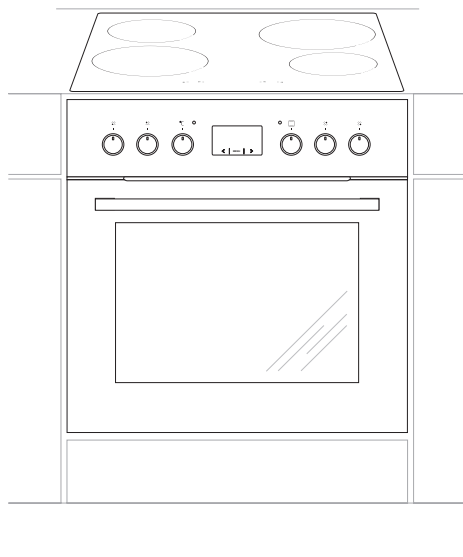




2022I(GX)3.39eEHiTSDpHbX / EHI 12919 E

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

	CZ
POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ	4
JAK ŠETŘIT ENERGII	7
POPIS VÝROBKU	9
INSTALACE	11
OBSLUHA	18
PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY	32
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU	37
TECHNICKÉ ÚDAJE	43
	SK
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	46
AKO ŠETRIŤ ENERGIU	49
OPIS VÝROBKU	51
INŠTALÁCIA	53
OBSLUHA	60
PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY	74
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA	79
TECHNICKÉ ÚDAJE	85
	HR
INFORMACIJE O SIGURNOSTI	88
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU	91
OPIS PROIZVODA	93
INSTALACIJA	95
UPORABA	102
PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI	116
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA	121
TEHNIČKI PODACI	127
	SL
NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE	129
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO	132
OPIS IZDELKA	134
INSTALACIJA	136
UPORABA	143
PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI	157
ČIŠĆENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA	162
TEHNIČNI PODATKI	168

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

Trouba, 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!

Trouba lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Trouba je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

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

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

Pozor. Příprava pokrmů na varné desce s použitím tuků bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár.

NIKDY nezkoušejte hasit oheň vodou, ale spotřebič vypněte a přikryjte plamen např. pokrývkou anebo nehořlavou dekou.

Pozor. Nebezpečí požáru: nehromadte věci na ploše k vaření.

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 ne-
spoléhejte se na ukázání detektoru nádobí.

V průběhu používání se spotřebič zahřívá. Doporučuje se zachování opatrnosti, a vyhýbat se dotýkání horkých elementů uvnitř pečicí trouby.

Dostupné části zařízení se mohou velmi zahřívát. Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

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

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

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ



- Zvláštní pozornost je třeba věnovat dětem nacházejícím se poblíž sporáku. Přímý kontakt s pracujícím sporákem hrozí opařením!
- Je třeba dávat pozor, aby se drobné domácí spotřebiče, včetně kabelů, nedotýkaly přímo rozehřáté trouby nebo varné desky, poněvadž izolace těchto spotřebičů není odolná vůči působení vysokých teplot.
- Během smažení nesmí být sporák ponechán bez dozoru. Oleje a tuky se mohou vznítit z důvodu přehřátí nebo vykypění.
- Nepřipouštějte znečišťování varné desky a její zalití vykypělými zbytky. Zejména se to týká cukru, který reaguje se sklokeramickou deskou, a může tak způsobit její neodvratné poškození. Případné nečistoty průběžně odstraňujte.
- Zákaz pokládání na rozehřáté varné plochy nádob s mokřým dnem, jelikož mohou způsobit na desce neodvratné změny (neodstranitelné skvrny).
- Je třeba používat nádobí označené výrobcem, jako přizpůsobené k používání na sklokeramických deskách.
- Pokud je prasklý povrch pracovní desky, vypněte proud, aby jste předešli možnosti zasažení elektrickým proudem.
- Varná deska by neměla být zapínána dříve, než na ní bude postavena nádoba.
- Zákaz používání nádobí s ostrými hranami, které mohou způsobit poškození sklokeramické desky.
- Nedívejte se na zahřívající se (nezakryté nádobím) halogenové varné plochy.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší, než 15 kg; na varné desce – vyšší než 25 kg.
- K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty, protože tyto mohou poškrábat povrch, což může vést k popraskání skla.
- Zákaz používání sporáku s technickou závadou. Veškeré závady mohou odstraňovat výhradně osoby s příslušným oprávněním.
- V každé situaci způsobené technickou poruchou je třeba bezvýhradně odpojit elektrické napájení sporáku a nahlásit poruchu kvůli opravě.
- **Osoby s implantovanými zařízeními podporujícími životní funkce (např. kardiostimulátor, inzulinová pumpa anebo náslechový přístroj) se musí předsvědčit, že práce těchto zařízení nebude indukční varnou deskou narušena (oblast frekvence činnosti indukční varné desky obnáší 20-50 kHz).**
- Používání zařízení na vaření a pečení způsobuje uvolňování tepla a vlhkosti d místnosti, ve které je instalováno. Ověřte, zda jsou kuchyňské prostory dobře odvětrané; nutno udržovat otevřené přirozené ventilační otvory nebo instalovat mechanickou ventilaci (digestoř s mechanickým odsáváním).
- Dlouhodobé intenzivní používání zařízení může vyžadovat zajištění dodatečného odvětrání, například otevření okna nebo použití účinnější ventilace, např. zvýšením výkonu mechanické ventilace, je-li používána.

JAK ŠETŘIT ENERGII



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

tedy dle následujících pravidel:

- **Používání správného nádobí k vaření.**
Hrnce s rovným a silným dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie.
Je třeba pamatovat na přikrývání pokličkou, v opačném případě spotřeba roste čtyřnásobně!
- **Výběr nádob na vaření příslušně k ploše varné plotýnky.**
Nádoba na vaření by neměla být nikdy menší, než varná plotýnka.
- **Péče o čistotu varných ploch a den hrnců.**
Znečištění narušuje přenos tepla
- hodně připálené nečistoty se dají odstranit často už jen prostředky, které silně zatěžují životní prostředí.
- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení pod pokličky“.**
Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.

Vypínání v pravý čas a využívání zbytkového tepla.

V případě vaření trvajících delší dobu vypínejte varné plochy 5 – 10 min. před koncem vaření. Ušetříte přes 20% elektrické energie.

Používání trouby pouze v případě většího množství potravin.

Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na plotně sporáku.

- **Využití zbytkového tepla trouby.**
V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut, doporučujeme vypínat troubu 10 minut před ukončením úpravy.

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

- **Grilování se zavřenými dvířky trouby.**
- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.**
Teplu uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek.
Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.
- **Nezabudovávání sporáku v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**
Způsobují zbytečné zvýšení spotřeby elektrické energie.

ROZBALENÍ



Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.

Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali části

Obr.obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí.

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

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

VYŘAZENÍ Z PROVOZU



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

jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických zařízení.

