom normalne uporabe indukcijske ploče mogu se pojaviti raznovrsni zvukovi koji nemaju nikakav utjecaj na pravilni rad ploče.

- Zvižduk niske frekvencije. Zvuk se oglašava kad je posuda prazna, nestaje nakon sipanja vode ili stavljanja hrane.
- Zvižduk visoke frekvencije. Zvuk se oglašava u posudama koje su izrađene od više slojeva raznih materijala, kad je uključena maksimalna snaga grijanja. Zvuk se oglašava i kad istovremeno koristimo dva ili više grijaćih polja na maksimalnoj snazi. Zvuk nestaje ili je manje intenzivan nakon smanjivanja snage.
- Zvuk škripanja. Zvuk nastaje u posudama koje su izrađene od više slojeva raznih materijala. Intenzivnost zvuka ovisi od načina kuhanja.
- Zvuk zujanja. Zvuk nastaje tijekom rada ventilatora za hlađenje elektroničkih sklopova.

Zvukovi koji se mogu pojaviti tijekom pravilne eksploatacije proizlaze iz rada ventilatora za hlađenje, dimenzija posuda ili materijala od kojeg su izrađene, načina kuhanja i uključene snage grijanja.

Takvi zvukovi su normalna pojava i nisu oznaka mane indukcijske ploče.

UPORABA

Zaštitni uređaj:
Ako je ploča pravilno instalirana i pravilno korištena, rijetko su potrebni zaštitni uređaji.
Ventilator: služi za zaštitu i hlađenje upravljačkih elemenata i elemenata za napajanje. Može raditi s 2 različite brzine, djeluje na automatski način. Ventilator radi kad su grijaća polja isključena i djeluje do trenutka potpunog hlađenja elektroničkog sustava.
Tranzistor: Temperatura elektroničkih elemenata je neprestano mjerena pomoću sonde. Ako se toplina opasno raste, ovaj sustav automatski isključuje grijaće polje koje se nalazi najbliže zagrijanih elektroničkih elemenata.
Detekcija: detektor prisutnosti posude omogućava rad ploče i istovremeno zagrijavanje. Mali predmeti koji su postavljeni u zoni grijanja (žličice, nož, prsten) neće biti tretirani kao posude i ploča se neće uključiti.

Detektor posude u indukcijskom polju

Detektor posude je instaliran u pločama koje rade na temelju indukcijskog polja. Tijekom rada detektor posude automatski počinje ili zaustavlja predavanje topline u zoni kuhanja u trenutku postavljanja ili skidanja posude s ploče. To nam omogućava štednju energije.

- Ako je polje za kuhanje korišteno s odgovarajućom posudom, na zaslonu je prikazana razina topline.
- Indukcija zahtijeva uporabu prilagođenog posuđa, opremljenim dom od magnetnih materijala – vidi tablica.

Ako u polju kuhanja nije postavljena posuda ili je tamo postavljenja neodgovarajuća posuda, brojka na zaslonu snage grijanja pulsira. Polje se ne uključuje.
Ako za 1 minutu nije detektirana posuda, operacija uključenja ploče je poništena.
Polje kuhanja isključiti, okretnim regulatorom, ne samo skidanjem posude.

Pozor!
U slučaju prekida napona u mreži poništavaju se sve podešene postavke. Nakon ponovnog uključivanja napona preporučen je oprez. Dokósu grijaća polja vruća pali se pokazatelj preostale topline „H".

Nakon uporabe grijaće polje isključiti regulatorom i ne računati samo na pokazatelje detektora posuda.

UPORABA

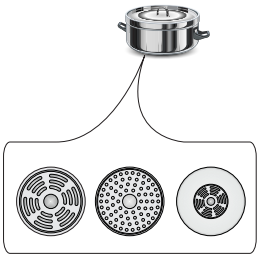
Odgovarajuća kvaliteta posuda je osnovni uvjet za visoku učinkovitost ploče.

Izbor posuda za kuhanje u indukcijskom polju



Specifikacija posuda.

- Uvijek koristiti posude visoke kvalitete, s idealno ravnim dnom: uporaba posuda tog tipa štiti od pojave točaka s previsokom temperaturom na koje se tijekom kuhanja lijepi hrana. Posude i tave s debelim metalnim stijenkama omogućavaju savršeni raspored topline.
- Obratiti pozornost na to da je dno posuda suho: tijekom punjenja posude ili uporabe posude izvađene iz hladnjaka prije stavljanja na ploču provjeriti da li je površina dna potpuno suha. Na taj način izbjegavamo zapljanja na površini ploče.
- Poklopac posude blokira ispuštanje topline i na taj način skraćuje vrijeme zagrijavanja i smanjuje potrošnju električne energije.
- U cilju potvrde kompatibilnosti posuda provjeriti da li dno posude privlači magnet.
- **Za ostvarivanje optimalne kontrole temperature preko indukcijskog modula dno posude mora biti ravno.**
- **Udubljeno dno posude ili duboko utisnuti logotip proizvođača imaju negativni utjecaj na kontrolu temperature preko indukcijskog modula i mogu uzrokovati pregrijavanje posuda.**
- **Ne koristiti oštećeno posuđe, np. s dnom deformiranim previsokom temperaturom.**
- Kod uporabe velikih posuda s feromagnetnim dnom čiji je promjer manji od ukupnog promjera posude, zagrijava se isključivo feromagnetni dio posude. To uzrokuje da nije moguća ravnomjerna raspodjela topline u posudi. Feromagnetna zona je smanjena u podnožju posude zbog aluminijskih elemenata, zato količina dovedene topline može biti manja. Mogu se pojaviti problemi s detekcijom posude ili posuda uopće nije otkrivena. Za optimalne rezultate kuhanja promjer feromagnetnog dijela bi trebao biti prilagođen veličini grijaće zone. U slučaju kad posuda nije otkrivena u grijaćoj zoni preporučeno je stavljanje posude u grijaćoj zoni s manjim promjerom.



UPORABA

Za indukcijsko kuhanje koristiti isključivo feromagnetne posude od materijala takvih kao:
- emajlirani čelik
- lijevano željezo
- specijalne posude od nehrđajućeg čelika za indukcijsko kuhanje.

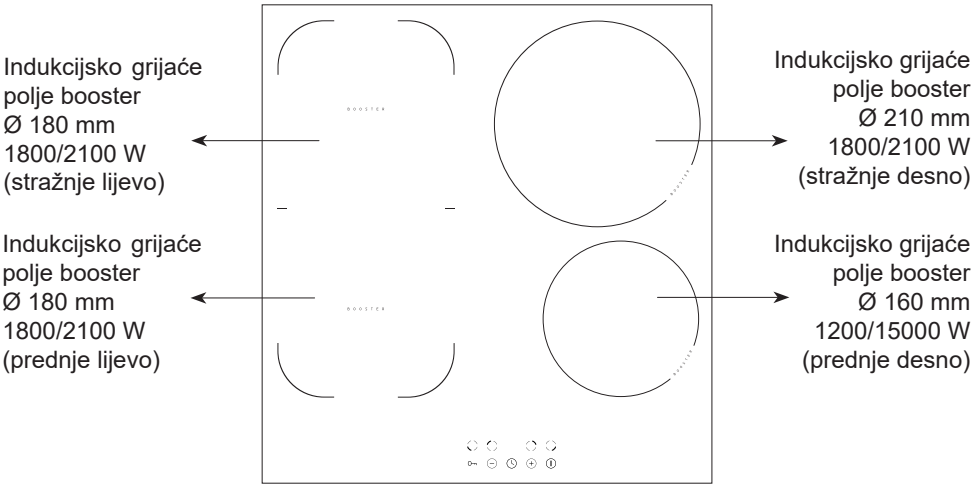
Oznake na kuhinjskim posudama	 **Provjeriti da li se na etiketi nalazi znak koji informira da je posuda namijenjena za indukcijske ploče**
	Koristiti magnetne posude (od emajliranog lima, feritnog nehrđajućeg čelika, lijevanog željeza). Provjeriti približavajući magnet do dna posude (trebao bi se prilijepiti)
Nehrđajući čelik	Ne otkriva prisutnost posude
	Osim posuda od feromagnetskog čelika
Aluminij	Ne otkriva prisutnost posude
Lijevano željezo	Visoka učinkovitost
	Pozor: posude mogu izgrepsti ploču
Emajlirani čelik	Visoka učinkovitost
	Preporučujemo posude s pljosnatim, debelim i glatkim dnom
Staklo	Ne otkriva prisutnost posude
Porculan	Ne otkriva prisutnost posude
Posude s bakrenim dnom	Ne otkriva prisutnost posude

Veličina najmanjeg korisnog posuđa za kuhanje je:

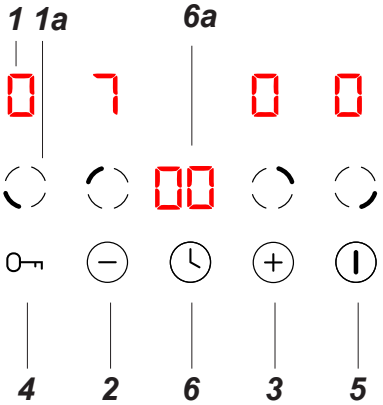
Promjer zone za kuhanje	Minimalni promjer baze za posudu u emajliranom čeliku
(mm)	(mm)
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Minimalni promjeri posuđa od materijala koji nisu emajlirani čelik mogu se razlikovati.

UPORABA



Upravljačka ploča



1 - Pokazatelj grijaćeg polja
1a - Senzor grijaćeg polja
2 - Senzor smanjenja snage (minus)
3 - Senzor povećanja snage (plus)
4 - Senzor blokade upravljačkog panela
5 - Senzor uključeno/isključeno
6 - Senzor sata
6a - Pokazatelj sata

UPORABA

Upravljačka ploča

- Nakon što se ploča za kuhanje spoji na električnu mrežu, oglasit će se zvučni signal i svi će se indikatori upaliti na 1 sekundu, a zatim ugasiti, što označava da je ploča za kuhanje ušla u stanje pripravnosti.
- Grijaća ploča je opremljena elektroničkim senzorima koje koristimo tako da ih dodirnemo prstom najmanje 1 sekundu.
- Svaki put kada korisnik dodirne senzor, čut će zvučni signal. Nema mogućnosti isključenja zvučnih signala.



Ne stavljajte nikakve predmete na senzore upravljačke ploče. Posebno obratite pozornost da tijekom kuhanja posuđe ne izlazi izvan obrisa grijaćeg polja. Ako posuđe postavite preblizu upravljačkoj ploči ili je potpuno prekrijete, aktivirat ćete sigurnosni postupak i ploča će biti automatski isključena.

Uključivanje grijaće ploče

Dodirnite i pridržite prstom minimum 3 sekunde senzor uključivanja/isključivanja ⏻. Svi indikatori će prikazivati "–" i grijaća ploča za kuhanje će biti u stanju pripravnosti.

Uključivanje grijaćeg polja i podešavanje njegove snage

- Ploču uključiti senzorom ⏻.
- Postavite posuđe na odabranu zonu za kuhanje i dodirnite senzor te zone.
- Posuda je automatski otkrivena, a pokazatelj 8. koji je odgovoran za izabrano grijaće polje počinje treperiti, pokazujući „0”. To znači da je odabrano polje aktivno i možete postaviti snagu.
- Snagu je moguće podesiti pomoću senzora ⊕ i ⊖, odabirom željene vrijednosti na pokazatelju polja.
- Za potvrdu odabrane snage potrebno je ponovno pritisnuti senzor tog polja ili pričekati 3 sekunde za automatsku aktivaciju.
- Polje je već pokrenuto.



Ako u vremenu 1 minuti pokretanja ploče ne podesiti odgovarajuću snagu grijaćeg polja, ploča se automatski isključuje.

Funkcija Booster

Funkcija Booster povećava snagu polja Ø160mm - s 1200W na 1500W, polja Ø180mm - s 1800W na 2100W, polja Ø210mm - s 1800W na 2100W. Bridge - s 3000 W na 3500 W.

Za aktiviranje funkcije Booster izabrati zonu kuhanja, podesiti razinu kuhanja na „9“ i ponovno pritisnuti senzor ⊕, što signalizira pojavljivanje slova „P” na zaslonu grijaćeg polja.

Isključivanje funkcije Booster slijedi nakon ponovnog pritiskanja senzora ⊖ pri aktivnom grijaćem polju, ili nakon podizanja posude s grijaćeg polja.

Funkcija Booster može raditi maksimalno 5 minuta, nakon čega se razina snage automatski smanjuje na razinu 9.

Isključivanje grijaćih polja

Grijaće polje isključujemo na sljedeće načine:
1. Isključiti ploču pomoću senzora ⏻.
2. Dodirnuti senzor aktivnog grijaćeg polja, a zatim pomoću senzora ⊖ postaviti snagu na „0".

Isključivanje cijele grijaće ploče

Grijaća ploča radi kad je uključeno najmanje jedno grijaće polje.

- Indukcijska ploča za kuhanje isključuje se držanjem senzora ⏻.

Ako je grijaće polje vruće, na zaslonu grijaćeg polja svijetli slovo „H" – simbol preostale topline. Opis simbola nalazi se u daljnjem dijelu ovih uputa.

Zaključavanje upravljačke ploče

Zahvaljujući funkciji blokade možete blokirati mogućnost upravljanja pločom, na primjer od strane djece ili tijekom čišćenja. Kada je upravljačka ploča zaključana, sve kontrole osim tipke ⏻ su onemogućene. Za aktiviranje zaključavanja potrebno je pritisnuti senzor ⊂⊃ zaključavanja, a za deaktiviranje ga treba zadržati pritisnutim. Kada je funkcija zaključavanja aktivirana, indikator sata će prikazivati " Lo ".

Ako je ploča uključena i zaključana, i dalje ju je moguće odmah isključiti zadržavanjem senzora ⏻.

Pokazatelj preostale topline

Nakon kuhanja staklo indukcijske ploče u zoni određenog grijaćeg polja je još uvijek vruće, to je preostala toplina.

Ako je temperatura stakla visoka, na pokazatelju tog polja prikazuje se simbol „H" .

Dok je aktivan pokazatelj preostale topline zabranjeno je dodirivanje grijaćeg polja s obzirom na mogućnost opeklina, zabranjeno je postavljanje na njemu drugih predmeta osjetljivih na toplinu!

UPORABA

Ograničavanje vremena rada

Grijaća zona automatski će se isključiti nakon određenog vremena, ovisno o postavljenoj razini snage. Ovo je sigurnosna funkcija koja se ne može isključiti.

Maksimalno vrijeme rada podešavamo individualno, ovisno od primijenjenih razina snage tijekom kuhanja. Ako koristite samo jednu razinu snagu duže vrijeme kuhanja, maksimalno vrijeme će biti ograničeno u skladu s tablicom:

Stupanj snage grijanja	Maksimalno vrijeme rada
1	8h
2	8h
3	8h
4	4h
5	4h
6	4h
7	2h
8	2h
9	2h

Kad ostvarimo maksimalno vrijeme kuhanja indukcijsko polje se automatski isključuje, a na pokazatelju polja se pojavljuje simbol preostale topline. Maksimalno vrijeme rada se tiče pojedinačnog polja.

Timer

Sat olakšava proces kuhanja zahvaljujući mogućnosti programiranja vremena djelovanja grijaćih polja.
Funkciju timera vremena možemo uključiti samo tijekom kuhanja (kad je snaga grijanja veća od „0”). Funkcija timera može se koristiti za nekoliko zona kuhanja istovremeno.

Za postavljanje vremena timera potrebno je:
- Dodirnite senzor zone kuhanja za koju želite postaviti timer.
- Dodirnite senzor sata – na zaslonu će se prikazati „00“ i znamenka koja označava jedinice (tj. posljednja znamenka) počet će treptati.
- Pomoću senzora + i − podesite vrijednost trepćuće znamenke jedinica.
- Dodirnite senzor sata – znamenka desetica će početi treptati.
- Pomoću senzora + i − podesite vrijednost trepćuće znamenke desetica i potvrdite dodirom senzora sata .
- Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.

U donjem desnom kutu indikatora razine snage zone kuhanja pojavit će se crvena LED lampica, što označava da je timer za tu zonu aktiviran .

- Kada istekne postavljeno vrijeme kuhanja, odgovarajuća grijaća zona automatski će se isključiti. Zvučni signal oglasit će se u trajanju od 30 sekundi, a indikator timera prikazivat će simbol „- -”.” Ostala polja za kuhanje će nastaviti raditi ako su prethodno bila uključena.
- Za podešavanje funkcije timera vremena za sljedeće polje postupati u skladu s više navedenim koracima, najprije birajući drugačije polje od polja koje smo izabrali prvi put. Funkcija timera može se postaviti za svako polje.
- U svakom je trenutku moguće promijeniti programirano vrijeme dodirom senzora sata , a zatim pomoću senzora + i − podesiti željeno vrijeme.

UPORABA

Ako je funkcija timera postavljena za više od jedne zone kuhanja, prikazat će se najkraće vrijeme i LED lampica pored indikatora odgovarajuće zone kuhanja će treptati. Nakon isteka postavljenog vremena, odgovarajuća grijaća zona će se isključiti. Zatim će se prikazati novi najkraći preostali vremenski interval timera, a dioda odgovarajuće zone će zatreptati.

Moguće je postaviti vrijeme u rasponu od 1 do 99 minuta.

Dodirom bilo kojeg senzora zone kuhanja, odgovarajuće vrijeme će se prikazati na indikatoru timera .

Za prijevremeno isključivanje timera:
- Dodirnite senzor zone kuhanja za koju želite deaktivirati timer .
- Dodirnite senzor sata – indikator će početi treptati.
- Pomoću senzora (+) i (−) postavite timer na „00“, čime će se funkcija isključiti.

Brojač minuta

Funkcija brojača minuta koristi se za odbrojavanje programiranog vremena. Funkcija ne upravlja grijaćim poljima.

Za postavljanje brojača minuta potrebno je:
- Provjerite je li ploča za kuhanje uključena i je li senzor zone kuhanja neaktivan (indikator zone "-" ne treperi).

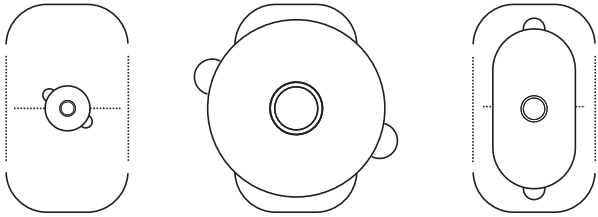
Brojač minuta možete postaviti prije ili nakon što ste završili s podešavanjem snage zone kuhanja.

- Dodirnite senzor sata – na zaslonu će se prikazati „00“ i znamenka koja označava jedinice (tj. posljednja znamenka) počet će treptati.
- Pomoću senzora (+) i (−) podesite vrijednost trepćuće znamenke jedinica.
- Dodirnite senzor sata – znamenka desetica će početi treptati.
- Pomoću senzora (+) i (−) podesite vrijednost trepćuće znamenke jedinica.
- Nakon što je vrijeme postavljeno, odbrojavanje će automatski započeti. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.
- Kada istekne postavljeno vrijeme, oglasit će se zvučni signal u trajanju od 30 sekundi, a indikator sata prikazat će "- -".
- U svakom je trenutku moguće promijeniti programirano vrijeme dodirom senzora sata , a zatim pomoću senzora (+) i (−) podesiti željeno vrijeme.

UPORABA

Bridge

Zahvaljujući funkciji Bridge možemo kontrolirati 2 grijaća polja kao jednu povećanu zonu grijanja. Funkcija Bridge vrlo je praktična i omogućuje korištenje vatrostalnih posuda.



LOŠE **LOŠE** **DOBRO**

Za uključenje funkcije Bridge:

- Uključiti ploču
- Za uključivanje funkcije Bridge dodirnite senzore lijevog prednjeg i lijevog stražnjeg grijaćeg polja. Zatim pomoću senzora ⊕ i ⊖ postavite željenu snagu grijanja.

⚠ Od tog trenutka upravljamo s dva grijaća polja pomoću jednog senzora.

Za isključenje funkcije Bridge dodirnite senzore lijevog prednjeg i lijevog stražnjeg grijaćeg polja. Na zaslonima se pali brojka „0”.

⚠ Od tog trenutka polja rade zasebno.

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pečenje tijesta

- preporučujemo da tijesto pečete na pliticama koje su tvornički isporučene sa štednjakom,
- peći možemo i u kupljenim pekačima i pliticama koje treba postaviti na rešetku, **preporučujemo plitice crne boje koje bolje provode toplinu i skraćuju vrijeme pečenja,**
- ne preporučujemo uporabu pekača i plitica svijetlih i blještavih površina u slučaju konvencionalnog grijanja (gornji + donji grijač), jer uporaba takvih posuda može prouzrokovati da tijesto nije dobro pečeno s donje strane,
- funkcija vrući zrak ne zahtijeva uvodno zagrijavanja komore pećnice, za ostale tipove grijanja prije stavljanja tijesta zagrijati komoru pećnice,
- prije vađenja tijesta iz pećnice provjeriti stupanj pečenja pomoću drvenog štapića (kad je tijesto dobro pečeno štapić je suh i čist),
- dobro je ostaviti tijesto u pećnici još oko 5 min. nakon što je isključena,
- temperature tijesta pečenih funkcijom vrući zrak su prosječno 20 – 30 stupnjeva niže u odnosu na konvencionalno pečenje (uporaba gornjeg i donjeg grijača),
- parametri pečenja koji su navedeni u tablicama su približni i možemo ih korigirati ovisno o osobnim iskustvima i gastronomskim sklonostima,
- ako podaci koji se nalaze u kuharicama znatno razlikuju od vrijednosti iz uputa za uporabu, molimo da uzmete u obzir parametre iz uputa.

Pečenje mesa

- u pećnici peći porcije mesa teže od 1 kg, manje komadiće bolje je pripremati na grijaćoj ploči
- preporučena je uporaba vatrostalnog posuđa, također ručke posuda moraju biti otporne na djelovanje visoke temperature,
- kod pečenja na rešetci ili ražnju preporučujemo da na najnižoj razini postavite pliticu s malom količinom vode,
- najmanje jednom nakon isteka pola vremena pečenja okrenuti meso na drugu stranu, također povremeno zalijevati meso umakom ili vrućom slanom vodom, meso ne zalijevati hladnom vodom.

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Funkcija kružno grijanje ECO

- kod uporabe funkcije kružno grijanje ECO aktivira se optimizirani način grijanja čiji je cilj štednja energije tijekom pripremanja jela,
- ne možemo skratiti vrijeme pečenja postavljanjem viših temperatura, ne preporučujemo ni predgrijavanje pećnice prije pečenja,
- ne mijenjati postavke temperature tijekom pečenja niti otvarati vrata tijekom pečenja.

Preporučeni parametri kod uporabe funkcije kružno grijanje ECO

Način pripremanja jela	Funkcija grijanja	Temperatura (^{0}C)	Razina	Vrijeme [min]
Biskvit	Eco	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kolač od dizanog tijesta/ pound cake kolač	Eco	180 - 200	2	50 - 70
Riba	Eco	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Govedina	Eco	200 - 220	2	90 - 120
Svinjetina	Eco	200 - 220	2	90 - 160
Pile	Eco	180 - 200	2	80 - 100

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pizza

Funkcija pizza - koristite namjensku funkciju Pizza, stavite lim na razinu 3, po želji možete koristiti kamen za pizzu. Zagrijte pećnicu na 300°C, stavite svježu pizzu i nakon otprilike 4 minute jelo će biti gotovo.

Ako koristite kamen za pizzu, stavite ga u hladnu pećnicu i zagrijte pećnicu na 300° C oko 30 minuta, a zatim stavite pizzu još 4-6 minuta.

Vrsta hrane Pizza	Dodatni pribor	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Svježa, tanko dno	Lim za pecivo ili kamen	2-3	Pizza	300[1)]	4 – 6
Zamrznuta, tanko dno	Rešetka	2-3	Pizza	[2)]	[2)]
Zamrznuta, debelo dno	Rešetka	2-3	Pizza	[2)]	[2)]

1) Zagrijati praznu pećnicu
2) Pridržavati se informacija na pakiranju.

Važno! Parametri iz tablice su približni i moguća je korekcija ovisno od osobnog iskustva i gastronomskih sklonosti.

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

Način pripremanja jela	Funkcija pećnice	Temperatura (°C)	Razina	Vrijeme [min]
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kolač od dizanog tijesta/ pound cake kolač		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Kolač od dizanog tijesta/ pound cake kolač		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pica		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Riba		210 - 220	2	45 - 60
Riba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Riba		190	2 - 3	60 - 70
Kobasice		220	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Govedina		160 - 180	2	120 - 160
Svinjetina		160 - 230	2	90 - 120
Svinjetina		160 - 190	2	90 - 120
Pile		180 - 190	2	70 - 90
Pile		160 - 180	2	45 - 60
Pile		175 - 190	2	60 - 70
Povrće		190 - 210	2	40 - 50
Povrće		170 - 190	3	40 - 50

Vremena se odnose na komoru pećnice koja nije prethodno zagrijana (ako nije napisano drugačije). Kod zagrijane pećnice navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

[1)] Zagrijati praznu pećnicu

[2)] Navedena vremena tiču se jela u malim kalupima

Pozor: Parametri iz tablice su približni i moguća je korekcija ovisno od osobnog iskustva i gastronomskih sklonosti.

TEST JELA. U skladu s normom EN 60350-1.

Pečenje kolača

Vrsta jela	Dodatna oprema	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
Mali kolači	Pekač za pecivo	3		155 [1)]	29 - 32
	Pekač za pecivo	3		155 [1)]	31 - 34
	Pekač za pecivo	3		150 [1)]	34 - 37
	Pekač za pecivo Plitica za pečenje	2 + 4 2 – pekač za pecivo ili meso 4 - pekač za pecivo		150 [1)]	40 - 43
Prhki kolač (slojevi)	Pekač za pecivo	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Pekač za pecivo Plitica za pečenje	2 + 4 2 – pekač za pecivo ili meso 4 - pekač za pecivo		160 - 175 [1)]	25 - 35
Nemasni biskvit	Rešetka + crni kalup za kolače Ø 26 cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Pita od jabuka	Rešetka + 2 crna kalupa za kolače Ø 20 cm	2 kalupi su na rešetku postavljeni dijagonalno; desni straga, lijevi sprijeda		180 - 200 [1)]	50 - 65

[1)] Zagrijati praznu pećnicu, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja oko 5 minuta.

TEST JELA. U skladu s normom EN 60350-1.

Roštilj

Vrsta jela	Dodatna oprema	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
Tost od bijelog peciva	Rešetka	4		220 [1)]	3 - 7
Goveđi burger	Rešetka + pekač (za sakupljanje masnoće)	4 - rešetka 3 - pekač		220 [1)]	1 stranica 13 - 18 2 stranica 10 - 15

[1)] Praznu pećnicu prethodno zagrijavati 8 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

Pečenje

Vrsta jela	Dodatna oprema	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
Cijelo pile	Rešetka + pekač (za sakupljanje masnoće)	2 - rešetka 1 - pekač		180 - 190	70 - 90
	Rešetka + pekač (za sakupljanje masnoće)	2 - rešetka 1 - pekač		180 - 190	80 - 100

Vremena se odnose na komoru pećnice koja nije prethodno zagrijana (ako nije napisano drugačije). Kod zagrijane pećnice navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

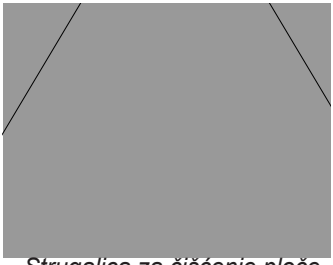
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Briga korisnika za svakodnevnu čistoću i odgovarajuće održavanje imaju značajan utjecaj na produžavanje razdoblja pouzdanog rada bez kvara.

Prije čišćenja isključiti štednjak, pazeći da su svi birači u položaju „●" / „0". Čišćenje početi tek nakon hlađenja štednjaka.

Keramička ploča

- Ploču redovito čistiti nakon svake uporabe. Prema mogućnostima preporučeno je pranje štednjaka u toplom stanju (nakon gašenja pokazatelja zagrijanog polja). Ne dopustiti da je radna ploča jako zaprljana, posebno da zagori od kipuće tekućine.
- Ne koristiti sredstva za čišćenje sa snažnim abrazivnim učinkom kao np. prašci za ribanje s abrazivom, paste za ribanje, kamenje za ribanje, žice, žičane spužve itd. Mogu izgrebati površinu ploče, te prouzrokovati trajna oštećenja.
- Tvrdokorna zaprljanja koja snažno priliježu uz ploču ostrugati specijalnom strugalicom, pazeći da ne oštetimo okvire keramičke ploče.



Strugalica za čišćenje ploče

Pozor! Oštricu zasloniti pomicanjem kućišta (dovoljno je pritisnuti palcem). Tijekom uporabe budite oprezni – opasnost od ranjavanja – ne dopustiti da dođe u dječje ruke.

- Preporučena je uporaba blagih sredstava za čišćenje i pranje u skladu s odgovarajućim zahtjevima np. tekućine ili emulzije koje uklanjaju masnoću
  U slučaju da nisu dostupna preporučena sredstva, preporučujemo otopinu tople vode s dodatkom deterdženta za pranje posuđa ili sredstava za čišćenje nehrđajućih umivaonika.
- Za pranje i čišćenje površina koristiti meku i delikatnu krpu koja dobro upija vlagu. Keramičku ploču nakon svakog pranja osušiti.
- Posebno paziti da se keramička ploča ne ošteti, da se ne pojave duboke ogrebotine i krhotine, prouzrokovane udarcima metalnih poklopaca posuda ili drugih predmeta s oštrim rubovima.

Važno!

Za čišćenje i održavanje ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje, agresivne deterdžente niti predmete za ribanje.

Za čišćenje čeonog dijela koristiti samo toplu vodu s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa ili stakla. Ne koristiti mlijeko za čišćenje.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Pećnica

- Pećnicu čistiti nakon svake uporabe. Prilikom čišćenja pećnice uključiti rasvjetu koja poboljšava vidljivost radnog prostora.
- Komoru pećnice prati isključivo toplom vodom s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa.

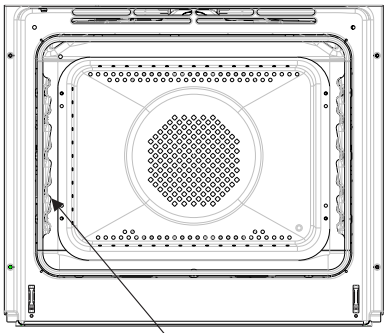
- **Parno čišćenje-Steam Clean:**
  -na pliticu koja je najniže postavljena izliti 0,25 l vode (1 čaša),
  -zatvoriti vrata pećnice.
  - birač regulatora temperature podesiti u položaj 50^{0}C, a birač funkcije u položaj donji grijač ▬,
  - komoru pećnice grijati oko 30 minuta,
  -otvoriti vrata pećnice, unutrašnjost komore prebrisati krpom ili spužvom, te oprati toplom vodom s deterdžentom za pranje posuđa.

- Nakon pranja komore pećnicu brisati dok se ne osuši.
- Emajlirane elemente opreme štednjaka prati otopinom tople vode s dodatkom deterdženta za pranje posuđa.
- Ne rabiti deterdžente koji sadržavaju organske kiseline (np. limunska kiselina), jer mogu prouzrokovati trajne mrlje ili sivilo keramičkog emajla.

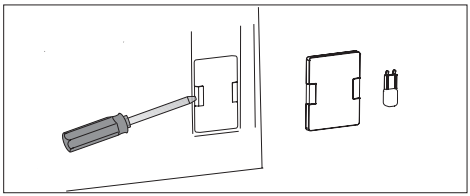
Pozor! Za čišćenje i održavanje čeonih staklenih površina ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje.

Promjena halogene žarulje rasvjete pećnice.

Za izbjegavanje električnog udara prije promjene halogene žarulje uvjeriti se da je uređaj isključen.

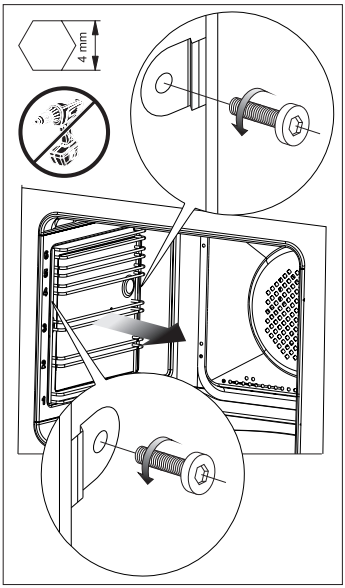


Rasvjeta pećnice



1. Isključiti napajanje pećnice
2. Izvaditi umetke pećnice.
3. Ako pećnica posjeduje teleskopske vodilice, treba ih izvaditi.
4. Ravnim odvijačem osloboditi držač poklopaca žarulje, skinuti ga, oprati i ne zaboraviti dobro osušiti.
5. Izvaditi halogenu žarulju povlačeći je prema dolje pomoću krpe ili papira, po potrebi je zamijeniti novom G9.
-napon 230V
-snaga 25W
6. Precizno umetnuti halogenu žarulju u gnijezdo.
7. Staviti poklopac rasvjete

- Pećnice označene slovom **D** su opremljene lako izvlačivim žičanim vodilicama (rešetkama) za plitice pećnice. Vadimo ih pomoću imbus ključa veličine. 4 vijka od držača rešetke. Nakon pranja vodilicu montirati u komori pećnice. Prije zavrtanja provjeriti da li se nosači nalaze u otvorima u bočnoj stijenki komore pećnice.



Vađenje žičanih vodilica

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

Pirolitičko čišćenje

Pećnica se zagrijava do temperature oko 480 ^{O}C.
Iz sigurnosnih razloga vrata su blokirana cijelo vrijeme trajanja procesa. Ako je neophodno otvaranje vrata, pokrenuti proceduru otvaranja u slučaju nužde.