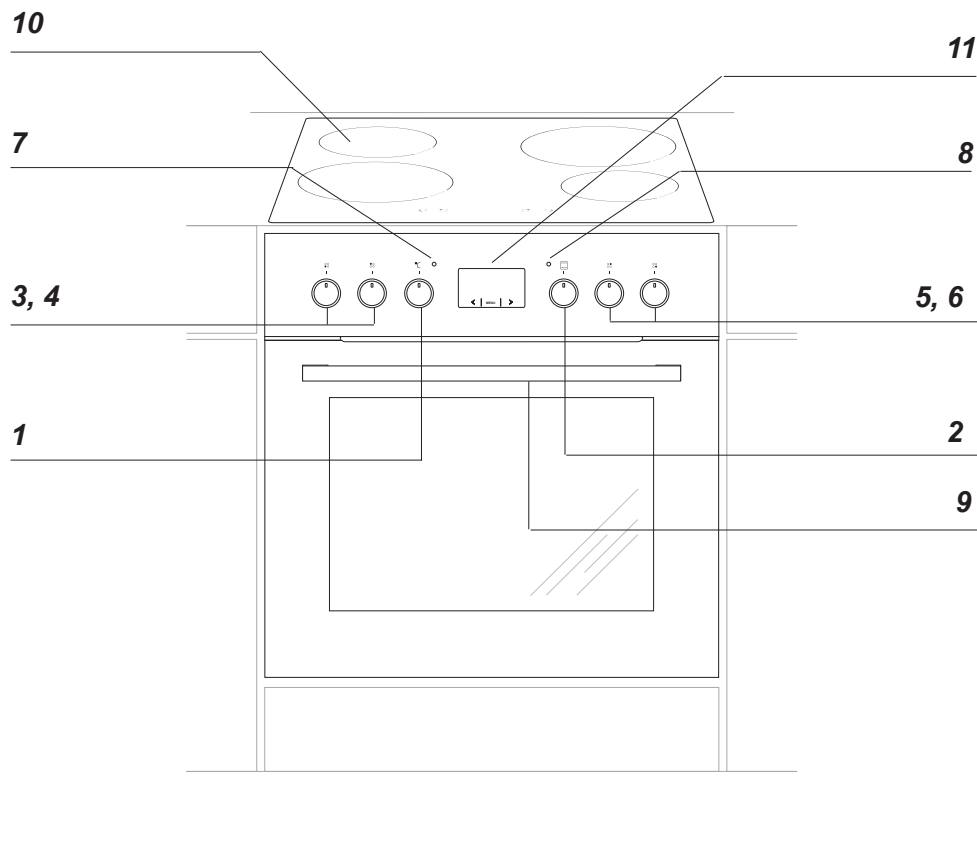
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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

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

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

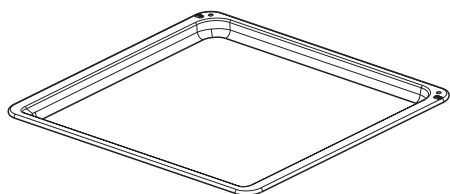
POPIS VÝROBKU



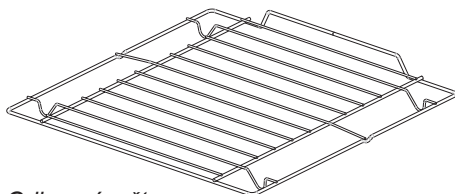
- 1 Ovládací kolečko regulátoru teploty
- 2 Ovládací kolečko volby funkcí pečící trouby
- 3, 4, 5, 6 Otočné knoflíky pro ovládání varných ploch
- 7 Kontrolka termoregulátoru **L**
- 8 Kontrolka práce pečící trouby **R**
- 9 Úchyt dvířek trouby
- 10 Sklokeramická varná deska
- 11 Elektronický programátor

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

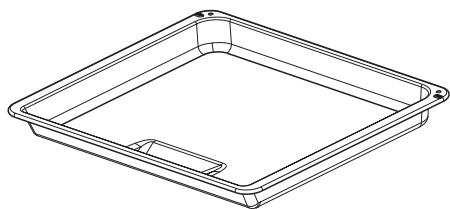
Vybavení sporáků – souhrn:



*Plech na pečivo**

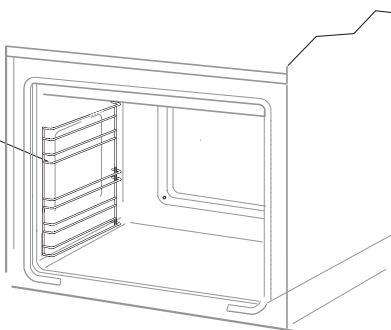


*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*



*Pečící plech /maso/**

Boční závěsné lišty plechů

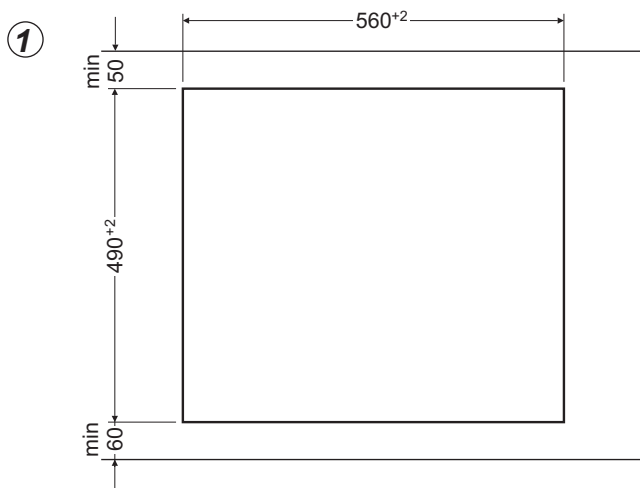


*u některých typů

INSTALACE

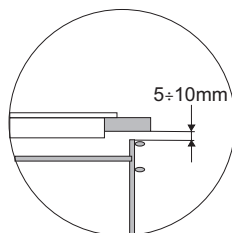
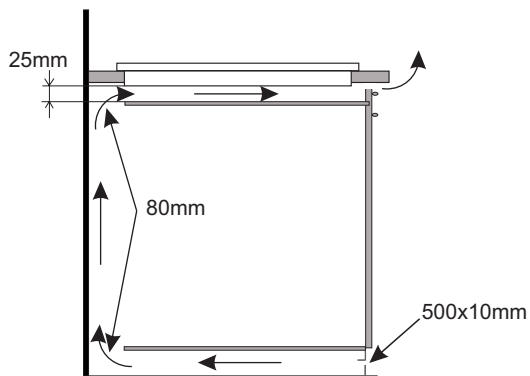
Příprava pracovní desky nábytku k vestavění varné desky

- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům. Pečící trouba je zhotovena ve třídě Y.
- Tloušťka pracovní desky nábytku by měla obnášet 28 až 40 mm, hloubka pracovní desky min. 600 mm. Pracovní deska musí být plochá a dobře znivelovaná. Pracovní deska se ze strany stěny musí utěsnit a zajistit před vlhkem a zalitím.
- Vzdálenost mezi hranou otvoru a hranou pracovní desky v přední části musí obnášet min. 60 mm, a v zadní části min. 50 mm.
- Pracovní deska pro vestavbu spotřebiče musí mít obložení, jak rovněž lepidla k jejímu přilepení odolná vůči teplotě 100°C. Nesplnění této podmínky může způsobit deformaci povrchu anebo odlepení obložení.
- Hrany otvoru musí být zabezpečené materiálem odolným vůči pohlcování vlhkosti.
- Otvor v pracovní desce proveďte v souladu s rozměry uvedenými na obr. 1.
- Pod spodem varné desky ponechejte nejméně 80 mm volného prostoru, aby umožnit odpovídající cirkulaci vzduchu a rovněž z důvodu vyhnutí se přehřátí povrchu okolo varné desky (obr. 1a.)

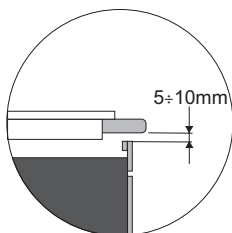
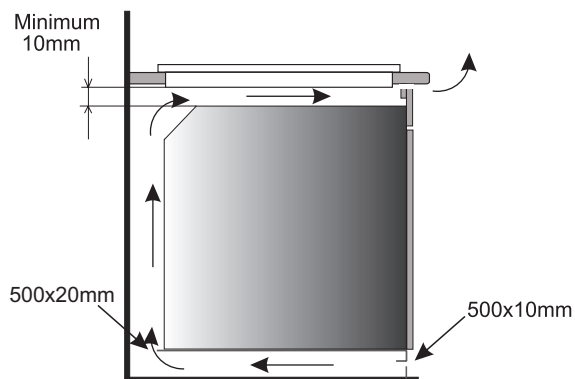


INSTALACE

1a



Vestavění do desky nosné skříně.



Vestavění do pracovní desky nad pečicí troubou s ventilací.



Je zakázáno připevnění varné desky nad pečicí troubou bez ventilace.

INSTALACE

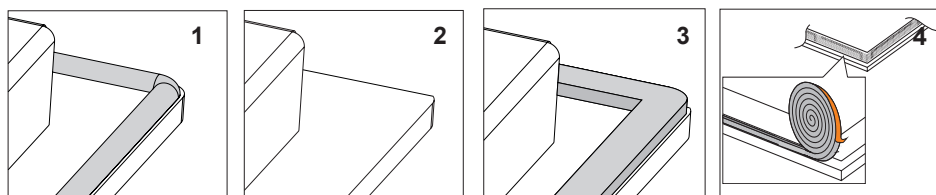
Montáž těsnění

V závislosti na modelu bylo těsnění namontováno výrobcem (obr. 1)

Pokud těsnění nebylo namontováno výrobcem, postupujte následovně:

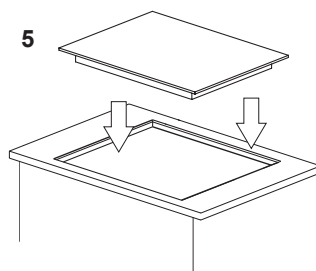
Před instalací zařízení do otvoru v pracovní desce by mělo být na spodní stranu varné desky namontováno těsnění dodané s výrobkem (obr. 2).

Za tímto účelem nejprve odstraňte ochrannou fólii z těsnění a následně ji přilepte co nejbližší k okraji desky (obr. 3, 4).



! Vestavba zařízení bez těsnění je zakázána.

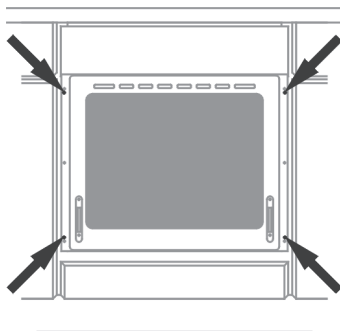
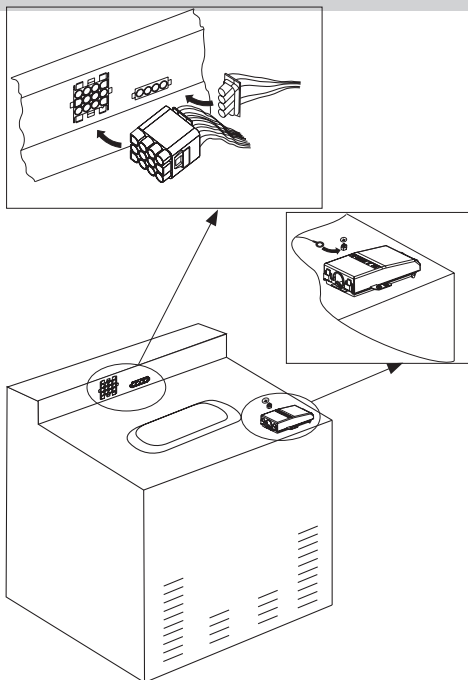
Umístěte varnou desku symetricky v otvoru tak, aby vzdálenosti mezi varnou deskou a okrajem kuchyňské desky byly na každé straně stejné (obr.5).



INSTALACE

Montáž pečicí trouby

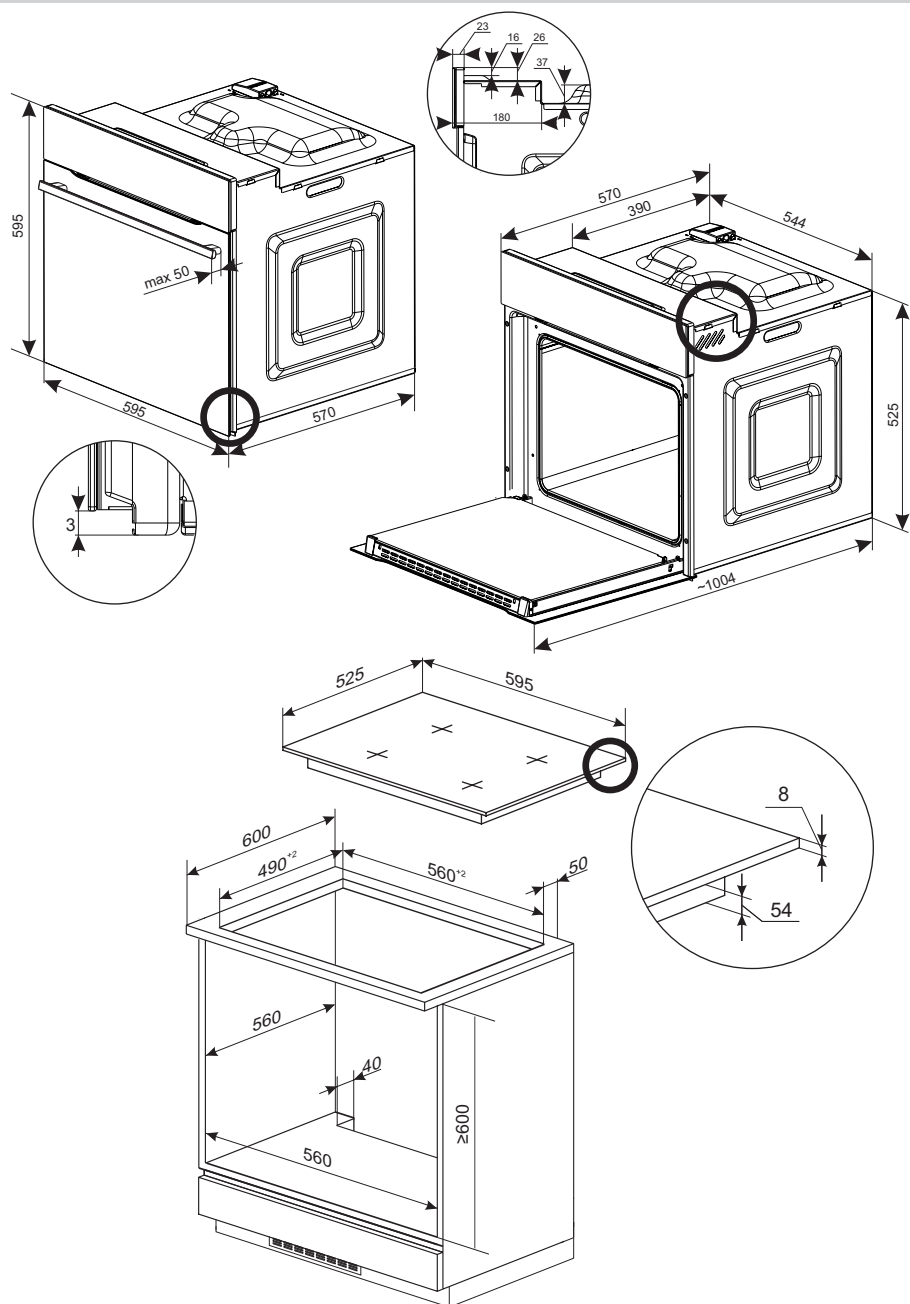
- pro montáž trouby připravit otvor v nábytku o rozměrech uvedených na obr.
- při odpojení napájení provést připojení pečicí trouby k elektrické síti,
- troubu částečně vsunout do dříve připraveného otvoru v nábytku a připojit troubu k varné desce (obr.).
- nutně provedte spojení nulovacího vodiče varné desky (žlutozelený) s nulovací svorkou pečicí trouby (označení $\oplus$) nacházející se v blízkosti přípojky,
- zasunout troubu zcela do otvoru a zajistit jí před vysunutím čtyřmi závrtnými šrouby, v místech ukázaných na obr.