Prije uključivanja funkcije piroliza.

Pozor!
Ukloniti sav pribor iz unutrašnjosti pećnice (plitice, rešetke, bočne vodilice, teleskopske vodilice). Sav pribor koji za vrijeme pirolize ostane u pećnici može se trajno oštetiti.

- Ukloniti tvrdokornu prljavštinu iz unutrašnjosti pećnice.
- Vlažnom krpom prebrisati vanjske površine pećnice.
- Postupati u skladu s uputama.

Tijekom postupka čišćenja.

Ostaci roštilja ili pečenja se mijenjaju u pepeo koji je lako ukloniti te koji nakon završetka procesa možemo pomesti ili ukloniti vlažnom krpom.

- Ne ostavljati krpe u blizini vruće pećnice.
- Ne uključivati ploču za kuhanje.
- Ne uključivati rasvjetu pećnice.
- Vrata pećnice su opremljena blokadom koja onemogućava otvaranje tijekom trajanja procesa. Ne otvarati vrata da ne bi prekinuli proces čišćenja.

Pozor!
Tijekom procesa pirolitičkog čišćenja pećnica može ostvariti vrlo visoku temperaturu, a vanjske površine mogu biti puno toplije nego obično, zato paziti da djeca ne budu u blizini pećnice.
S obzirom na isparavanja koja se pojavljuju tijekom čišćenja kuhinja mora biti dobro provjetrena.

Proces pirolitičkog čišćenja:

- Zatvoriti vrata pećnice.
- Postupati u skladu s uputama iz poglavlja *Uporaba. Pirolitičko čišćenje*.

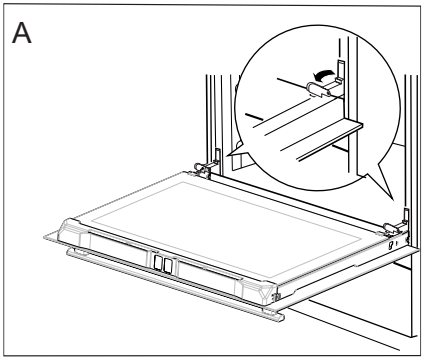
Pozor!

Ako je u pećnici visoka temperatura (viša nego tijekom normalne uporabe) vrata se neće odblokirati.
Nakon hlađenja možemo otvoriti vrata i ukloniti pepeo mekom, vlažnom krpom. Montirati bočne vodilice i ostali pribor. Pećnica je spremna za uporabu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Vađenje vrata

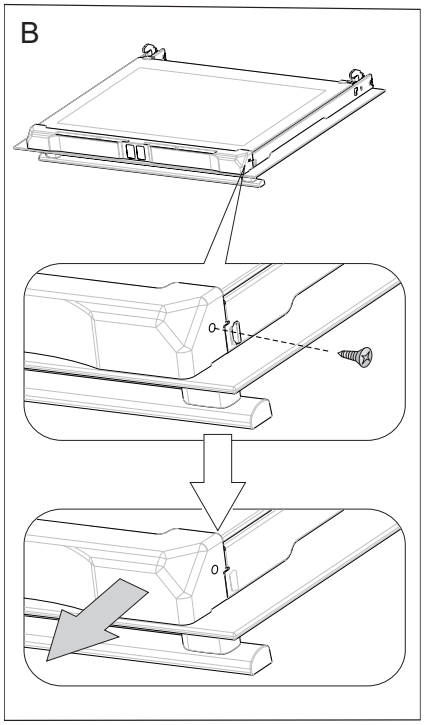
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost da je zarezi na šarci pravilno sjednu u nosač šarke. Nakon umetanja vrata u pećnicu uvijek spustiti zaštitni element i **dobro ga utisnuti** . Nepravilno podešavanje zaštitnog elementa može oštetiti šarku kod pokušaja zatvaranja vrata.

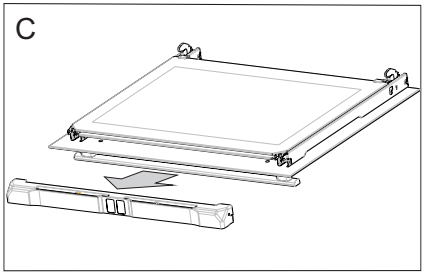


Pomicanje zaštite šarki

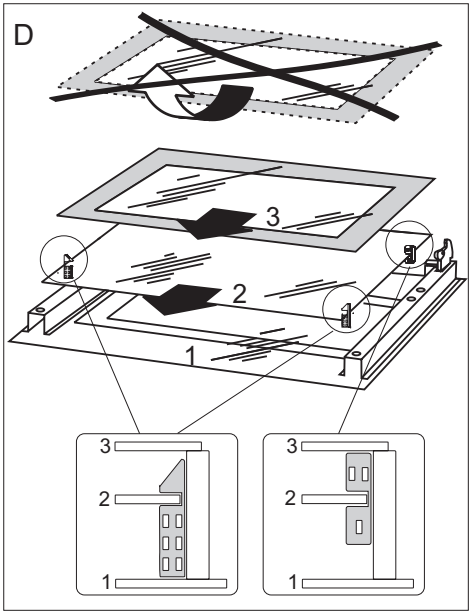
Vađenje unutrašnjeg stakla

1. Pomoću križnog odvijača odviti vijke koji se nalaze u gornjoj letvici vrata (crt. B).
2. Iskoristiti ravni odvijač kao polugu za vađenje gornje letvice po bokovima (crt. B, C).





3. Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem dijelu vrata). (Crt. D). Izvući središnja stakla.
Pozor! Opasnost od oštećenja ležišta stakala. Staklo treba izvući, a ne podizati. Izvući središnje staklo, (crt. D).
4. Stakla oprati toplom vodom i malom količinom sredstva za čišćenje.
Za ponovnu ugradnju stakala postupite na isti način, ali obrnutim redom. Glatki dio stakla trebao bi se nalaziti gore, a srezani rubovi dolje.



Vađenje unutrašnjih stakala.

Periodični pregledi

Osim redovitog održavanja čistoće štednjaka treba:

- obavljati povremenu kontrolu djelovanja elemenata za upravljanje i radnih sklopova štednjaka. Nakon isteka jamstva najmanje svake dvije godine obaviti tehnički pregled štednjaka u servisnoj točki,
- ukloniti potvrđene eksploatacijske mane,
- obaviti povremenu konzervaciju radnih sklopova štednjaka,

Oprez! Sve popravke i prilagodbe treba provesti odgovarajuća servisna točka ili ovlašteni instalater.

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:
- isključiti radne elemente štednjaka
- isključiti električno napajanje
- prijaviti za popravak
- neke sitne kvarove korisnik može samostalno ukloniti pomoću napomena koje su navedene u nižoj tablici. Prije nego što se obratite centru za korisnike ili servisu provjerite sljedeće točke u tablici.

PROBLEM	UZROK	POSTUPAK
1.Uređaj ne radi	prekid napajanja strujom	provjeriti osigurač u kućnoj instalaciji, pregoreni promijeniti
2.Zaslon programatora pokazuje vrijeme „0.00”	uređaj je bio isključen iz mreže ili je došlo do trenutnog prekida napona.	podesiti trenutno vrijeme (vidi *Djelovanje programatora*)
3.Ne radi rasvjeta pećnice	žarulja nije dobro zavrnuta ili je oštećena	zavrnuti ili promijeniti pregorjelu žarulju (vidi poglavlje *Čišćenje i održavanje*)
4.Jedno grijaće polje se isključuje, na zaslonu se pojavljuje slovo „H”	ograničenje radnog vremena	ponovo uključiti grijaće polje
5.Ne pali se pokazatelj preostale topline, a grijaća polja su još uvijek vruća.	prekid napajanja strujom, uređaj je isključen iz mreže.	Pokazatelj preostale topline se ponovno aktivira tek nakon najbližeg uključivanja i isključivanja upravljačke ploče.
6.Indukcijska ploča ispušta hrapave zvukove.	To je normalna pojava. Radi ventilator za hlađenje elektroničkih sklopova.	
7.Indukcijska ploča ispušta zvukove koji asociraju na zvižduk.	To je normalna pojava. Frekvencija rada zavojnica prilikom korištenja nekoliko grijaćih zona uzrokuje da se pri maksimalnoj snazi ploča oglašava lagani zvižduk.	
8.Pukotina u keramičkoj ploči.	Opasnost! Odmah isključiti ploču iz mreže (osigurač). Obratiti se najbližem servisu.	

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Nazivna snaga	max. 10,8 kW
Dimenzije štednjaka (visina/širina/dubina)	85 / 60 / 60 cm

Proizvod ispunjava norme EN 60335-1; EN 60335-2-6 koje obvezuju u Europskoj Uniji.

Podaci na energetskim etiketama električnih pećnica navedeni su u skladu s normom EN 60350-1 /IEC 60350-1. Vrijednosti su određene u odnosu na standardno opterećenje s aktivnim funkcijama: gornji i donji grijač (konvencionalni režim) i grijanje potpomognuto ventilatorom (ako su takve funkcije dostupne).

Razred energetske učinkovitosti je određen u odnosu na funkcije koje su dostupne u proizvodu prema niže navedenom prioritetu:

Prisilno kruženje zraka ECO (kružni grijač + ventilator)	
Prisilno kruženje zraka ECO (donji grijač + gornji + gril + ventilator)	
Konvencionalni režim ECO (donji grijač + gornji)	

Tijekom određivanja potrošnje energije demontirati teleskopske vodilice (ako su isporučene s uređajem).

Izjava proizvođača

Proizvođač nižim izjavljuje da ovaj proizvod ispunjava osnovne uvjete niže navedenih europskih uredbi:

- *niskonaponske uredbe **2014/35/EC**,*
- *uredbe elektromagnetske kompatibilnosti **2014/30/EC**,*
- *uredbe ekodizajna **2009/125/EC***

i sukladno tome je označen proizvod CE te je izdana izjava o sukladnosti koja je dostupna organima za nadzor tržišta.

SPOŠTOVANI KUPEC,

Štedilnik Amica združuje v sebi odlike izjemne enostavnosti uporabe in odlične učinkovitosti. Ko boste navodilo imeli prebrano, uporaba štedilnika ne bo problem.

Za vsak štedilnik, ki zapusti tovarno, se pred pakiranjem na kontrolnih mestih temeljito preveri varnost in funkcionalnost.

Prosimo, da pred začetkom uporabe naprave pozorno preberite navodila za uporabo. Zagotavljanje usklajenosti z vsebino v navodilih vas bo ščitilo pred neustrezno uporabo.

Navodilo je treba shraniti in hraniti tako, da ga boste imeli vedno pri roki.
Skrbno upoštevajte navodila za uporabo, da preprečite kakršnokoli nezgodo.



Pozor!
Štedilnik začnite uporabljati šele, ko se seznanite s tem navodilom za uporabo.

Štedilnik je namenjen izključno za hišno gospodinjsko uporabo.

Proizvajalec si pridržuje možnost izvajanja sprememb, ki nimajo vpliva na delovanje naprave.

Opozorilo.Naprava in dostopni deli le-te postanejo tekom uporabe vroči. Posebna pozornost mora biti namenjena možnosti dotika grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se morajo nahajati daleč stran od štedilnika, če niso pod stalnim nadzorom.

To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi in osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanj, če se ta uporaba odvija pod nadzorom odgovorne osebe ali skladno z navodilom za uporabo naprave, če za to poskrbi oseba, odgovorna za varnost teh oseb. Bodite posebej pozorni na otroke, da se ne bodo igrali z napravo. Čiščenja in vzdrževalnih opravil ne smejo opravljati otroci, če niso pod nadzorom.

Pozor. Segrevanje masti in olja na kuhinjski plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar.

NIKOLI ne skušajte gasiti ognja z vodo; izklopite napravo in nato prekrijte plamen npr. s pokrovko ali negorljivo odejo.

Pozor. Nevarnost požara: ne postavljajte stvari na kuhalno površino.

Opozorilo. Če je površina plošče počena, izklopite tok, da preprečite električni udar.

Odsvetuje se polaganje kovinskih predmetov kot so noži, vilice, žlice in pokrovke ter aluminijastih folij na ploščo štedilnika, saj lahko postanejo vroči.

Po uporabi s stikalom izključite grelni element plošč in na označene dele ne polagajte posode.

Pri uporabi postane naprava vroča. Potrebna je previdnost v cilju preprečitve dotikov vročih elementov v notranjosti pečice.

Dostopni deli lahko tekom uporabe postanejo vroči. Priporoča se zadrževati majhne otroke daleč stran od naprave.

Opozorilo. Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih predmetov za čiščenje stekla vrat, saj lahko opraskajo površino in s tem povzročijo razpoke na steklu.

Pozor. Za ognitev možnosti električnega udara se je treba pred menjavo žarnice prepričati, da je naprava izklopljena.

Za čiščenje štedilnika ni dovoljeno uporabljati opreme za čiščenje s paro.

Nevarnost opeklin! Ob odpiranju vrat pečice lahko izstopi vroča para. Tekom ali po končanju segrevanja, peke ali kuhanja je treba previdno odpreti vrata pečice. Ob odpiranju vrat se ne nagibati nad vrati. Treba se je zavedati, da je lahko para pri nekaterih temperaturah nevidna.

Med procesom pirolitskega čiščenja lahko pečica doseže zelo visoke temperature, zato se lahko notranje površine pečice ogrejejo bolj kot običajno, zaradi česar je potrebno paziti, da se v tem času v bližini pečice ne nahajajo otroci.

NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE

- Treba je posebno pozornost namenjati otrokom, nahajajočim se v bližini štedilnika. Pri neposrednem stiku z delujočim štedilnikom obstaja nevarnost opeklin!
- Pozorni morate biti na to, da se mali gospodinjski aparati skupaj z vodi ne bodo neposredno dotikali razgretih delov štedilnika ali grelne plošče, saj izolacija teh aparatov ni odporna na delovanje visokih temperatur.
- V predal ne spravljati lahko gorljivih materialov, saj se lahko tekom uporabe pečice vnamejo.
- Tekom cvrtja na grelni plošči ne puščajte štedilnika brez nadzora. Olja in maščobe se lahko zaradi pregretja vnamejo.
- Ne sme se dopuščati onesnaženosti grelne plošče in zalivanja le-te s tekočino pri prekipevanju. Še zlasti se nanaša to na sladkor, ki lahko kemično reagira s keramično ploščo in jo lahko nepopravljivo poškoduje. Kakršnekoli morebitne onesnaženosti je treba tekoče odpravljati.
- Prepovedano je postavljati na razgreto grelno površino posodo z mokro spodnjo površino, saj lahko to povzroči nepovratne spremembe na plošči (neodstranljivi madeži).
- Uporabljati je treba posodo, ki jo priporoča proizvajalec, prilagojeno za delo z uporabo keramične plošče.
- Ne uporabljajte posod iz umetnih materialov ali aluminijaste folije. Take posode se raztapljajo pri visokih temperaturah in lahko poškodujejo keramično ploščo.
- Ne sme se vklopiti grelne plošče dokler ne postavite posode nanjo.
- Prepovedana je uporaba posod z ostrimi robovi, ker lahko poškodujejo keramično ploščo.
- Ne sme se na odprta vrata pečice postavljati posod težkih prek 15 kg, na grelno ploščo pa ne težkih prek 25 kg.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih predmetov za čiščenje stekla vrat, saj lahko opraskajo površino in s tem povzročijo razpoke na steklu.
- Prepovedano je vstavljati vroče posode in vložke (nad 75 °C) ter lahko vnetljive snovi v posodo predala.
- Prepovedana je uporaba tehnično pomanjkljivega štedilnika. Kakršnekoli napake sme odpravljati izključno oseba z ustreznimi pooblastili.
- **Osebe z implantiranimi napravami, ki pomagajo pri življenjskih funkcijah (npr. srčni spodbujevalnik, inzulinska črpalka ali slušni aparat) se morajo prepričati, da delovanje teh naprav ne bo moteno zaradi indukcijske plošče (obseg frekvence delovanja indukcijske plošče znaša 20-50 kHz).**
- V vsaki situaciji, ki jo povzroči tehnična napaka, je treba brezpogojno odklopiti napravo od vira elektrike.
- Napravo se sme uporabljati le za namene, za katere je bila konstruirana. Kakršne koli druge vrste uporabe (npr. ogrevanje prostorov) je treba jemati kot neustrezne in nevarne.

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



Kdor odgovorno izkorišča energijo, ne le zmanjšuje stroške gospodinjstva, pač pa tudi ravna v korist stanja naravnega okolja. Zato pomagajmo, varčujmo z električno energijo! In to dosegamo na naslednji način:

- **Uporaba pravilnih posod za kuhanje.**

Z uporabo loncev in posod s ploščatim in debelim dnom privarčujemo do 1/3 električne energije. Treba je uporabljati pokrovke, v nasprotnem primeru lahko poraba energije poskoči do štirikrat!