Pozor!

Montáž provádějte při odpojení elektrického napájení.

INSTALACE



Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

Pozor!

Připojení k rozvodu může provést pouze kvalifikovaný instalatér s příslušným oprávněním. Zakaz 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.

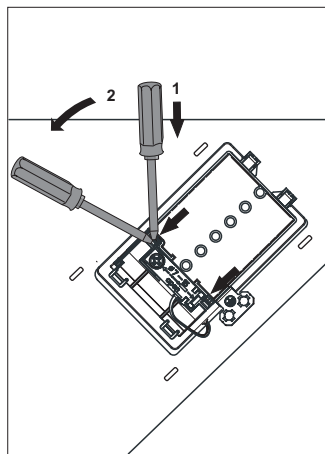
Pozor!

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

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

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

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



INSTALACE

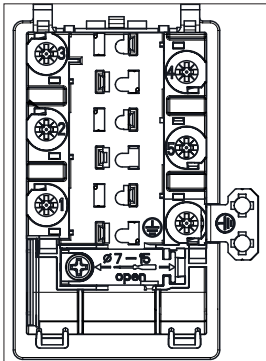


Schéma možných připojení

Pozor! Napětí topných součástí 230V

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

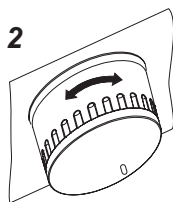
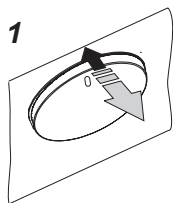
			Doporučený druh připojovacího vodiče
1	V případě sítě 400V 2N~50Hz dvoufázové připojení s nulovým vodičem, můstky propojují svorky 2-3 a 4-5, fázové vodiče připojeny k 1 a 2-3, nulový vodič k 4-5, ochranný vodič k PE.	2N~	H05VV-F4G4 4x 4 mm²
2	V případě sítě 400V 3N~50Hz třífázové připojení s nulovým vodičem, můstek propojuje svorky 4-5, fázové vodiče připojeny k 1, 2 a 3, nulový vodič k 4-5, ochranný vodič k PE.	3N~	H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm²
L1, L2, L3 - fázové vodiče; N - nulový vodič; PE - ochranný vodič Šipky ve výše uvedených schématech označují místa připojení vodičů.			

Před prvním zapnutím pečicí trouby

- odstranit součásti obalu, očistit komoru trouby a varnou desku od továrních konzervačních prostředků,
- vyjmou příslušenství trouby a umýt jej v teplé vodě s přidavkem prostředku na mytí nádobí,
- zapnout v místnosti ventilaci, nebo otevřít okno,
- vyhřát troubu (v teplotě 250 °C, cca 30 min.), odstranit nečistoty a pečlivě umýt, varné plochy desky je třeba zahřívat asi 4 min. bez použití nádobí.

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 pečicí troubou.



Pozor!

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

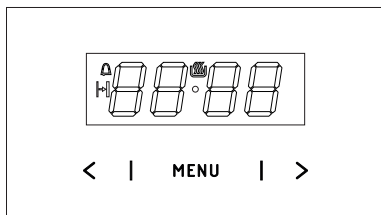
Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

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

Důležité!

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

Funkce programátoru*



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

Nastavení aktuálního času

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

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

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

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

Pozor!

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

*u některých typů

Časovač

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

Aby nastavit časovač je potřeba:

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

Pozor!

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

Délka práce

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

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

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

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

OBSLUHA

- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládání teploty do polohy vypnuto,
- chcete-li MENU nebo přidržte současně senzory < / >, symbol  zhasne a na displeji se ukáže aktuální čas.

Vymazání nastavení

Kdykoliv můžete zrušit nastavení minutky nebo délku práce.

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

Vymazání nastavení časovače:

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

Změna tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:

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

Změna jasu displeje

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

Jas displeje je možné změnit následujícím způsobem:

- stisknout zároveň senzory < / >,
- pomocí senzoru MENU zvolit funkci bri (první stisknutí způsobí přechod do funkce ton, druhé do bri).

- pomocí senzorů < / > zvolit příslušný jas: v rozsahu od 1 do 9 pomocí senzoru > v rozsahu od 9 do 1 pomocí senzoru < .

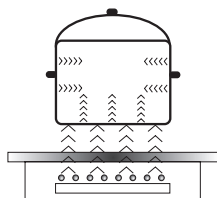
Pozor!

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

Noční režim

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

Zásady činnosti indukční zóny



Elektrický generátor napájí cívku umístěnou uvnitř spotřebiče. Tato cívka vytváří magnetické pole, které je přenášeno 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 chladicího elektronického systému.

Zvuky, které mohou být slyšitelné v průběhu správné exploatace vznikají z práce chladicího ventilátoru, rozměrů nádob a materiálu, z kterého bylo vyrobené, způsobu vaření pokrmů a zapnutého tepelného výkonu.

Tyto zvuky nejsou normálním jevem a nejsou poruchami varné desky.

OBSLUHA

Zabezpečující zařízení:

Jestliže varná deska byla instalovaná podle pravidel a je správně používána, je jen zřídka potřebné zabezpečující zařízení.

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

Tranzistor: Teplota elektronických elementů je nepřetržitě měřená prostřednictvím sondy. Jestliže teplo vzrůstá v nebezpečným způsobem, tato soustava automaticky snižuje výkon varné zóny nebo odpojí varné zóny nacházející se nejbližě 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 používána ve spojení s odpovídajícím hrncem, na displeji je uváděná úroveň tepla.
- Indukce vyžaduje používání hrnců přesně přizpůsobených, vybavených dnem z magnetického materiálu (Tabulka)

Jestliže na varné zóně nebudou umístěny hrnce anebo na nich byly umístěny neodpovídající hrnce, na displeji se objeví symbol . Zóna nebude zapnutá. Jestliže v průběhu 1 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 jak čidlo zapnutí/vypnutí varné desky.

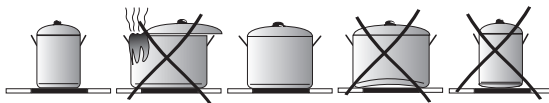
Indukční varná deska je vybavená čidly obsluhované dotknutím prstem označených povrchů. Každé přesměrování čidla je potvrzované akustickým signálem.

Věnujte pozornost, aby při zapínání a vypínání, jak rovněž při nastavování stupně výkonu ohřevu **vždy stlačit 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 nespolehejte se na údaje detektoru nádob.

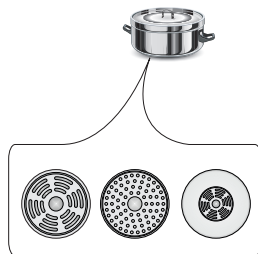
Odpovídající kvalita hrnců je základní podmínkou pro získání vysoké efektivity práce varné desky.

Volba nádob na vaření v indukční zóně



Charakteristika nádob.

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



OBSLUHA

K indukčnímu vaření používejte pouze ferromagnetické nádoby , z materiálů jako:

- emailová ocel
- litina
- speciální nádoby z nerezavějící oceli pro indukční vaření.

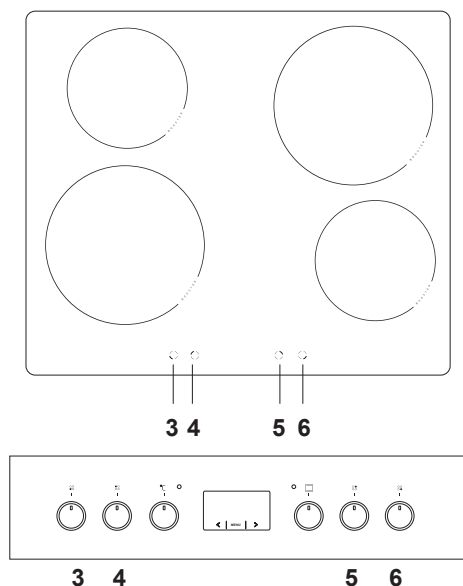
Označení na kuchyňských nádobách		Zkontrolujte, zda se na etiketě nachází znak informující , že hrnek je vhodný pro indukční varné desky
	Používejte magnetické hrnce (z emailovaného plechu, ferritové nerezavějící oceli, z litiny), zkontrolujte přiložením magnetu do dna hrnce (musí přilehnout)	
Nerezavějící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



[3] Indukční varná zóna přední levá
Ø 210 mm 2,0 kW / 3,0 kW

[4] Indukční varná zóna zadní levá
Ø 160 mm 1,2 kW / 1,4 kW

[5] Indukční varná zóna přední pravá
Ø 210 mm 2,0 kW / 3,0 kW

[6] Indukční varná zóna zadní pravá
Ø 160 mm 1,2 kW / 1,4 kW

Ak je varná doska vypnutá, vtedy všetky varné zóny sú odpojené a displej tmavý .



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

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

Zapnutí varné desky

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

Displeje zhasínajú po 10 sekundách od vypnutí všetkých varných zón.

Funkce blokády

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

Aktivace zabezpečení před dětmi

- Rodičovský zámek lze aktivovat, pokud otočné voliče jsou nastaveny v poloze „0.“
- Současně obrátit oba otočné voliče [3] a [6] vlevo a přidržet je po dobu 3 sekund. Na všech displejích se zobrazí symbol „L.“ Rodičovský zámek je aktivován.
- Otočení jakéhokoliv ovládacího kolečka varné desky, způsobuje promítnutí symbolu „L“ na všech displejích.

Vypnutí zabezpečení před dětmi

- Současně obrátit oba otočné voliče [3] a [6] vpravo do polohy „P“ a přidržet oba otočné voliče v této poloze po dobu 1 sekundy, následně otočit oba otočné voliče zpět do polohy „0.“ Symbol rodičovského zámku „L“ zmizí s displejů a rodičovský zámek se vypne.



Pozor!

Po vypnutí ze sítě je blokáda aktivní.

Ukazatel zbytkového tepla

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

Pozor!

Pokud napětí chybí, ukazatel zbytkového tepla se nesvítí.

Automatické snižování výkonu

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

Automatické snižování výkonu je vhodné, když ...

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

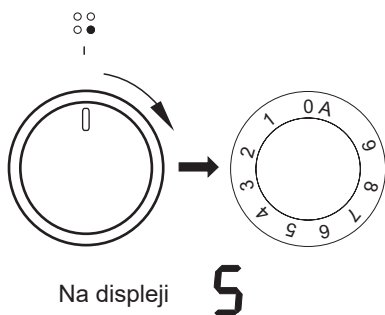
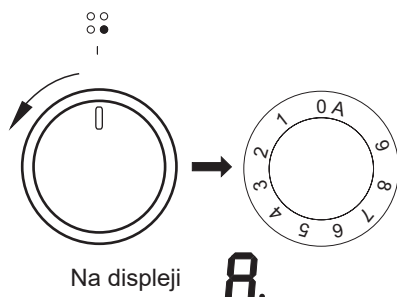
OBSLUHA

Automatické snižování výkonu není vhodné, když ...

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

Zapnutí automatického snižování výkonu:

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



Pokyny:

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

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

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

Funkce Booster „P”

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

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

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

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

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

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

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

Dvě varná pole nastavená svisle tvoří pár. Jestliže zapínáme funkci Booster celkový výkon, je příliš velký, tepelný výkon druhého pole v páru bude automaticky zredukován.

Omezení času práce

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

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

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

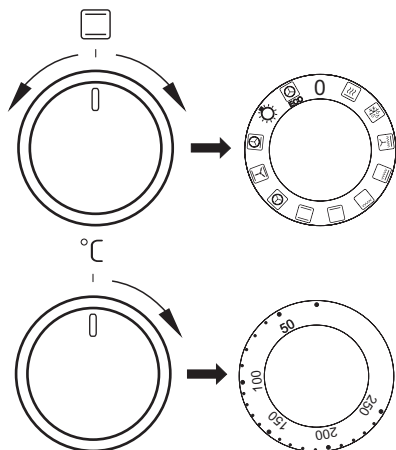
Z důvodu úspory elektrické energie úroveň tepelného výkonu „9” po 30 minutách zůstane automaticky zredukována na úroveň výkonu „8”, zatímco se čas práce nezmění.

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

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

a pomocí otočného knoflíku regulace teploty – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou teplotou. Otočný knoflík je „schovaný“ v ovládacím panelu. Pro volbu pracovní funkce trouby je třeba:

- jemně stisknout knoflík a pustit,
- nastavit zvolenou funkci. Označení otočného knoflíku po jeho obvodu odpovídá funkcím realizovaným pečicí troubou.



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

Pozor!

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

Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby

0 Nulové nastavení



Rychlý ohřev

Zapnutý termooběh a opékač. Používá se pro vstupní ohřev pečicí trouby.



Rozmrazování

Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohříváčů.



Zapnutý ventilátor jak rovněž gril

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



Zesílený gril (Supergril)

Zapnutí funkce „zesíleného grilu“ umožňuje provádět opékání při současně zapnutém horním ohřevu. Tato funkce umožňuje vyvinutí zvýšené teploty v horním pracovním prostoru pečicí trouby, což způsobuje silnější připečení pokrmů, umožňuje také opékání jejich větších porcí.