- **Izbor posode s širino dna ujemajočo se s površino grelnega polja.**

Posoda za kuhanje nikoli ne sme biti manjša od površine grelne plošče.

- **Skrb za čistošč grelnih polj in spodnjih površin posod.**

Onesnaženost ovira prenos toplote - močno ožgano nečistočo je pogosto možno odstraniti edinole s sredstvi, zelo obremenjujočimi za okolje.

- **Ogibanje nepotrebnemu „kukanju pod pokrovko ".**

Tudi ne odpirajte po nepotrebnem prepogosto vrat pečice.

Pravočasno izklapljanje naprave in izkoriščanje toplote, ki jo naprava še oddaja po izklopu.

V primeru dolgotrajnega kuhanja izklopiti grelna polja 5-10 minut pred koncem kuhanja. S tem se privarčuje do 20% električne energije.

Uporabljate pečico le v primeru večjega obsega jedi.

Meso s težo do 1 kg boste varčneje skuhali ali spekli v posodi na plošči štedilnika.

- **Izkoristitev toplote po izklopu pečice.**

V primeru časov priprave jedi prek 40 minut je brezpogojno treba izklopiti pečico 10 minut pred koncem pečenja ali kuhanja.

Pozor! V primeru uporabe programerja je treba programirati ustrezno krajše čase kuhanja jedi.

- **Peka s termoventilatorjem pri zaprtih vratih pečice.**
- **Skrbno zapiranje vrat pečice.** Toplota uhaja zaradi nesnage na tesnilih vratic. Najboljša je takojšnja odstranitev.
- **Nepostavitev štedilnika v neposredno bližino hladilnika/zamrzovalnik.** Poraba energije se zaradi tega po nepotrebnem poveča.

ROZPAKIRANJE



Naprava je bila za čas transporta zaščitena pred poškodovanjem. Prosimo, da po razpakiranju naprave odstranite elemente embalaže na način, ki ne ogroža okolja. Vsi materiali, uporabljeni za embalažo, so okolju prijazni, v celoti jih je možno reciklirati, kar je označeno z ustreznim simbolom.

Pozor! Embalažna materiale (polietilenske vrečke, kose polistirena, itd.), je treba pri razpakiranju hraniti izven dosega otrok.

UMIK IZ UPORABE

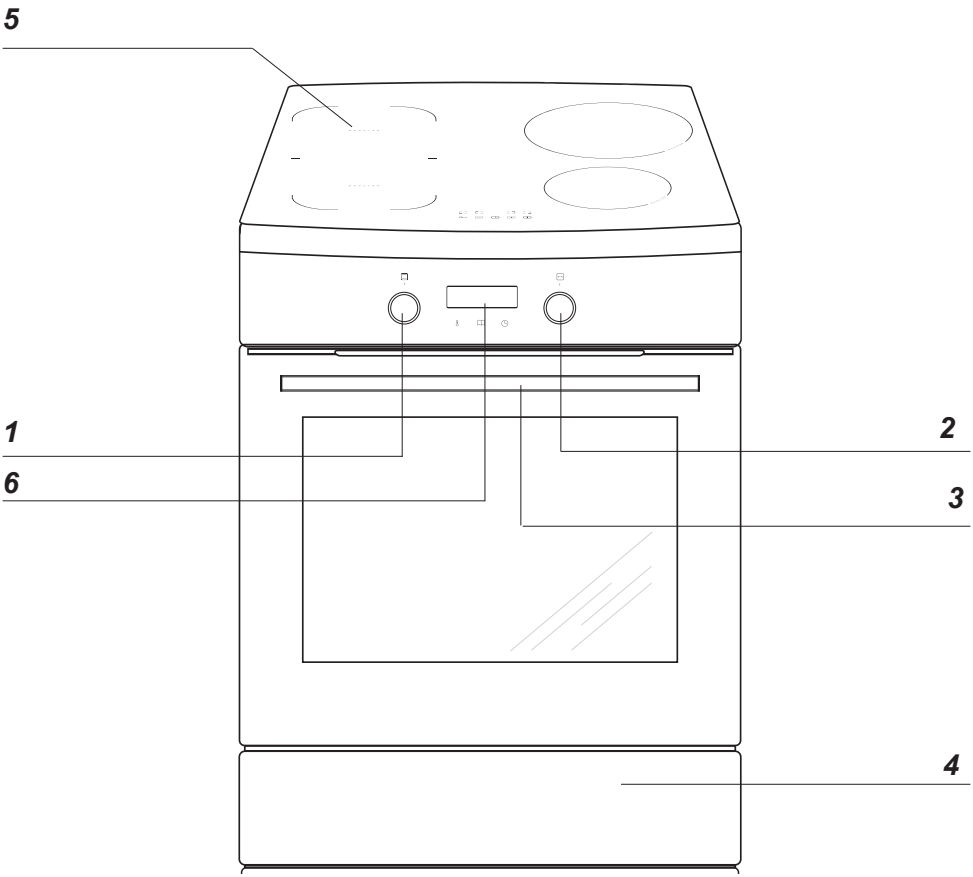


Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke.

Taka oznaka obvešča, da se zadevne opreme po odrabi ne sme odlagati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Uporabnik jo je dolžan oddati subjektu, specializiranemu za zbiranje odpadne električne in elektronske opreme. Ti zbiralci odpadkov, v tem lokalna zbirna mesta, trgovine in občinske enote, tvorijo ustrezni sistem, ki omogoča sprejem te odrabljene opreme.

Ustrezno ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo pomaga preprečiti zdravju ljudi in stanju naravnega okolja škodljive posledice, izhajajoče iz prisotnosti v njej nevarnih sestavin in iz neustreznega skladiščenja in predelave take opreme.

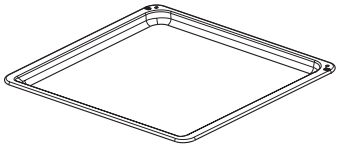
OPIS IZDELKA



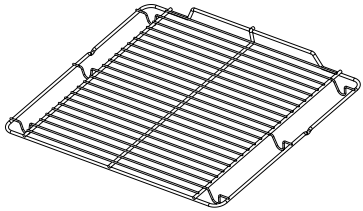
1 *Zasučni gumb izbora funkcije pečice*
2 *Zasučni gumb termoregulatorja*
3 *Ročica vrat pečice*
4 *Predal*
5 *Keramična plošča*
6 *Elektronski programer*

KARAKTERISTIKE IZDELKA

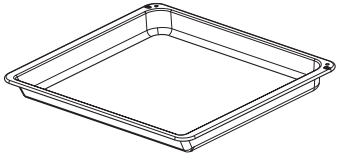
Dodatna oprema



*Pekač za pecivo**

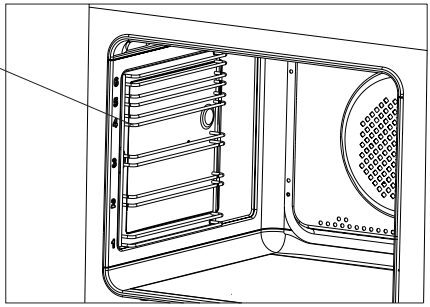


Rešetka za peko na žaru (sušilna lestvica)



*Pekač za peko (globoki)**

Stranski lestvici



**Odvisno od modela*

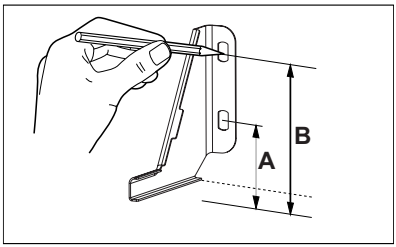
Postavitev štedilnika

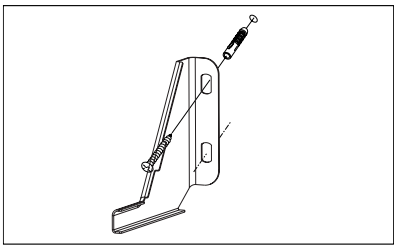
- Prostor, v katerega nameravamo postaviti štedilnik, mora biti suh in zračen in mora imeti pravilno delujočo ventilacijo, postavitev štedilnika mora omogočati prost dostop do vseh elementov upravljanja z napravo.
- Štedilnik je izveden v razredu Y, kar pomeni, da se ga lahko enostransko vgradi v visok pohištveni element ali v steno. Pohištvo za vgradnjo štedilnika vanj mora biti prevlečeno z materiali in oblepljeno z lepilom, odpornim na temperaturo 100°C. Neizpolnjevanje tega pogoja ima lahko za posledico deformiranje površine ali odlepitev obloge.
- Štedilnik je treba postaviti na trdno in ravno podlago (ne postavljati na podstavek).
- Napo je treba montirati skladno z navodili v k njej priloženih navodilih za montažo.
- Pred začetkom uporabe je treba štedilnik nastaviti v vodoravni položaj, kar je še posebej pomembno, ker omogoči to enakomerno razporeditev olja in maščobe v ponvi.

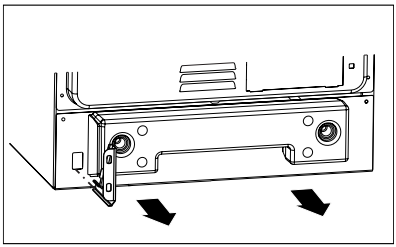
  Temu so namenjene regulacijske nožice, do katerih je omogočen dostop po izvlecitvi predala. Razpon nastavitve +/- 5mm.

Montaža blokade, varujoče pred prevrnitvijo štedilnika.

Blokado se montira v cilju preprečitve prevrnitve štedilnika. Blokada, ki ščiti pred prevrnitvijo štedilnika, omogoča, da otrok npr. ne bo v stanju vzpeti se na vrata pečice in s tem povzročiti prevrnitev štedilnika.







Štedilnik viš. 850 mm
A=80 mm
B=123 mm

Štedilnik viš. 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

Pozor!

Čeprav smo se po najboljših močeh potrudili, da na tem izdelku ne bi bilo ostrih in neobdelanih robov, morate biti pri ravnanju z njo previdni.
Pri namestitvi priporočamo uporabo zaščitnih rokavic.

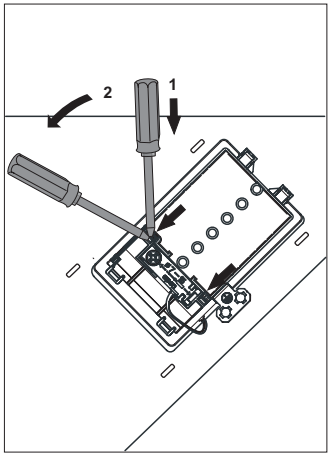
Priklop štedilnika na električno napeljavo

Pozor!

Priklop na napeljavo sme opraviti izključno kvalificirani monter z ustreznim dovoljenjem. Prepovedano je samovoljno izvajati predelave ali spremembe na električni napeljavi.

Nasveti za monterja

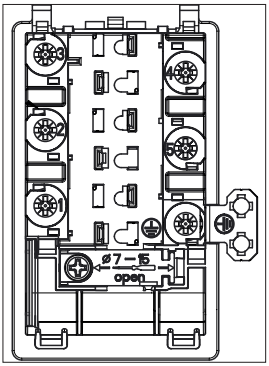
Štedilnik je tovarniško prilagojen za napajanje s trifaznim izmeničnim tokom (400V 3N~ 50Hz). Nazivna napetost grelnih elementov štedilnika je 230 V. Prilagoditev štedilnika na dvofazno napajanje (400V 2N~50Hz) je možna z ustrezno premostitvijo objemk na priključni letvi po shemi povezav. Priklopna shema se nahaja tudi v bližini priključka štedilnika. Dostop do priključnega terminala je omogočen po odmontaži pokrova priključka, ki se jo opravi z uporabo ploščatega izvijača. Bodite pozorni na to, da pravilno izberete priključni vod, upoštevaje vrsto priključka in nazivno moč štedilnika.
Priključni vod je treba montirati v razbremenilnik priključka štedilnika.



Pozor!

Treba je paziti na to in zagotoviti, da bo opremljen z zaščitno žilo voda priključek na elektriko, označen z znakom ⏚ .Električna napeljava, iz katere se napaja štedilnik, mora imeti varnostno izklopno stikalo, ki omogoča prekinitev napajanja v sili. Razdalja med delovnima kontaktoma varnostnega izklopnega stikala mora biti min. 3 mm.

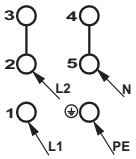
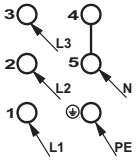
Pred izvedbo priklopa štedilnika na električno napeljavo se je treba seznaniti z informacijami na nazivni ploščici in na priklopni shemi.
Pozor! Inštalater ima obveznost izdati uporabniku "potrdilo o priklopu štedilnika na električno napeljavo" (obrazec le-tega se nahaja v garancijskem listu).
Način priklopa štedilnika, razlikujoč se od prikazanega na shemi, lahko povzroči uničenje naprave.



Shema možnih povezav

Pozor! Napetost grelnih elementov 230V.

Pozor! V primeru vsake od povezav mora biti zaščitna žila povezana s terminalom ⏚ PE.

				Priporočena vrsta priklopnega voda
1	Pri omrežju 400 V 2N ~ 50 Hz, dvofazna povezava z nevtralnim vodnikom, mostički povezujejo objemke 2-3 in 4-5, fazni vodniki priključeni na 1 in 2-3, nevtralni vodnik na 4-5, zaščitni vodnik na ⏚.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm^2
2	Pri 400 V 3N ~ 50 Hz, trifazna povezava z nevtralnim vodnikom, mostiček povezuje objemke 4-5, fazni vodniki priključeni na 1, 2 in 3, nevtralni na 4-5, zaščitni vodnik na ⏚.	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm^2

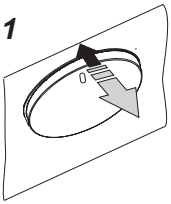
L1, L2, L3 – fazni vodniki; N – nevtralni vodnik; PE – zaščitni vodnik
Puščice na zgornjih diagramih označujejo mesta povezovanja vodnikov.

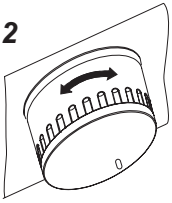
Pred prvim vklopom štedilnika

- odstraniti elemente embalaže, izprazniti predal, očistiti komoro pečice in grelno ploščo tovarniško nanešenih konservacijskih sredstev,
- vzeti ven iz pečice elemente opreme v njej in jih umiti v topli vodi z dodano tekočino za pomivanje posode,
- vklopiti ventilacijo v prostoru ali odpreti okno,
- segreti pečico (na temp. 250°C, za pribl. 30 min.), odstraniti nečistočo in temeljito umiti, grelna polja plošče je treba segrevati pribl. 4 minute brez postavitve posod nanje.
- izvesti opravila v zvezi s štedilnikom ob upoštevanju varnostnih navodil.

Zasučni gumbi so „spravljeni" v upravljalski plošči, za izbor funkcije je treba:
1. rahlo vtisniti gumb in ga spustiti,
2. nastaviti izbrano funkcijo.

Označbe ob robu zasučnega gumba označujejo zaporedne funkcije, ki jih realizira pečica.



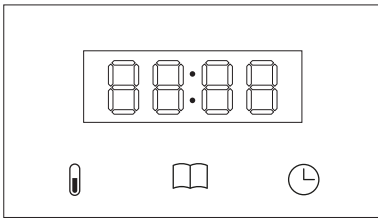


Pomembno!
Komoro pečice se sme čistiti samo s toplo vodo z dodatkom majhne količine tekočine za pomivanje posode.

UPORABA

Delovanje nadzorne plošče

Po priklopu naprave morate najprej nastaviti trenutni čas. Šele po zaključku tega postopka bo mogoče uporabljati pečico.



Nadzorna plošča je opremljena z LED zaslonom in 3 senzorji na dotik.

Senzor	Opis
/	Temperatura*
	Recepti
	Ura

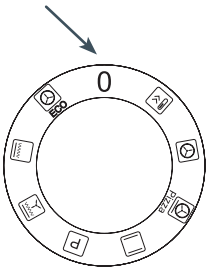
Opomba: Vsakokratna uporaba senzorja je potrjena z akustičnim signalom.
Zvočnih signalov ni mogoče izklopiti.

*Tiskani piktogrami so odvisni od zasnove modela.

Zasučni gumb funkcij pečice

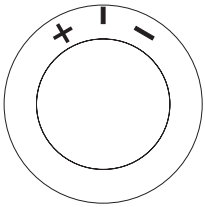
Pečica se lahko segreva s pomočjo spodnjega grelca, zgornjega grelca, grelca termocirkulacije in grelca opekača. Primerno funkcijo izberete s pomočjo zasučnega gumba za funkcije.
Spodnja risba prikazuje funkcije (v določenem zaporedju) ki se nahajajo na zasučnem gumbu:

Položaj izvlečenja



Zasučni gumb nastavitev +/-

Zasučnega gumba nastavitev ne obračate, temveč zgolj nagibate v obe smeri. Ta gumb služi nastavitvi parametrov delovanja, kot sta temperatura in čas. Nagnite zasučni gumb v desno in tako povečajte vrednost parametra. Nagnite ga v drugo smer in vrednost parametra se zmanjša. Parametri, ki jih lahko spreminjate s tem gumbom, so temperatura, čas ter nastavitev tekočega časa na ekranu. Če držite zasučni gumb v nagnjenem položaju, se hitrost spreminjanja vrednosti parametra poveča.