Zapnutý gril

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



Zapnutý dolní ohřev

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



Zapnutý dolní a horní ohřev

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



Zapnutý termooběh

Nastavení ovládacího kolečka v poloze „zapnutý termooběh“ umožňuje realizaci ohřívání pečicí trouby vynuceným způsobem pomocí termoventilátoru, umístěného v centrálním místě zadní stěny komory pečicí trouby. V porovnání do konvekční pečicí trouby jsou používány nižší teploty pečení.

Používání tohoto způsobu ohřevu umožňuje rovnoměrný oběh tepla kolem pokrmu umístěného v pečicí troubě.



Zapnutý ventilátor jak rovněž dolní a horní ohřev.

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



Zapnutý termooběh a dolní ohřev

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



Nezávislé osvětlení pečicí trouby

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



ECO

Termooběh eco

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

Kontrolna lampička

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

OBSLUHA

Používání grilu

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

Pro zapnutí grilu je třeba:

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

Pro funkce grilování obr. a zesílené grilování obr. je třeba nastavit teplotu na 250°C, kdežto pro funkci grilování s ventilátorem obr. na 190°C.



Pozor!

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.

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

Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmý z těsta

- doporučuje se pečení pokrmů z těsta na pleších, které jsou továrním příslušenstvím sporáku,
- 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 přehřátí komory trouby, u ostatních způsobů ohřevu je třeba před vložením pokrmu komoru trouby rozehrát,
- před vyjmutím pokrmu z trouby je třeba zkontrolovat kvalitu upečení pomocí dřevěné špejle (při správném upečení by po píchnutí do těsta měla špejle zůstat suchá a čistá),
- po vypnutí pečicí trouby je vhodné pokrm v ní ponechat ještě po dobu asi 5 minut,
- teploty pečení pokrmů při využití funkce horký vzduch jsou zpravidla o 20 – 30 stupňů nižší ve srovnání s konvenčním pečením (při použití horního a dolního topného tělesa),
- parametry pečení uvedené v tabulce 1 jsou orientační a lze je upravovat vzhledem k vlastním zkušenostem a kuchařským zvyklostem,
- pokud se informace uváděné v kuchařských knihách značně liší od hodnot uvedených v návodu k obsluze sporáku, prosíme, řiďte se pokyny návodu.

Pečení masa

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

Funkce ohřevu termooběh ECO

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

Doporučované parametry při použití funkce termooběh ECO

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškot	 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

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
Bábovičky/ muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bábovičky/ 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
Klobásy		230 - 250	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 rozehrátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

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

Pečení pečiva

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Doba pečení ²⁾ (min.)
Malé pečivo	Plech na pečení pečiva	3		160–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		155–170 ¹⁾	25–50 ²⁾
Křehké pečivo (proužky)	Plech na pečení pečiva	3		150–160 ¹⁾	30–40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	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 ²⁾
Piškot bez tuku	Rošt + forma na pečivo černá Ø 26 cm	3		170–180 ¹⁾	30–45 ²⁾
Jablkový závin	Rošt + dvě formy na pečivo černé Ø 20 cm	2 2 formy na roštu jsou umístěny diagonálně zadní strana vpravo, přední strana vlevo		180–200 ¹⁾	50–70 ²⁾

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

²⁾ Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro zahřátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 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		250 ¹⁾	1,5–2,5
	Rošt	4		250 ²⁾	2 - 3
Hovězí hamburgery	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	4 – rošt 3 – plech na pečení masa		250 ¹⁾	1. strana 10–15 2. strana 8–13

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

²⁾ Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

Pečení

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

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

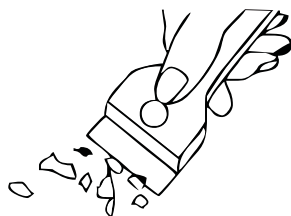
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

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

Sklokeramická deska

- Desku čistíte po každém použití. Podle možností doporučujeme desku mýt v teplém stavu (poté, co zhasne ukazatel teploty pole). Je třeba zabránit silnému znečištění varné desky, zvláště připálením vzniklých překypěním.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čistící 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, odstraňujte pomocí speciální ostré škrabky; dávejte přitom pozor, abyste nepoškodili rám sklokeramické desky.



Čistící škrabka



Pozor!

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

Pečicí trouba

- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.
- Komoru pečicí trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přidavkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
- **Čištění párou-Steam Clean**
 - do misky vložené do pečicí trouby na první úroveň od spodu nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
 - uzavřete dvířka pečicí trouby,
 - ovládací kolečko regulátoru teploty nastavte na pozici 50°C, a ovládací kolečko funkce na pozici dolní ohřev ,
 - nahřívejte komoru pečicí trouby cca 30 minut,
 - po zakončení procesu čištění otevřete dvířka pečicí trouby, vnitřek komory vytřete houbičkou anebo utěrkou a následně umyjte teplou vodou s dodatkem přípravku na mytí nádobí.



Pozor!

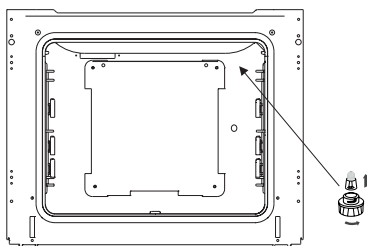
K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čistící prostředky obsahující brusné látky.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Výměna žárovky osvětlení pečicí trouby*

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

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

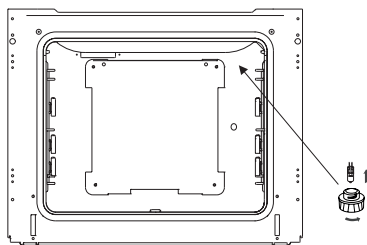


Osvětlení trouby

Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby*

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

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



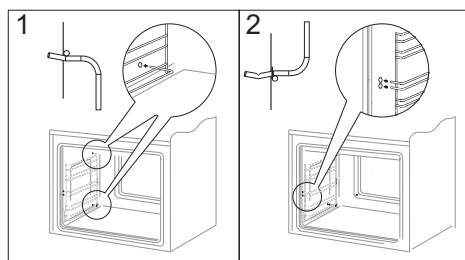
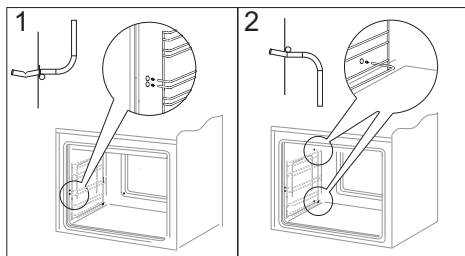
Osvětlení trouby

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

*u některých typů

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

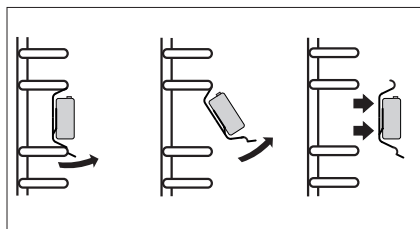


- Trouby označené písmeny **Dp**, mají nerezové výsuvné vodící lišty vkládacích roštů, připevněné k drátěným vodícím lištám. Předtím než na ně položíte plech, je třeba je vysunout (pokud je trouba zahřátá, vysunujte je zachycením zadní hranou plechu o zarážky nacházející se na přední straně výsuvných vodících lišt) a následně zasunout spolu s plechem.

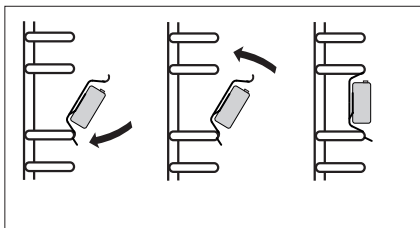
Pozor!

Teleskopické vodící lišty nenáležejí umývat v myčkách nádobí

Vyjímání teleskopických vodících lišt



Zakládání teleskopických vodících lišt

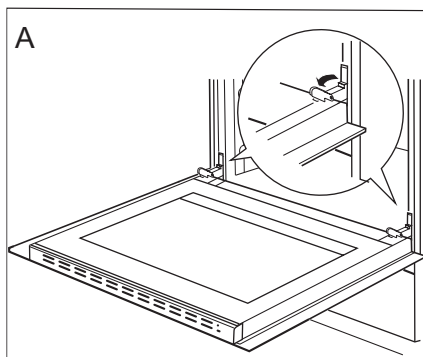


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Vytahování dvířek

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

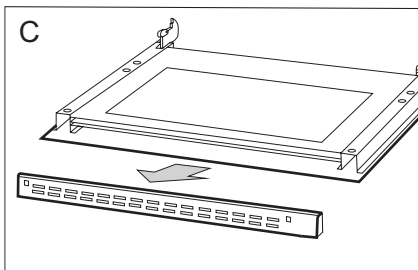
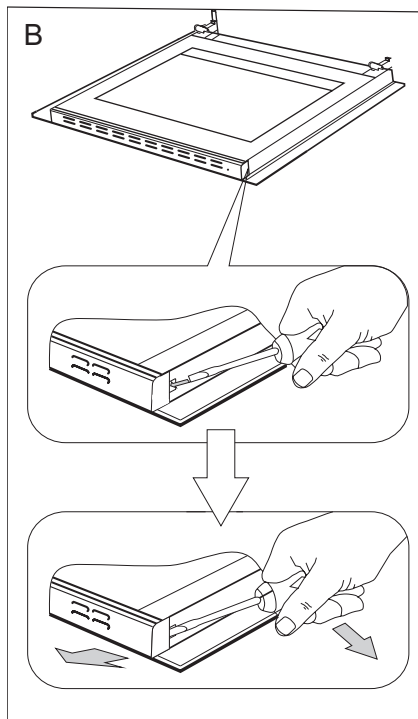
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklopení zajištění pantů

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

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



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

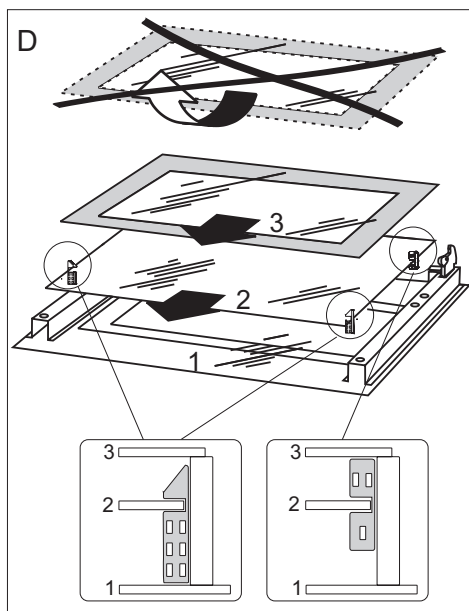
3. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek.

Vyjměte střední sklo (obr.D).

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

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

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



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

Periodické revize

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

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



Pozor!

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

POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

V každé nouzové situaci je třeba:

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

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
1. přístroj nefunguje	přerušení přívodu proudu	zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte
2. displej programátoru ukazuje čas „ 0.00 “	zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí	nastavit aktuální čas (viz. Návod k obsluze programátoru)
3. nefunguje osvětlení trouby	povolená nebo poškozená žárovka	dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba)

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Jmenovitý výkon	max. 11,0 kW
Rozměry sporáku	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Spotřeba energie v pohotovostním režimu (Psm) [W]	0,8
Spotřeba energie vo vypnutom režime [W]	-
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení k síti [W]	-
Čas automatického pohotovostního/vypnutom režime [min]	-

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 (obvyčejný 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  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

Rúra je spojením výnimočnej jednoduchosti obsluhy a skvelej účinnosti. Po prečítaní návodu nebude obsluha rúry žiadnym problémom.

Bezpečnosť a funkčnosť rúry, 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!

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

Rúra je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pozor. Spotrebič a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Možnosti dotknutia výhrevných prvkov musí byť venovaná mimoriadna pozornosť. Deti mladšie ako 8 rokov sa nemôžu pohybovať v blízkosti spotrebiča bez stáleho dozoru.

Tento spotrebič nie je určený pre používanie deťmi mladšími ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi obmedzeniami, či bez praktických skúseností a vedomostí, pokiaľ nie je zaistený ich dohľad a inštruktáž zodpovednou osobou, ktorá zaručí ich bezpečie. Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali. Upratovanie a obslužné činnosti nemôžu byť vykonávané deťmi bez dozoru.

Pozor. Príprava pokrmov na varnej doske s použitím tuku bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

NIKDY nehaste oheň vodou. Vypnite spotrebič a prikryte plameň napr. pokrývkou alebo nehorľavou dekou.

Pozor. Nebezpečenstvo požiaru: nehromadzte veci potrebné k vareniu na ploche.

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

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

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

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

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

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

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

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



- Zvláštnu pozornosť je potrebné venovať deťom nachádzajúcim sa v blízkosti sporáka. Priamy kontakt s pracujúcim sporákom hrozí obarením!
- Je potrebné dávať pozor na to, aby sa drobné domáce spotrebiče vrátane káblov nedotýkali priamo rozohriatej rúry alebo varnej dosky, pretože izolácia týchto spotrebičov nie je odolná proti pôsobeniu vysokých teplôt.
- Počas vyprážania nesmie byť sporák ponechaný bez dozoru. Oleje a tuky sa môžu vznietiť z dôvodu prehriatia alebo vykypenia.
- Nedopusťte znečisťovanie varnej dosky a jej zalatie vykypenými zvyškami. Týka sa to najmä cukru, ktorý reaguje so sklokeramickou doskou, a môže tak spôsobiť jej nezvratné poškodenie. Prípadné nečistoty priebežne odstraňujte.
- Na rozohriate varné plochy sa nesmú dávať nádoby s mokrým dnom, pretože môžu spôsobiť na doske nezvratné zmeny (neodstrániteľné škvrny).
- Je potrebné používať riad označený výrobcom ako prispôsobený na používanie na sklokeramických doskách.
- Ak je prasknutý povrch dosky, vypnite prúd, aby ste predišli možnosti zasiahnutia elektrickým prúdom.
- Varná doska by nemala byť zapínaná skôr ako na ňu bude postavená nádoba.
- Zákaz používania riadu s ostrými hranami, ktoré môžu spôsobiť poškodenie sklokeramickej dosky.
- Nedívajte sa na zahrievajúce sa halogénové varné plochy nezakryté riadom.
- Na otvorené dvierka rúry nedávajte predmety s hmotnosťou vyššou než 15 kg; na varnú dosku s hmotnosťou vyššou než 25 kg.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety, pretože tieto môžu poškrabať povrch, čo môže viesť k popraskaniu skla.
- **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.**
- Zákaz používania sporáka s technickou poruchou. Všetky poruchy môžu odstraňovať výhradne osoby s príslušným oprávnením.
- V každej situácii spôsobenej technickou poruchou je potrebné bezodkladne odpojiť elektrické napájanie sporáka a nahlásiť poruchu kvôli oprave.