UPORABA

Simboli na plošči

Simbol	Opis
	Funkcija peke
	Termometer priključen
	Hitro segrevanje
	Indikator delovanja grelnika
	Ura
	Časovnik
	Piroliza vklopljena, vrata zaklenjena*
	Signalizacija potrebe po odvajanju vode*
	Signalizacija potrebe po nalivanju vode*

Vklop napajanja

Ko je napajanje vklopljeno ali ponovno vzpostavljeno, na zaslonu utripa 0:00. Trenutni čas nastavite z gumbom za nastavitve (+/–) in potrdite z dotikom senzorja ◷ ali po 10 sekundah.

Čas je mogoče nastaviti le, ko je funkcijski gumb v položaju OFF (IZKLOP). Po izpadu električne energije se nastavitve ure izbrišejo.

Če se med prekinjenim pirolitičnim ciklom čiščenja ponovno vzpostavi električna napetost, lahko čas nastavite šele, ko se pečica ohladi in so vrata odklenjena.

*razpoložljivost funkcij je odvisna od modela naprave

UPORABA

Način pripravljenosti (standby).

V stanju pripravljenosti zaslon prikazuje trenutni čas z zmanjšano svetlostjo. Druge funkcije naprave ostanejo neaktivne. V tem načinu je na voljo senzor (ura) za nastavitev časovnika ali za daljši pritisk – spremembo trenutnega časa. Te operacije so na voljo le, če je funkcijski gumb nastavljen na položaj OFF (IZKLOP).

Tryb pripravljenosti se aktivira po:
- nastavitvi funkcijskega gumba v položaj OFF (IZKLOP),
- obnovitvi napajanja in nastavitvi časa,
- zaključku delovanja časovnika.

Pri napravah s pirolizo: nastavitev funkcijskega gumba v položaj IZKLOP med ciklom čiščenja prekine postopek, ohladi pečico, odklene vrata in preklopi v stanje pripravljenosti.

Trenutni način

V tem načinu ostane osvetlitev prižgana, grelniki in ventilator pa so izklopljeni.
Aktivacija se zgodi po:

- nastavljeni čas pečenja se je končal,
- dosežen je najdaljši čas delovanja pečice.

Ploščo ponovno aktivirate tako, da najprej obrnete funkcijski gumb v položaj OFF (IZKLOP) in nato izberete katero koli funkcijo.

Nočni način

Če je naprava v stanju pripravljenosti, se svetlost zaslona med 22.00 in 6.00 samodejno zniža na nočno raven.

Aktivni način

Omogoča uporabo funkcij peke ali čiščenja glede na nastavitev gumba za izbiro funkcij. V tem načinu zaslon deluje s polno svetlostjo.

Osvetlitev

Luč v pečici je med peko privzeto prižgana. Ne deluje v načinih IZKLOP, piroliza in ECO.

Pri napravah s pirolizo se ob odpiranju vrat vklopi osvetlitev ter ustavi delovanje grelnikov in konvekcijskega ventilatorja. Ko so vrata zaprta, se delovanje teh elementov nadaljuje.

V stanju pripravljenosti se lučka izklopi, ko so vrata zaprta, ali samodejno po 5 minutah. V načinu ECO se lučka izklopi, ko so vrata zaprta.

Če med delovanjem pustite vrata odprta več kot 5 minut, se osvetlitev izklopi, zasliši se dvojni pisk in naprava preklopi v stanje pripravljenosti.

UPORABA

Hlajenje

Hladilni sistem se samodejno zažene, ko temperatura v pečici preseže 80 °C ali ko je aktivirana funkcija ogrevanja. Ventilator se izklopi, ko temperatura pade pod 75 °C.

Intenzivnost hlajenja je odvisna od izbrane funkcije pečice.
Pri modelih s pirolizo ventilator med ciklom deluje z višjo hitrostjo. Pri drugih funkcijah in ko je gumb nastavljen na položaj IZKLOP, ventilator deluje z nižjo hitrostjo.

Simbol termostata (grelniki vklopljeni)

Indikator termostata obvešča o delovanju grelnih elementov. Simbol zasveti, ko je aktiven vsaj en grelec, in ugasne, ko je dosežena nastavljena temperatura. Ko temperatura pade, se grelniki ponovno vklopijo.

Časovnik

Časovnik je na voljo tako v stanju pripravljenosti kot tudi med delovanjem pečice.

V stanju pripravljenosti: Za vklop časovnika se dotaknite senzorja . Na zaslonu se bo prikazal trenutno nastavljeni čas časovnika ali 0:00, če časovnik še ni nastavljen.
V aktivnem načinu: Za vklop časovnika dvakrat pritisnite simbol . se bo prikazala na plošči.

Vrednost časovnika nastavite z gumbom za nastavitve (+/-). Za potrditev nastavitve se dotaknite senzorja ali počakajte 10 sekund.

Med odštevanjem se na zaslonu prikazuje preostali čas in simbol časovnika. Ta čas se lahko prikaže tudi pri uporabi funkcije peke.

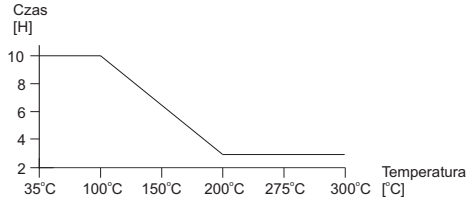
Ko nastavljeni čas poteče, se oglasi pisk. Alarm izklopite s pritiskom na kateri koli gumb.

Pomembno: ikona se uporablja za nastavitev časovnika in časa pečenja (opisano kasneje v priročniku).

UPORABA

Omejitev časa delovanja pečice

Za zagotovitev varnosti je pečica opremljena s funkcijo samodejne omejitve časa delovanja.
Njegovo delovanje temelji na samodejnem prekinitvi funkcije ogrevanja po prekoračitvi dovoljenih časov delovanja pri dani temperaturi - v skladu s spodnjo tabelo.



Po končanem delovanju pečica preklopi v način prikaza trenutnega časa: lučka ostane prižgana, grelniki in ventilator pa so izklopljeni.

Pri nastavljanju časa pečenja (opisanega v nadaljevanju priročnika) nadzorna plošča ne dovoli prekoračiti maksimalnega dovoljenega časa delovanja za izbrano temperaturo. Če se temperatura med peko zviša, se najdaljši dovoljeni čas delovanja samodejno prilagodi novi nastavitvi.

Vklop funkcije peke

Za vklop funkcije pečenja obrnite gumb za izbiro funkcij iz položaja OFF (IZKLOP) na želeno funkcijo segrevanja.

Ko je funkcija izbrana, se na zaslonu prikaže privzeta temperatura, dodeljena tej funkciji. Vrednost temperature in simbol utripata, kar pomeni, da je nastavitev mogoče spremeniti.

Z gumbom za nastavitve (+/–) nastavite želeno temperaturo in nato izbiro potrdite s pritiskom na senzor . Pečica bo prešla v aktivni način in začela delovati.

Če po obračanju gumba iz položaja IZKLOP na izbrano funkcijo 5 sekund ne izvedete nobenega dejanja, se nastavitve ne shranijo in pečica ne začne delovati. Zaslon se bo vrnil na trenutni čas in lučka v komori bo ostala prižgana, razen če je funkcijski gumb v položaju IZKLOP.

UPORABA

Nastavitev temperature

Območje nastavitve temperature je 30–300 °C.
Najprej izberite funkcijo pečenja (obrnite gumb za izbiro funkcije iz položaja IZKLOP), nato potrdite predlagano temperaturo s senzorjem ali spremenite njeno vrednost (+/-) in nato potrdite .
Temperatura se spreminja v korakih po 5 °C, znotraj območja, predvidenega za izbrano funkcijo.
Če v 5 sekundah ne izvedete nobenega dejanja, se nadzorna plošča samodejno vrne v trenutni način (luči prižgane, grelniki in ventilator izklopljeni).

Privzeto zaslon prikazuje trenutno temperaturo v notranjosti pečice. Če želite preveriti nastavljeno temperaturo, pritisnite gumb – od tu jo lahko spremenite z gumbom +/-. Izjemi sta: nastavljeni čas pečenja in aktivirano pirolitično čiščenje* – takrat se na zaslonu prikaže preostali čas postopka.
Ko je dosežena nastavljena temperatura, se oglasi dvojni pisk.

Sprememba nastavitev temperature

Med delovanjem pečice lahko temperaturo spremenite s pritiskom na senzor . Ko vstopite v način urejanja, začne vrednost temperature utripati.
Z vrtenjem nastavitvenega gumba (+/-) lahko zvišate ali znižate nastavljeno temperaturo.
Nova vrednost temperature se shrani po pritisku senzorja . Zaslon se nato vrne na prikaz trenutne temperature pečice ali preostalega časa pečenja.
Ko je dosežena novo nastavljena temperatura, pečica odda dvojni pisk, ki označuje, da je postopek segrevanja končan.

UPORABA

Tabela funkcij gretja

Opis funkcije		Gornji grelec	Grelec opekača	Grelec ventilatorja	Spodnji grelec	Ventilator	Soft steam grelec	Temperatura [°C] min.	Temperatura [°C] maks.	Privzeta temperatura [°C]
	Hitro segretje		√	√		√		30	280 (300*)	170
	Turbo žar	√	√			√		30	280	190
	Pojačani žar	√	√					30	280	210
	Konvencionalna	√			√			30	280 (300*)	180
	Konvencionalna + ventilator*	√			√	√		30	280 (300*)	170
	Konvekcija			√		√		30	280 (300*)	170
Pizza	Pizza			√	√	√		30	280 (300*)	220 (300*)
	Konvekcija z nežno paro (soft steam)			√		√	√	30	280 (300*)	170
	Konvencionalno gretje z nežno paro (soft steam)*	√			√		√	30	280 (300*)	180
ECO	Pečenje ECO			√		√		150	230	170
P	Pirolitsko čiščenje	√	√			√		-	-	-
0	IZKLOP							-	-	-

* Velja za izbrane modele

Spreminjanje funkcije pečenja med delovanjem pečice

Med delovanjem pečice lahko spremenite funkcijo gretja tako, da obrnete gumb za izbiro funkcij na novo nastavitev.
Pečica bo nadaljevala z delovanjem na novo izbrane funkcije in ohranjala prej nastavljeno temperaturo.
Pri modelih, opremljenih s funkcijo pirolize, se preklapljanje med funkcijo pirolize in iz nje izvede v skladu z načeli, opisanimi v poglavju Pirolitično čiščenje.

Če novo izbrana funkcija ne podpira prej nastavljene temperature, bo pečica samodejno nastavila najvišjo temperaturo, ki je na voljo za to funkcijo.

Zaključek delovanja pečice

Za izklop pečice obrnite gumb za izbiro funkcij v položaj IZKLOP.

Če čas kuhanja ni nastavljen, pečica deluje, dokler je ne izklopi ročno ali samodejno varnostni sistem, katerega čas delovanja je odvisen od nastavljene temperature.

Po peki z uporabo funkcije časa pečenja ali sonde za meso se pečica samodejno izklopi grelniki in ventilator. Lučka v komori ostane prižgana in na zaslonu je prikazan trenutni čas.

Nastavitev časa pečenja

Čas pečenja je funkcija, ki vam omogoča, da določite čas, v katerem bo pečica izvajala izbrano funkcijo gretja. Nastavite ga lahko od 2 minut do 10 ur.

Upoštevajte, da funkciji časovnika in časa pečenja ne moreta delovati hkrati. Hkrati je lahko
samo eden od njih je aktiven

Za nastavitev časa pečenja:

- Izberite funkcijo pečenja (obrnite gumb za izbiro funkcije iz položaja IZKLOP).
- Nastavite (+/-) in potrdite temperaturo .
- pritisnite senzor .
- Z nastavitvenim gumbom (+/-) nastavite čas pečenja.
- Pritisnite senzor za potrditev nastavitve.

Če po pritisku na simbol ne vnesete časa pečenja in ponovno pritisnete isti simbol , se vrnete na nastavitve časovnika.

Po preteku nastavljenega časa pečenja se pečica samodejno izklopi ⏲: grelniki in ventilator se izklopijo, lučka v komori ostane prižgana.
Če želite preveriti ali spremeniti: pritisnite simbol
Med odštevanjem lahko spremenite funkcijo gretja in temperaturo, ne da bi to vplivalo na nastavljeni čas pečenja. Po preteku nastavljenega časa pečenja se pečica samodejno izklopi grelniki in ventilator. Lučka v komori bo ostala prižgana. Zaslišali boste tudi pisk , ki se bo ustavil po 30 sekundah ali ob dotiku katerega koli senzorja.

Če želite izklopiti funkcijo časa pečenja in preklopiti na neprekinjeno delovanje, nastavite vrednost na 0:00 in potrdite nastavitev (pritisnite senzor ⏲ ali počakajte 10 sekund). Pečica bo delovala, dokler je ročno ne izklopite.

Termo sonda

Ko vstavite sondo za meso v vtičnico pečice, se prikaže simbol sonde za meso.
Če ga priključite v aktivnem načinu (funkcijski gumb v položaju, ki ni IZKLOPLJEN), boste samodejno nadaljevali z nastavitvijo ciljne temperature hrane.
Z gumbom (+/-) nastavite želeno temperaturo v notranjosti živila in nato potrdite nastavitev s senzorjem . Na zaslonu se hkrati prikažeta dve temperaturi, ločeni z dvopičjem: trenutna temperatura, izmerjena s temperaturno sondo _:_ nastavljena ciljna temperatura.
Če želite preveriti nastavljeno temperaturo komore, na kratko pritisnite senzor

In če želite to spremeniti
(pospešiti ali upočasniti peko):
- Senzor zadrževanja
- Spremenite nastavitve z gumbom +/-
- Na kratko pritisnite senzor , da shranite nove nastavitve.

Dokler ni dosežena nastavljena temperatura, pečica vzdržuje nastavljene parametre pečenja. Ko je dosežena ciljna temperatura hrane, se grelniki in ventilator samodejno izklopijo, naprava pa signalizira konec kuhanja z zvočnim signalom in utripanjem ikon za sondo za meso in temperaturo.
Alarm lahko izklopite z dotikom katerega koli senzorja. Če zvočni signal ni ročno izklopljen, se bo po 30 sekundah samodejno izklopil.
Simbol sonde za meso in odčitki temperature bodo utripali, dokler funkcije ne izklopite tako, da gumb za izbiro funkcije obrnete v položaj IZKLOP.

Če želite spremeniti nastavljeno temperaturo sonde za meso:
- Držite senzor , dokler nastavljena temperatura sonde za jedro ne začne utripati.
- Spremenite nastavitve z gumbom +/-
- Na kratko pritisnite senzor (termometer), da shranite nove nastavitve.

Pomembno:
- Uporaba sonde za meso izključuje možnost nastavitve časa pečenja.
- Z vstavitvijo sonde za meso se prekliče morebitni predhodno nastavljeni čas kuhanja ali časovnik.
- Uporaba sonde za merjenje temperature jedra ne omejuje možnosti spreminjanja funkcije gretja ali temperature v pečici med delovanjem.
- Funkcija sonde za meso ostane aktivna, dokler sonde za meso ne odstranite ali dokler pečice ne izklopite.

UPORABA

Recepti - Seznam programov

Ne.	Program	Realizacija	Nastavitev temperature	Hitro segretje
1	Govedina	Konvekcija - stopnja 2, 120 min	180 °C	
2	Svinjina	Konvekcija - stopnja 2, 120 min	180 °C	
3	Jagnjetina	Konvekcija - stopnja 2, 120 min	180 °C	
4	Piščanec 1,5 kg	Žar + ventilator - stopnja 2, 85 min	190 °C	
5	Raca 1,8 kg	Žar + ventilator - stopnja 2, 90 min	180 °C	
6	Goska 3,0 kg	Žar + ventilator - stopnja 1, 130 min	170 °C	
7	Puran 2,5 kg	Žar + ventilator - stopnja 1, 155 min	170 °C	
8	Pizza	Zgornji radiator + spodnji nivo 2, čas: 15 min	220 °C	Da
9	Lazanja	Zgornje grelo + spodnje grelo stopnja 2, 25 min, hitro segrevanje	200 °C	Da
10	Fokača	Zgornje grelo + spodnje grelo stopnja 2, hitro segrevanje 15 min	230 °C	Da
11	enolončnica s testeninami	Zgornje grelo + spodnje grelo stopnja 2, hitro segrevanje 15 min	220 °C	Da
12	Zapečena zelenjava	Zgornji grelec + spodnji grelec, stopnja 2, 35 min,	180 °C	Da
13	Biskvit	Zgornji radiator + spodnji nivo 2, čas: 45 min (razgreta pečica)	160 °C	
14	Mafini	Konvekcija - stopnja 3, čas: 35 min	160 °C	
15	Piškoti	Konvekcija - , stopnja 3, 20 min	150 °C	
16	Pecivo s sadjem	Zgornji + spodnji grelec stopnja 2, 55 min	175 °C	Da
17	Kruh	Zgornji radiator + spodnji nivo 2, čas: 60 min	180 °C	
18	Vzhajanje testa	Zgornji radiator + spodnji nivo 2, čas: 20 min	30 °C	
19	Sušenje	Konvekcija - stopnja 2, 3, 4; 5 ur	50 °C	

Pirolitsko čiščenje

Ko je izbrana funkcija piroliticnega čiščenja, se na zaslonu prikaže utripajoča vrednost P 2:00 in simbol ⁘.

Z nastavitvenim gumbom +/- lahko izberete eno od razpoložljivih trajanj čiščenja: 14:00 , 14:30 ali 15:00. S pritiskom na senzor ◷ potrdite izbiro in zaženete program.

Če so vrata pečice ob zagonu programa odprta, se na zaslonu prikaže sporočilo »VRATA« in simbol ⁘ začne utripati. Naprava čaka, da se vrata zaprejo, največ 10 minut. Po tem času se program prekliče: na zaslonu se prikaže END, ki mu sledi trenutni čas.

na zaslonu se prikaže simbol ⁘. Med potekom postopka se prikaže preostali čas do konca programa.

Eno uro pred koncem programa se grelniki izklopijo in pečica začne s ciklom ohlajanja. Ko temperatura v komori pade na približno 150 °C, se začne postopek odklepanja vrat. Konec zaklepanja signalizira ugasnitev simbola pirolize.
Med delovanjem pirolize ni mogoče spreminjati nastavitev ali si ogledati trenutne ali nastavljene temperature.

Ko je program končan in informacijski signal izgine, nadzorna plošča vrne prikaz trenutnega časa.

V primeru izpada električne energije med pirolizo bo pečica po ponovni vzpostavitvi električne energije prešla v cikel ohlajanja in nato odklenila vrata v skladu z varnostnim postopkom.

Če med pirolizo obrnete funkcijski gumb v drug položaj, vključno z IZKLOPOM, bo pečica vstopila v cikel ohlajanja in odklenila vrata. Ko je ta postopek končan, bo naprava prešla v stanje pripravljenosti.

Demo način

Demo način se aktivira s kombinacijo senzorjev: 🌡 in ◷.
V tem načinu grelniki in ventilator ostanejo izklopljeni, osvetlitev pa deluje normalno. Pri modelih s funkcijo pirolize se vrata ne zaklenejo, ko je ta izbrana.
Aktivacija demo načina je označena z napisom »tESt«, ki se izmenično prikazuje s trenutnim časom ali temperaturo.

UPORABA

Izbira zvočnega signala

Nadzorna plošča vam omogoča izbiro enega od več razpoložljivih zvočnih signalov. Spremembe je mogoče izvesti v stanju pripravljenosti .
Če želite narediti spremembo:

- Pritisnite in držite senzor ◷ za vstop v način nastavitve časa.
- pritisnite senzor 🌡.
- Prikazal se bo napis »tonX« , kjer X označuje trenutno izbrani signal.
- Z gumbom +/- izberite želeni zvok.
- Potrditev se izvede samodejno po 5 sekundah .

Nastavitev svetlosti zaslona

Svetlost zaslona je mogoče nastaviti od 0 do 7. Stopnja 0 izklopi zaslon v stanju pripravljenosti, stopnja 4 pa je privzeta nastavitev. Spremembe je mogoče izvesti v stanju pripravljenosti.
Če želite narediti spremembe:

- Pritisnite in držite senzor ◷ za vstop v način nastavitve časa.
- Dvakrat pritisnite senzor 🌡.
- Prikazal se bo napis »briX« , kjer je X svetlost na lestvici od 1 do 7.
- Z gumbom +/- izberite želeni zvok.
- Odobritev se izvede samodejno po 5 sekundah.

Funkcija Soft Steam

Funkcija Soft Steam uporablja paro v začetni fazi pečenja, kar pozitivno vpliva na videz in kakovost izbranih jedi.
Pred peko v vdolbinico na dnu pečice nalijte 150 ml čiste, hladne vode. Ne dodajajte začimb ali drugih snovi.
Nato izberite funkcijo Soft Steam in nastavite temperaturo v skladu s priporočili za hrano, ki jo pripravljate. Po približno 5 minutah predgrevanja postavite posodo v pečico in zaprite vrata.

Opomba:

- Po peki ne puščajte vode v notranjosti pečice.
- Preostalo vodo odstranite šele, ko se pečica ohladi.
- Zaradi prisotnosti vodne pare se lahko na notranji strani vrat in stenah komore pojavi kondenz. Po končanem delu obrišite odvečno olje z mehko krpo.

UPORABA

Uporaba opekača

Proces peke poteka tako, da na jed učinkujejo IR žarki, ki jih oddaja razžarjeni grelec opekača.

Za vklop opekača je treba:

- nastaviti zasučni gumb pečice v položaj, označen s simbolom ,
- segrevati pečico približno 5 minut (pri zaprtih vratih pečice).
- vstaviti v pečico široki pekač na ustrezno delovno raven, v primeru peke na ražnju pa na raven neposredno pod ražnjem vstaviti kovinsko ploščo, ki zadržuje kapljajočo maščobo,
- zapreti vrata pečice.

Za funkcijo peke in intenzivirane peke je treba temperaturo nastaviti maksimalno na 220 °C, za funkcijo peke z ventilatorjem pa maksimalno na 190 °C.

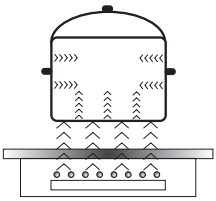
Pozor!
Peko je treba izvajati pri zaprtih vratih pečice.

Pri uporabi opekača lahko dostopni deli pečice postanejo vroči.
Priporoča se preprečevati otrokom dostop do pečice.

UPORABA

Uporaba grelne plošče.

Pravila delovanja indukcijskega polja



Električni generator napaja induktor, umeščeno v notranjosti naprave. Ta cevka ustvarja magnetno polje, torej s trenutkom namestitve posode na ploščo v posodo prehaja indukcijska elektrika. Ta elektrika naredi iz posode prave oddajnike toplote, medtem ko steklena površčina plošče ostane hladna.

Ta sistem predvideva uporabo posod, katerih dna so primerna za delovanje magnetnega polja.

Na splošno indukcijsko tehnologijo odlikujeta dve prednosti:
- toplota se prenaša izključno s pomočjo posode, možen je maksimalen izkoristek toplote,
- ne prihaja do pojava toplotne inercije, saj se kuhanje začne avtomatično s trenutkom postavitve posode na ploščo in se konča v trenutku, ko jo vzamemo s plošče.

Med normalno uporabo indukcijske plošče lahko nastopijo različne vrste zvokov, ki nimajo nobenega vpliva na pravilno delovanje plošče.

- Žvižg nizke frekvence. Zvok nastane, ko je posoda prazna, in izgine, ko v njo vlijemo vodo ali položimo jed.
- Žvižg visoke frekvence. Zvok nastane v posodi, ki so narejene iz več plasti različnih materialov, pri vklopu maksimalne moči gretja. Ta zvok nastane tudi, kadar istočasno uporabljamo dve ali več grelni plošči na maksimalni moči. Zvok izgine oz. je manj intenziven, ko moč zmanjšamo.
- Zvok škripanja. Zvok nastane pri posodi, ki je bila izdelana iz več plasti različnih materialov. Intenzivnost zvoka je odvisna od načina kuhanja.
- Zvok brenčanja. Zvok nastane v času delovanja ventilatorja, ki hladi električni sistem.

Zvoki, ki se lahko slišijo med pravilno uporabo, lahko izhajajo iz delovanja hladilnega ventilatorja, velikosti posode ali materiala, iz katerega je narejena, načina kuhanja jedi in vklopljene grelne moči.
Ti zvoki so normalen pojav in ne pomenijo okvare indukcijske plošče.

UPORABA

Varnostne naprave:
Če je bila plošča pravilno nameščena in je pravilno uporabljana, so le redko potrebne varnostne naprave.
Ventilator: služi varovanju in ohlajanju upravljalnih oz. napajalnih elementov. Lahko deluje v dveh različnih hitrostih, deluje na avtomatičen način. Ventilator deluje takrat, ko so vklopljena vsa grelna polja in je vklopljen do trenutka končne ohladitve elektronskega sistema.
Tranzistor: Temperatura elektronskih elementov se ves čas meri s pomočjo sonde. Če toplota narašča na nevaren način, ta sistem avtomatično izklopi grelno polje, ki se nahaja najbližje pregretim elektronskim elementom.
Detekcija: detektor prisotnosti posode omogoča delovanje plošče, s tem pa ogrevanja. Majhni predmeti, ki so umeščeni na grelni površini (npr. žlička, nož, prstan) ne bodo zamenjani za posode in plošča se ne bo vklopila.

Detektor prisotnosti posode v indukcijskem polju

Detektor prisotnosti posode je nameščen v ploščah, katerih del so indukcijska polja. Med delovanjem plošče detektor prisotnosti posode v trenutku, ko posodo umestimo na ploščo ali ko jo iz nje odmaknemo, avtomatično začne ali prekine oddajanje toplote v polju kuhanja To zagotavlja varčevanje z energijo.

- Če je polje kuhanja uporabljano skupaj s primerno posodo, se na ekranu izpiše stopnja toplote.
- Indukcija zahteva uporabo primernih posod, ki imajo dna narejena iz magnetnega materiala (glej Tabelo).

Če na polju kuhanja ni nameščene posode ali pa je posoda, ki je postavljena nanj neprimerna, bo na ekranu cifra grelne moči utripala. Polje se ne vklopi.
Če v 1 minute ne zazna posode, se operacija vklopa plošče prekine.
Da bi izklopili polje kuhanja, ga je potrebno vklopiti s pomočjo zasučnega gumba a ne le tako, da odmaknemo posodo.

Pozor!
V primeru izpada električne napetosti se brišejo vse nastavitve. Po ponovni pojavitvi napetosti v mreži je nujna pazljivost. Dokler so grelna polja vroča, bo prižgan indikator preostale toplote „H”.

Po koncu uporaba izklopite grelno polje z regulatorjem in se ne zanašajte na detektorja posode.

UPORABA

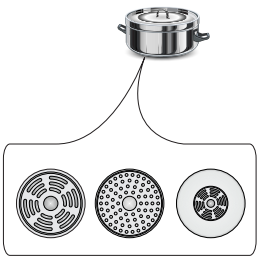
Primerna kvaliteta posode je glavni pogoj za dobro izrabo in učinkovito delovanje plošče.

Izbor posod za kuhanje na indukcijskem polju



Značilnosti posod.

- Vedno je potrebno uporabljati posode visoke kakovosti, idealno s ploščatim dnom: uporaba posod te vrste pomeni, da se izognemo pojavitvi točk s previsoko temperaturo, na katerih bi se lahko hrana med kuhanjem prilepila. Posode in ponve z debelimi kovinskimi stenami zagotavljajo popolno porazdelitev toplote.
- Potrebno je paziti, da so dna posod vedno suha: medtem, ko polnimo posodo ali uporabljamo posodo, ki smo jo vzeli iz hladilnika, je potrebno, preden jo umestimo na ploščo, preveriti, da je površina dna popolnoma suha. S tem se izognemo nečistočam na površini plošče.
- Pokrov na loncu preprečuje uhajanje toplote, s čemer skrajšuje potrebni čas gretja in zmanjšuje porabo električne energije.
- Če želimo preveriti, če je posoda primerna, moramo preveriti, ali bata posode privlači magnet.
- **Da zagotovimo optimalni nadzor indukcijskega modula nad temperaturo, mora biti dno posode ploščato.**
- **Vbočeno dno posode ali globoko vgraviran logo proizvajalca imajo negativen vpliv na indukcijski modul, ki nadzira temperaturo, prihaja lahko do pregretja posode.**
- **Ne smemo uporabljati poškodovanih posod, npr. z deformiranim dnom zaradi previsoke temperature.**
- Če uporabljamo velike posode s feromagnetnim dnom, katerega srednji del je manjši od celotnega premera dna posode, se ogreva izključno feromagnetni del posode. To povzroči situacijo, v kateri ni možna enakomerna porazdelitev toplote v posodi. Feromagnetni obseg se zmanjša v osnovi posode zaradi vanjo umeščenih aluminijastih elementov, zato je lahko količina toplote manjša. Lahko se zgodi, da nastopijo problemi z zaznavo posode ali pa sploh ni zaznana. Da dosežemo optimalne rezultate kuhanja, mora biti premer feromagnetnega dela posode prilagojen velikosti grelnega pasu. V primeru, da posoda v grelnem pasu ni bila zaznana, se priporoča, da ga preizkusimo v grelnem pasu s primerno manjšim premerom.



UPORABA

Za indukcijsko kuhanje je potrebno uporabljati izključno feromagnetne posode, iz materialov kot so:

- emajlirano jeklo
- železova litina
- posebne posode nerjavečega jekla za indukcijsko kuhanje.

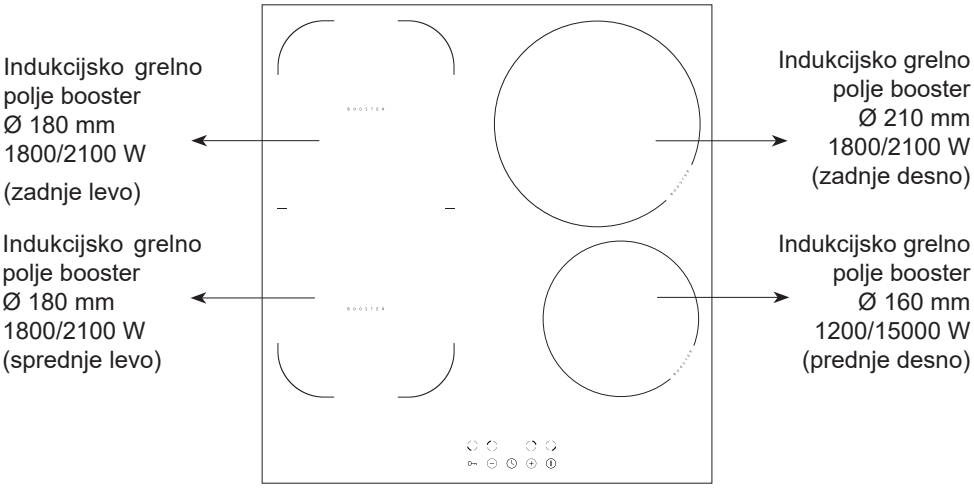
Označbe na kuhinjskih posodah	 **Preverite, če se na etiketi nahaja znak, ki zagotavlja, da je posoda primerna za indukcijske plošče**
	Uporabljajte magnetne posode (iz emajlirane pločevine, feritnega nerjavečega jekla, iz železove litine), preverite tako, da k dnu magneta pristavite magnet (mora privlačiti).
Nerjaveče jeklo	Ne zaznava prisotnosti posode
	Z izjemo posod iz feromagnetnega jekla
Aluminij	Ne zaznava prisotnosti posode
Litina	Visoka učinkovitost
	Pozor: posode lahko opraskajo ploščo
Emajlirano jeklo	Visoka učinkovitost
	Priporoča se uporaba posode s ploščatim, debelim in gladkim dnom
Steklo	Ne zaznava prisotnosti posode
Porcelan	Ne zaznava prisotnosti posode
Posode z bakrenim dnom	Ne zaznava prisotnosti posode

Velikost najmanjše uporabne posode za kuhanje je:

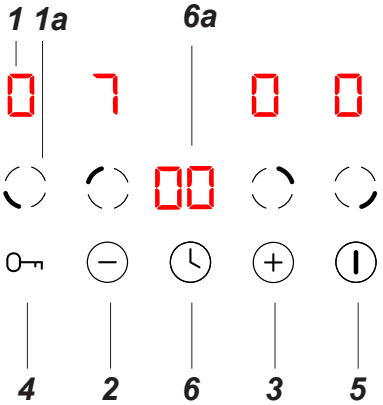
Premer kuhalne površine	Najmanjši premer podstavka v emajliranem jeklu
(mm)	(mm)
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Najmanjši premer posode za kuhanje iz drugih materialov, ki niso emajlirani, je lahko različen.

UPORABA



Nadzorna plošča



1 - Indikator grelnega polja
1a - Senzor grelnega polja
2 - Senzor za zmanjšanje stopnje moči
3 - Senzor za povečanje stopnje moči
4 - Senzor blokade nadzorne plošče
5 - Senzor vklopi/ izklopi
6 - Senzor ure
6a - Indikator ure

UPORABA

Nadzorna plošča

- Ko je kuhalna plošča priključena na električno omrežje, se bo oglasil pisk in vsi indikatorji se bodo prižgali za 1 sekundo in nato ugasnili, kar pomeni, da je kuhalna plošča prešla v stanje pripravljenosti .
- Kuhalna plošča je opremljena z elektronskimi senzorji. Če jih želite uporabiti, se jih dotaknite s prstom za najmanj 1 sekundo.
- Vsakič, ko se uporabnik dotakne senzorja, bo slišal pisk. Zvočnih signalov ni mogoče izklopiti.



Na senzorje nadzorne plošče ne odlagajte nobenih predmetov. Posebej bodite pozorni, da posoda med kuhanjem ne štrli čez obrise grelnega polja. Če posodo postavite preblizu nadzorne plošče ali jo popolnoma prekrijete, se aktivira varnostni postopek in kuhalna plošča se samodejno izklopi.

Vklop grelne plošče

Dotaknite se in s prstom vsaj 3 sekundo držite senzor vklopi/izklopi ⏻. Vsi indikatorji bodo prikazali »–« in kuhalna plošča bo v stanju pripravljenosti.

Vklop grelnega polja in nastavitev njegove moči

- Ploščo vklopite s senzorjem ⏻.
- Postavite posodo na izbrano kuhalno polje in se dotaknite senzorja danega polja.
- Posoda se samodejno zazna in indikator 8., ki je odgovoren za izbrano grelno ploščo, začne utripati ter kaže "0", kar pomeni, da je izbrano polje aktivno in moč lahko nastavite.
- Stopnjo moči lahko nastavite s senzorjema ⊕ in ⊖ ter izberete želeno vrednost na indikatorju polja.
- Za potrditev izbrane stopnje moči ponovno pritisnite senzor tega polja ali počakajte 3 sekunde na samodejno potrditev.
- Polje je zagnano.



Če v 1 minuti po vklopu indukcijske kuhalne plošče ni nastavljena moč kuhalnega polja, se plošča samodejno izklopi.

Funkcija Booster

Funkcija Booster poveča grelno moč polja Ø 160 z 1200 W na 1500 W, Ø 180 z 1800 W na 2100 W, Ø 210 pa z 1800 W na 2100 W. Polja Bridge z 3000W na 3500W.

Za vklop funkcije Booster je treba izbrati območje kuhanja, nastaviti raven kuhanja na „9” ter ponovno pritisniti na senzor ⊕, kar je signalizirano s pojavom črke “P” na zaslonu polja.

Funkcija Booster se izklopi po ponovnem pritisku na senzor ⊖ pri aktivnem indukcijskem polju, ali po dvigu posode z indukcijskega polja.

Funkcija Booster lahko deluje največ 5 minut, nato pa se stopnja moči samodejno zniža na stopnjo 9.

Izklop grelnih polj

Grelno polje lahko izklopite z enim izmed dejanj, ki so opisana spodaj:
1. Ploščo izklopite s senzorjem ⏻.
2. Dotaknite se senzorja aktivnega grelnega polja, nato pa s senzorjem ⊖ nastavite stopnjo moči na »0«.

Izklop celotne grelne plošče

Grelna plošča deluje, ko je vklopljeno vsaj eno grelno polje.

- Kuhalno ploščo izklopite tako, da držite senzor ⏻.

Če je grelno polje vroče, je na ekranu grelnega polja prikazana črka „H” – simbol preostale toplote. Opis simbola se nahaja v nadaljevanju navodil za uporabo.

Blokada nadzorne plošče

Zahvaljujoč funkciji blokada lahko zablokirate možnost upravljanja s ploščo, na primer s strani otrok ali v primeru čiščenja. Ko je nadzorna plošča zaklenjena, so vsi gumbi, razen gumba ⏻ onemogočeni. Za vklop blokade pritisnite senzor ⊂⊃, za izklop pa ga pridržite. Ko je funkcija blokade aktivirana, bo indikator ure prikazal "Lo".

Ko je kuhalna plošča vklopljena in zaklenjena, jo lahko takoj izklopite tako, da držite senzor ⏻.

Indikator preostale toplote

Po koncu kuhanja steklo indukcijske plošče v obsegu danega kuhalnega polja še nekaj časa ostane vroče, to imenujemo preostala toplota.

Če je steklo vroče, je na indikatorju tega polja prikazan simbol „H” .

V času, ko deluje indikator preostale toplote, se ni dovoljeno dotikati kuhalnega polja zaradi nevarnosti opeklin, prav tako ni dovoljeno postavljati nanj predmetov, ki so občutljivi na toploto!

UPORABA

Omejitev časa dela

Kuhališče se bo po določenem času, ki je odvisen od nastavljene stopnje moči, samodejno izklopilo. To je varnostna funkcija, ki je ni mogoče izklopiti.

Maksimalni čas delovanja je določen individualno in je odvisen od uporabljenih stopenj grelne moči med kuhanjem. Če med kuhanjem uporabljate le eno stopnjo moči gretja dalj časa, bo maksimalen čas omejen glede na tabelo:

Po dosegu maksimalnega časa kuhanja se indukcijsko polje avtomatično izklopi, na indikatorju polja pa se pojavi simbol preostale toplote. Maksimalni čas delovanja se tiče posamičnega polja.

Stopnja grelne moči	Maksimalen čas delovanja
1	8 h
2	8 h
3	8 h
4	4 h
5	4 h
6	4 h
7	2 h
8	2 h
9	2 h

Timer

Ura olajša proces kuhanja zahvaljujoč možnosti programiranja časa delovanja grelnih polj. Funkcijo Timerja lahko vklopite le med procesom kuhanja (ko je grelna moč večja od „0"). Funkcijo timerja lahko hkrati uporabljate za več kuhalnih polj.

Za nastavitev časa Timerja je potrebno:
- Dotaknite se senzorja grelnega polja, za katerega želite nastaviti časovnik.
- Dotaknite se senzorja ure – na zaslonu se bo prikazalo »00« in številka, ki označuje enote (tj. zadnja številka), bo začela utripati.
- Z uporabo senzorjev + in − nastavite vrednost utripajoče enice.
- Ponovno se dotaknite senzorja ure – desetice bodo začele utripati.
- Z uporabo senzorjev + in − nastavite vrednost utripajoče desetice in potrdite s senzorjem ure .
- Na zaslonu bo prikazan preostali čas.

V spodnjem desnem kotu indikatorja stopnje moči grelnega polja se prikaže rdeča LED-lučka, ki označuje, da je časovnik za to polje aktiviran.

- Ko nastavljeni čas kuhanja poteče, se grelno polje samodejno izklopi, 30 sekund se bo oglasil zvočni signal, indikator ure pa bo prikazal "- -". Ostala grelna polja bodo še naprej delovala, če so bila predhodno aktivirana.
- Da bi nastavili funkcijo Timerja za naslednje polje, se držite zgornjih korakov tako, da najprej izberete drugo polje od prvega. Funkcijo časovnika je mogoče nastaviti za vsako polje posebej.
- Programirani čas lahko kadar koli spremenite z uporabo senzorja ure , nato pa s senzorjema + in − nastavite nov čas.

UPORABA

Če je funkcija časovnika nastavljena za več kot eno grelno polje, se bo prikazal najkrajši čas, LED-lučka poleg indikatorja ustreznega grelnega polja pa bo začela utripati. Po preteku nastavljenega časa se ustrezno grelno polje izklopi. Nato se prikaže najkrajši časovnik in zasveti indikator ustreznega polja.

Nastavi se ga lahko na razponu od 1 do 99 minut.

Z dotikom katerega koli senzorja grelnega polja se na prikazovalniku časovnika prikaže ustrezni nastavljeni čas.

Za predčasni izklop časovnika :
- Dotaknite se senzorja grelnega polja, za katerega želite nastaviti časovnik.
- Dotaknite se senzorja ure – indikator bo začel utripati.
- Z uporabo senzorjev ⊕ in ⊖ nastavite časovnik na »00« – s tem ga izklopite.

Minutnik

Funkcija kuhinjske ure se uporablja za odštevanje programiranega časa. Ta funkcija ne upravlja z grelnimi polji.

Za nastavitev minutnika je treba:
- Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena in da senzor grelnega polja ni aktiven (indikator polja "-" ne utripa).

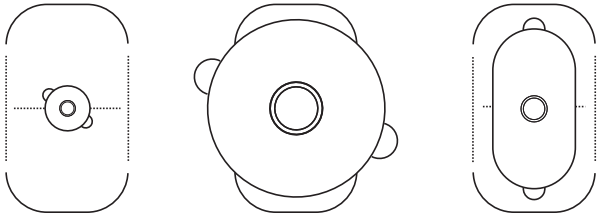
Minutnik lahko nastavite pred ali po nastavitvi moči grelnega polja.

- Dotaknite se senzorja ure – na zaslonu se bo prikazalo »00« in številka, ki označuje enote (tj. zadnja številka), bo začela utripati.
- Z uporabo senzorjev ⊕ in ⊖ nastavite vrednost utripajoče enice.
- Ponovno se dotaknite senzorja ure – desetice bodo začele utripati.
- Z uporabo senzorjev ⊕ in ⊖ nastavite vrednost utripajoče desetice.
- Ko je čas nastavljen, se odštevanje začne samodejno. Na zaslonu bo prikazan preostali čas.
- Ko nastavljeni čas poteče, se bo za 30 sekund oglasil pisk, indikator ure pa bo prikazal "- -".
- Programirani čas lahko kadar koli spremenite z uporabo senzorja ure , nato pa s senzorjema ⊕ in ⊖ nastavite nov čas.

UPORABA

Bridge

Zahvaljujoč funkciji Bridge lahko nadzorujete dve grelni polji plošče kot eno samo povečano cono gretja. Funkcija Bridge je zelo priročna in omogoča uporabo daljših ovalnih posod.



SLABO **SLABO** **DOBRO**

Da bi vklopili funkcijo Bridge:

- Vklopite ploščo
- Za vklop funkcije Bridge se dotaknite senzorjev levega sprednjega in levega zadnjega grelnega polja. Nato s senzorjema ⊕ in ⊖ nastavite želeno stopnjo grelne moči.

⚠ Od tega trenutka dalje upravljamo z dvema grelnima poljema s pomočjo enega senzorja.

Za izklop funkcije Bridge se dotaknite senzorjev levega sprednjega in levega zadnjega grelnega polja. Na ekranih se prikaže številka „0”.

⚠ Od tega trenutka naprej delujeta posebej.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Peka kruha in drugih jedi iz testa

- priporoča se peko jedi iz testa v pekačih, ki so del tovarniške opreme štedilnika,
- kruh in pecivo je možno peči tudi v modelih in v trgovini kupljenih pekačih, ki jih je treba namestiti na sušilni lestvici, **priporoča se uporabljati pekače črne barve, ki bolje prevajajo toploto in skrajšujejo čas pečenja,**
- ne priporočamo uporabe modelov in pekačev s svetlimi in bleščečimi se površinami v primeru koriščenja konvencionalnega gretja (zgornji + spodnji grelec), uporaba takih modelov lahko povzroči nezadostno zapečenost jedi spodaj,
- pri koriščenju funkcije termocirkulacije ni nujno predhodno segreti komore pečice, v primerih drugih vrst gretja pa je treba pred vložitvijo testa v pečico komoro pečice prej razgreti,
- predno vzamete jed ven iz pečice, je treba preveriti kakovost rezultata peke z uporabo lesene paličice (le-ta mora biti pri pravilnem rezultatu peke suha in čista),
- priporoča se pustiti pečeno jed v pečici še približno 5 minut po izklopu pečice,
- temperature pečenja pri uporabi funkcije termocirkulacije so praviloma približno 20 – 30 stopinj nižje kot v primeru tradicionalne peke (z uporabo zgornjega in spodnjega grelca),
- parametri peke jedi iz testa, ki so podani v tabeli, so orientacijski in jih je možno korigirati odvisno od lastnih kuharskih izkušenj in preferenc,
- če informacije, ki jih vsebujejo kuharske knjige, bistveno odstopajo od vrednosti v navodilu za uporabo, prosimo, da se ravnate po vsebini v navodilu za uporabo.

Pečenje mesa

- za v pečico je treba pripraviti porcijo mesa večjo od 1 kg, manjše kose se priporoča peči na grelni plošči
- za peko se priporoča uporabljati žaroodporne posode, ravno tako moraji biti ročaji odporni na visoke temperature,
- pri peki na sušilni lestvici ali na ražnju se priporoča na najnižji ravni namestiti široki pekač z neveliko količino vode,
- vsaj enkrat sredi pečenja se priporoča obrniti meso na drugo stran, tekom pečenja je treba tudi občasno zaliti meso z izločajočim se sokom ali pa z vročo – slano vodo, mesa se ne sme polivati s hladno vodo.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Funkcija gretja ECO termo cirkulacija

- pri uporabi funkcije ECO termocirkulacija se zažene zoptimiziran način gretja, katerega cilj je varovanje z energijo med pripravo jedi,
- časa peke ni možno skrajšati prek nastavitev višjih temperatur, prav tako se ne priporoča začetno ogrevanje pečice pred peko,
- med pečenjem ni dovoljeno spreminjati nastavitev temperature ali odpirati vrat.

Priporočeni parametri pri uporabi funkcije ECO

Vrsta peke jedi	Funkcija gretja	Temperatura (^{0}C)	Raven	Čas [min]
Biskvit	Eco	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kvašen / štiričetrtinski kolač	Eco	180 - 200	2	50 - 70
Ribe	Eco	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Govedina	Eco	200 - 220	2	90 - 120
Svinjina	Eco	200 - 220	2	90 - 160
Piščanec	Eco	180 - 200	2	80 - 100

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Pizza
Funkcija pica - uporabite za to namenjeno funkcijo Pizza, vstavite pekač na nivo 3, po želji lahko uporabite tudi kamen za pico. Pečico segrejte na 300OC, vstavite svežo pico in po pribl. 4 minutah bo jed gotova.
Če uporabljate kamen za pico, ga postavite v hladno pečico in z njim pečico segrevajte na 300^{O}C približno 30 min, nato pa pico vanjo vstavite še za dodatne 4-6 min.

Vrsta hrane Pizza	Dodatna oprema	Raven	Funkcija gretja	Temperatura [^{O}C]	Čas [min]
Sveža s vtankim testom	Pekač za pecivo ali kamen	2-3	Pizza	300[1)]	4 – 6
Zamrznjena s tankim testom	Rešetke	2-3	Pizza	[2)]	[2)]
Zamrznjena z debelim testom	Rešetke	2-3	Pizza	[2)]	[2)]

1) Segrejte prazno pečico
2) Ravnajte se glede na informacije na pakiranju

Pomembno! V tabeli podani parametri so orientacijski in jih je možno korigirati glede na lastne izkušnje in preference.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Pečica s prisilnim obtokom zraka (grelnik termocirkulacije + ventilator)

Vrsta pečenja jedi	Funkcija pečice	Temperatura (°C)	Raven	Čas [min]
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kvašen / štiričetrtinski kolač		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Kvašen / štiričetrtinski kolač		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Ribe		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ribe		190	2 - 3	60 - 70
Klobase		220	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Govedina		160 - 180	2	120 - 160
Svinjina		160 - 230	2	90 - 120
Svinjina		160 - 190	2	90 - 120
Piščanec		180 - 190	2	70 - 90
Piščanec		160 - 180	2	45 - 60
Piščanec		175 - 190	2	60 - 70
Zelenjava		190 - 210	2	40 - 50
Zelenjava		170 - 190	3	40 - 50

Časi veljajo, če za nerazgreto notranjost pečice ni podano drugače. Pri razgreti pečici je potrebno podane čase skrajšati za približno 5-10 minut.

[1)] Razgrejte prazno pečico

[2)] Podani časi veljajo za peko v malih modelih

Pozor: V tabeli podani parametri so orientacijski in jih je možno korigirati glede na lastne izkušnje in preference.

TESTNE JEDI. V skladu z normo EN 60350-1.

Pečenje peciva

Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (°C)	Čas peke (min.)
Majhno pecivo	Pekač za pecivo	3		155 [1)]	29 - 32
	Pekač za pecivo	3		155 [1)]	31 - 34
	Pekač za pecivo	3		150 [1)]	34 - 37
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		150 [1)]	40 - 43
Krhko pecivo (trakovi)	Pekač za pecivo	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		160 - 175 [1)]	25 - 35
Biskvit brez maščobe	Rešetke + črno prevlečen pekač za pecivo Ø 26 cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Jabolčna pita	Rešetke + dva črno prevlečena pekača za pecivo Ø 20 cm	2 pekače se na rešetkah umesti diagonalno, desno zadaj, levo spredaj		180 - 200 [1)]	50 - 65

[1)] Razgrejte prazno pečico, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja približno 5 minut

TESTNE JEDI. V skladu z normo EN 60350-1.

Žar

Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Toast iz belega peciva	Rešetke	4		220 [1)]	3 - 7
Goveji burgerji	Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin)	4 - rešetke 3 – pekač za pečenko		220 [1)]	1 stran 13 - 18 2 stran 10 -15

[1)] Razgrejte prazno pečico z vklopom za 8 minut, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

Pečenka

Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Cel piščanec	Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin)	2 - rešetke 1 – pekač za pečenko		180 - 190	70 - 90
	Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin)	2 - rešetke 1 – pekač za pečenko		180 - 190	80 - 100

Časi veljajo, če za nerazgreto notranjost pečice ni podano drugače. Čase podane za razgreto pečico je potrebno skrajšati za približno 5-10 minut.

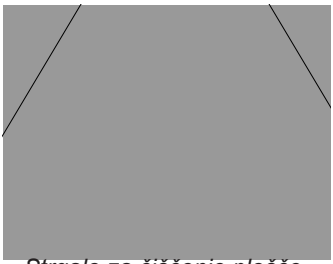
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Skrb uporabnika za tekoče vzdrževanje štedilnika v čistem stanju in za pravilno konservacijo le-tega pomembno vpliva na dolžino obdobja brezhibnega delovanja.

Pred začetkom čiščenja je treba štedilnik izklopiti, zagotoviti, da bodo vsi zasučni gumbi v položaju „●" / „0". Z opravili čiščenja se sme začeti šele, ko se štedilnik ohladi.

Keramična plošča

- Ploščo je treba redno umivati po vsakokratni uporabi. V kolikor je to možno, se priporoča umiti štedilnik, ko je še topel (po ugasnitvi indikatorja gretja polja). Ne dovolite, da pride do močnega onesnaženja grelne plošče, še zlasti do zažganosti prekipele tekočine.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev kot so npr. praški za ščetkanje, ki vsebujejo abrazivne snovi, abrazivne paste, brusni kamni, pumeks, žičnati prepleti in ščetke ipd. Le-ta lahko opraskajo površino plošče in povzročijo nepopravljivo škodo.
- Veliko umazanijo, ki se je močno sprijela s podlago, je možno odstraniti s posebnim strgalom, pri tem je treba paziti, da ne poškodujete okvirja keramične plošče.



Strgalo za čiščenje plošče

Pozor! Ostra rezila je vedno treba zavarovati s premikom ohišja (zadostuje pritisk palca). Pri uporabi obvezuje previdnost-nevarnost ranitve - ne dopuščati, da bi instrument prišel v roke otroku.

- Priporočamo uporabo sredstev za čiščenje ali pomivanje z blagim delovanjem in z ustreznimi priporočili, kot npr. vse vrste tekočine ali emulzije za odstranjevanje maščob
  V primeru, da nimate na razpolago priporočenih sredstev, priporočamo uporabo tople vode z dodatkom tekočine za pomivanje posode ali sredstva za čiščenje pomivalnih korit iz nerjavečega materiala.

- Za umivanje in čiščenje površin uporabljajte mehko in nežno krpo, dobro absorbirajočo vlago.
  Keramično ploščo je treba po vsakokratnem umitju obrisati do suhega.

- Treba je posebno pozornost namenjati temu, da ne poškodujete keramične plošče, da ne nastanejo globoke praske ali okruški zaradi udarcev kovinskih pokrovov posod ali drugih predmetov z ostrimi robovi.

Pomembno!

Za čiščenje in vzdrževanje se ne sme uporabljajte nikakršnih sredstev za drgnjenje, agresivnih čistil, predmetov za drgnjenje.

Za čiščenje sprednjega dela štedilnika uporabljajte izključno toplo vodo z dodatkom majhne količine sredstva za pomivanje posode ali stekla. Ne uporabljajte močnih sredstev za čiščenje.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Pečica

- Pečico je treba očistiti po vsakokratni uporabi. Pri čiščenju pečice je treba vklopiti osvetlitev, da se doseže boljša vidnost delovnega prostora.
- Komoro pečice se sme umivati le z uporabo tople vode z dodatkom majhne količine tekočine za pomivanje posode.

- **Čiščenje s paro -Steam Clean:**
  -na široki pekač, ki se ga namesti na prvo raven od spodaj vliti 0,25 l vode (1 skodelica),
  -zapreti vrata pečice,
  -zasučni gumb regulatorja temperature nastaviti v položaj 50^{0}C, zasučni gumb funkcij pa v položaj spodnji grelec ⎵,
  -segrevati komoro pečice približno 30 minut,
  -odpreti vrata pečice, notranjost komore obrisati s krpo ali gobico, nato premiti s toplo vodo z dodatkom tekočine za pomivanje posode.

- Po umitju komore pečice le-to obrisati do suhega.
- Emajlirane elemente opreme štedilnika je treba umiti z uporabo tople vode z dodatkom sredstva za pomivanje posode.
- Ne sme se uporabljati tekočin, vsebujočih organske kisline (npr. citronska kislina), ki lahko pustijo neodstranljive madeže ali potemnitev keramičnega emajla.

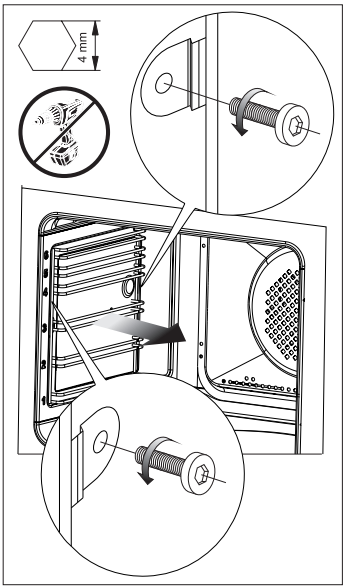
Pozor! Za čiščenje in vzdrževanje sprednjih steklenih površin ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo abrazivne snovi.

Menjava halogenske žarnice osvetlitve pečice

Da bi se izognili možnosti, da nas stre-se električna napeljava, je potrebno pred menjavo halogenske žarnice preveriti, da je naprava izključena.

1. Izklopite napajanje pečice
2. Vzeti nastavke iz pečice.
3. Če pečica vsebuje teleskopske nosilce, jih je potrebno odstraniti
4. Uporabiti križni izvijač, odviti štiri vijake, ki privijajo pokrov, odstraniti pokrov in odstraniti tesnilo, ga umiti in paziti, da ga obrišete do suhega.
5. Odviti halogensko žarnico, tako da jo povlečete navzdol, pri tem uporabite krpo ali papir, v primeru potrebe halogensko žarnico zamenjate na novo G9
   -napetost 230V
   -moč 25W
6. Halogensko žarnico je potrebno natančno namestiti na vtično gnezdo.
7. Namestiti zvon osvetlitve

- Pečice označen s črko **D** so opremljene z žičnimi vodili (lestvicami) vložkov pečice, ki se jih z lahkoto izvleče. Da se jih izvleče v cilju umitja, je treba z uporabo imbusnega ključa vel. 4 odviti vijaka z nosilcev pritrjujočih lestvico. Po umitju nazaj montirati vodilo v komoro pečice. Pred privitjem preveriti, ali se pritrjevalni nosilci nahajajo v odprtinah na bočni stranici komore pečive.



Odstranjevanje žičnatih vodil

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

Pirolitsko čiščenje

Pirolitsko samočiščenje pečice. Pečica se ogreje do temperature približno 480 °C. Preostanki žara ali peke se spremenijo v pepel, ki se ga lahko odstrani, po končanem procesu ga je potrebno pomesti ali odstraniti s pomočjo vlažne krpe.

Pred vklopom funkcije piroliza.

Pozor!
Iz notranjosti pečice odstranite vse pripomočke (pekače, mreže za sušenje, bočne nosilce, teleskopske nosilce). Pripomočki, ki bodo med pirolizo puščeni v notranjosti pečice, lahko postanejo nepovratno poškodovani.

- Odstranite veliko umazanijo iz notranjosti pečice.
- Z vlažno krpo očistite zunanje površine pečice.
- Držite se navodil.

Med procesom čiščenja.

- V bližini razgrete pečice ne puščajte krp.
- Ne vklaplajte kuhinjske plošče.
- Ne vklaplajte osvetlitve pečice.
- **Vrata pečice so opremljena z blokado, ki onemogoča njihovo odprtje med procesom. Ne odpirajte vrat, da ne prekinite procesa čiščenja.**

Pozor!
Med procesom pirolitskega čiščenja lahko pečica doseže zelo visoke temperature, zato se lahko notranje površine pečice ogrejejo bolj kot običajno, zaradi česar je potrebno paziti, da se v tem času v bližini pečice ne nahajajo otroci.
Glede na emisije, do katerih prihaja med čiščenjem, mora biti kuhinja dobro prezračena.

Proces pirolitskega čiščenja:

- Zaprite vrata pečice.
- Držite se navodil v poglavju *Uporaba. Pirolitsko čiščenje.*

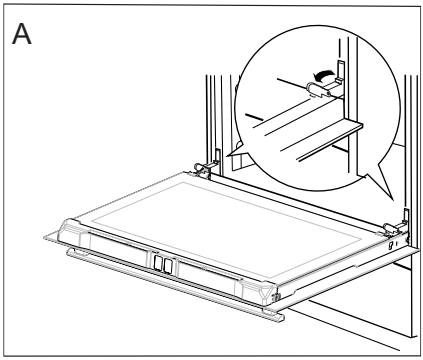
Pozor!

Če v pečici prevladuje visoka temperatura (višja kot pri običajni uporabi) se vrata ne odblokirajo.
Po ohladitvi lahko odprete vrata in pepel odstranite z mehko, vlažno krpo. Namontirajte bočne nosilce in druge dostopne elemente. Pečica je pripravljena za uporabo.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Snemanje vrat

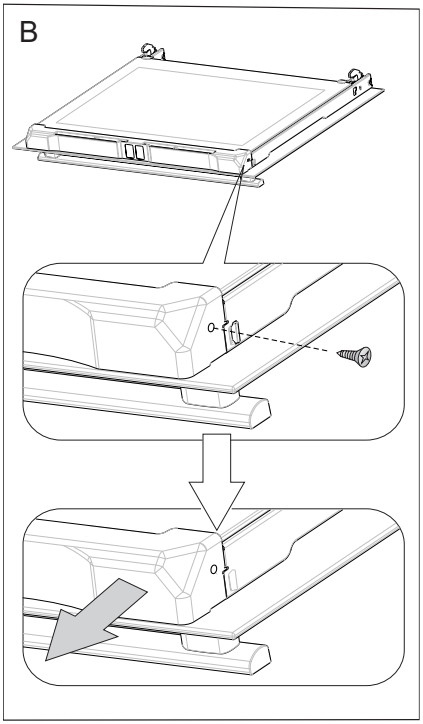
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečaju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem vrstnem redu. Pri vstavljanju vrat bodite pozorni na to, da zarezo na tečaju pravilno namestite na izstopu nosilca tečaja. Po namestitvi vrat na pečico je treba nujno vložiti varovalni element in **ga temeljito pritisniti**. Nepravilna namestitev varovalnega elementa lahko povzroči poškodovanje tečaja pri poskusu zaprtja vrat.

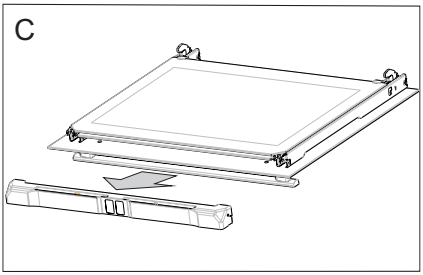


Odmik zaroval tečajev

Odstranitev notranjega stekla

1. S pomočjo križnega izvijača je potrebno odviti vijake, ki se nahajajo na zgornji letvi vrat (slika B).
2. S pomočjo ploščatega izvijača je potrebno odviti zgornjo letev vrat, ter jo ob straneh delikatno dvigniti (slika B, C).





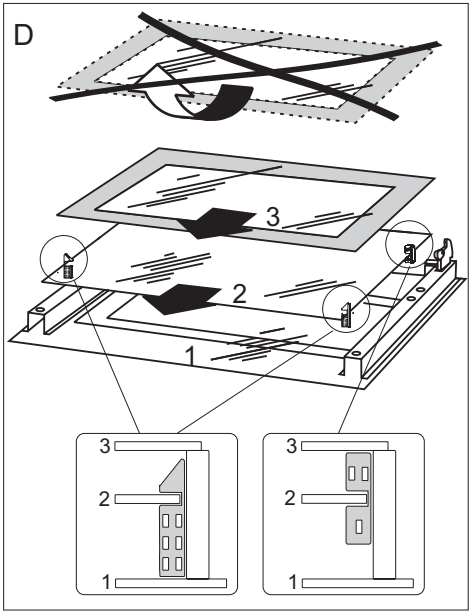
3. Notranje steklo izvleči z mesta pritrjenosti (v spodnjem delu vrat). (Slika D). Odstraniti srednja stekla.

Pozor! Nevarnost poškodbe pritrjevalnega elementa. Steklo je treba izvleči, ne dvigati navzgor.

Odstraniti srednje steklo, (slika D).

4. Umiti stekla s toplo vodo in majhno količino čistilnega sredstva.

Za ponovno namestitev stekel je treba postopati v obratnem vrstnem redu. Gladki del stekla se mora nahajati zgoraj, odsekani vogali spodaj.



Odstranjevanje notranjih stekel.

Periodični pregledi

Poleg opravil tekočega vzdrževanja štedilnika v čistem stanju je treba:

- izvajati periodične kontrole delovanja krmilnih elementov in delovnih sklopov štedilnika. Po poteku garancije je treba vsaj enkrat na dve leti na servisu naročiti opravitev tehničnega pregleda štedilnika,
- odstraniti ugotovljene napake v delovanju,
- opraviti periodična opravila vzdrževanja delovnih sklopov štedilnika,

Pozor! kakršna koli popravila in izvedbe nastavitev sme opravljati le ustrezni servis ali inštalater z ustreznimi dovoljenji.

RAVNANJE V PRIMERU OKVARE

V vsaki situaciji okvare je treba:
- izklopiti delovne sklope štedilnika
- odklopiti električno napajanje
- prijaviti potrebo popravila
- nekatere drobne napake lahko uporabnik sam odpravi tako, da sledi navodilom v spodnji tabeli, predno se obrnete na službo za stranke proizvajalca ali na servis, opravite preveritve po zaporednih točkah v tabeli.

PROBLEM	VZROK	RAVNANJE
1.Naprava ne dela	prekinitev v dovajanju toka	preveriti varovalko hišne napeljave, pregorelo zamenjati
2. Zaslon programerja kaže uro „0.00”	naprava je bila odklopljena od električnega omrežja ali je prišlo do trenutnega izpada napetosti	nastaviti tekoči čas (glej *Delovanje programerja*)
3. Ne deluje osvetlitev pečice	razrahljana ali poškodovana žarnica	priviti ali zamenjati pregorelo žarnico (glej razdelek *Čiščenje in vzdrževanje*)
4. Eno grelno polje se vklopi, na ekranu sveti črka „H”	omejitev časa dela	ponovno vklopiti grelno polje
5. Ne sveti indikator gretja po izklopu, čeprav so grelna polja še vroča.	prekinitev v dovajanju toka, naprava je bila odklopljena od omrežja.	indikator gretja po izklopu bo začel delati po prvem vklopu in izklopu kontrolne plošče.
6. Indukcijska plošča oddaja škripajoče zvoke.	To je normalen pojav. To je delovanje ventilatorja, ki hladi elektronske sisteme.	
7. Indukcijska plošča oddaja zvoke, ki so podobni žvižgu.	To je normalen pojav. Ustrezno s frekvenco delovanja cevk med uporabo več grelnih območij pri maksimalni moči, lahko plošča oddaje rahel žvižg.	
8. Razpoka na keramični plošči štedilnika.	Nevarnost! Takoj odklopiti ploščo od omrežja (varovalka). Obrniti se na najbližji servis.	

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Nazivna moč	maks. 10,8 kW
Dimenzije štedilnika (višina/širina/globina)	85 / 60 / 60 cm

Izdelek izpolnjuje zahteve norm EN 60335-1, EN 60335-2-6, ki obvezujejo v Evropski Uniji.

Podatki na energetskih podatkovnih listih električnih pečic so podani v skladu z normo EN 60350-1 /IEC 60350-1. Te vrednosti se opredeli pri standardni obremenitvi z delujočimi funkcijami: spodnjega in zgornjega grelnika (konvencionalni način) in ventilatorja za pomoč pri razgrevanju (če so te funkcije dostopne).

Razred energetske učinkovitosti je bil označen v odvisnosti od dostopne funkcije v izdelku glede na spodnje prioritete:

Prisilni obtok zraka ECO (grelnik termocirkulacije + ventilator)	
Prisilni obtok zraka ECO (spodnji grelnik + zgornji + opekač + ventilator)	
Konvencionalni način ECO (spodnji grelnik + zgornji)	

Med označevanjem porabe energije je potrebno odmontirati teleskopske nosilce (če so v opremi izdelka).

Izjava proizvajalca

Proizvajalec s tem izjavlja, da ta izdelek izpolnjuje temeljne zahteve spodaj navedenih evropskih direktiv:

- *nizkonapetostne direktive **2014/35/EC**,*
- *direktive o elektromagnetni združljivosti **2014/30/EC**,*
- *direktive o okoljsko primerni zasnovi **2009/125/EC,***

in je bil zato ta izdelek označen CE ter je bila zanj izstavljena izjava o skladnosti predložena organom nadzora trga.