AKO ŠETRIŤ ENERGIU



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

- **Používanie správneho riadu na varenie.**
Hrnce s rovným a hrubým dnom umožňujú ušetriť až 1/3 elektrickej energie.
Treba pamätať i na prikrývanie pokrievkou, v opačnom prípade spotreba rastie štvornásobne!
- **Výber nádob na varenie príslušne k ploche varnej platničky.**
Nádoba na varenie by nemala byť nikdy menšia ako varná platnička.
- **Starostlivosť o čistotu varných plôch a dnen hrncov.**
Znečistenie narušuje prenášanie tepla - veľmi pripálené nečistoty sa dajú odstrániť často už len prostriedkami, ktoré veľmi zaťažujú životné prostredie.
- **Vyhýbanie sa zbytočnému „nazeraniu pod pokrievku“.**
Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.

Vypínanie v pravý čas a využívanie zvyškového tepla.

V prípade varenia trvajúceho dlhší čas vypínajte varné plochy 5 – 10 min. pred koncom varenia. Ušetríte cez 20 % elektrickej energie.

Používanie rúry len v prípade väčšieho množstva potravín.

Mäso s hmotnosťou do 1 kg sa dá upraviť šetnejšie v hrnci na platni sporáka.

- **Využitie zvyškového tepla rúry.**
V prípade času tepelnej úpravy dlhšieho než 40 minút odporúčame vypínať rúru 10 minút pred ukončením úpravy.

Dôležité! V prípade použitia programátora nastavujte príslušne kratšie časy úpravy potravín.

- **Grilovanie so zatvorenými dvierkami rúry.**
- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**
Teplo uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dvierok.
Najlepšie je odstraňovať ich okamžite.
- **Nezabudovanie sporáka v bezprostrednej blízkosti chladničiek/mrazničiek.**
Spôsobuje zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

ROZBALENIE



Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.

Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti

obalu spôsobom, ktorý neohrozuje životné prostredie.

Materiály použité na balenie nie sú škodlivé pre životné prostredie, sú 100 % recyklovateľné a označené príslušným symbolom.

Pozor! Obalový materiál (polyetylénové vrečúška, kusky polystyrénu a pod.) treba počas rozbaľovania udržiavať mimo dosahu detí.

VYRADENIE Z PREVÁDZKY



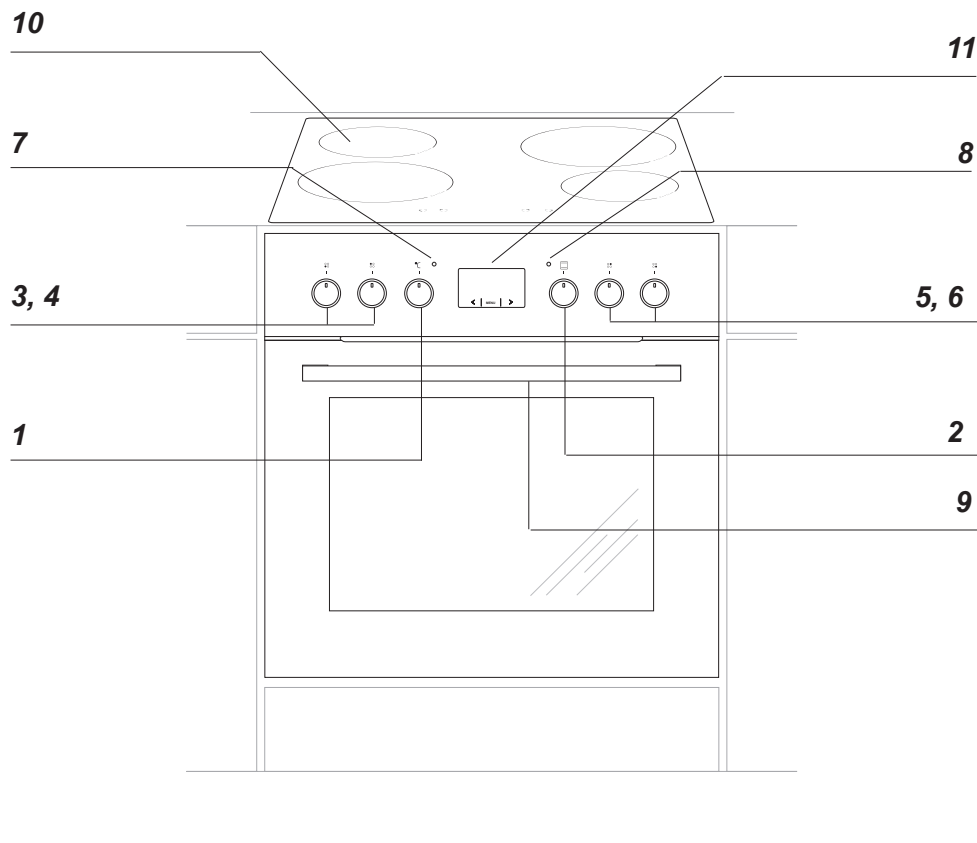
Po ukončení obdobia užívania nesmie byť tento výrobok likvidovaný prostredníctvom bežného komunálneho odpadu, ale treba ho odovzdať na miesto zberu a recyklácie elektrických a elektronických zariadení.

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

Materiály použité v zariadení sú vhodné na opätovné využitie v súlade s ich označením. Vďaka širokým možnostiam opätovného využitia materiálov opotrebovaných zariadení významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia.

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

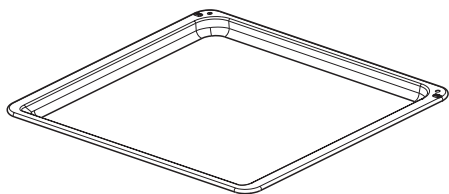
OPIS VÝROBKU



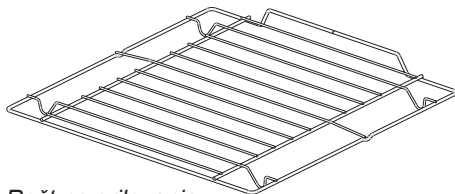
- 1 Ovládacie koliesko regulátoru teploty
- 2 Ovládacie koliesko voľby funkcií rúry
- 3, 4, 5, 6 Otočné gombíky na ovládanie varných plôch
- 7 Kontrolka termoregulátora L
- 8 Kontrolka práce pečiacej rúry R
- 9 Úchytka dvierok rúry
- 10 Sklokeramická varná doska
- 11 Elektronický programátor

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

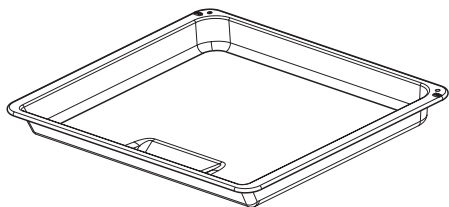
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Plech na pečivo**

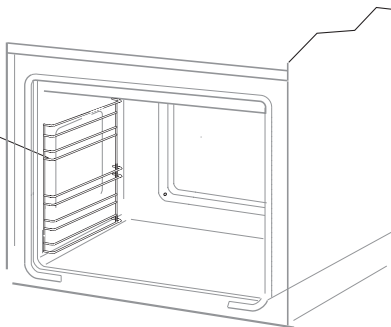


*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*



*Plech na pečenie /mäsa/**

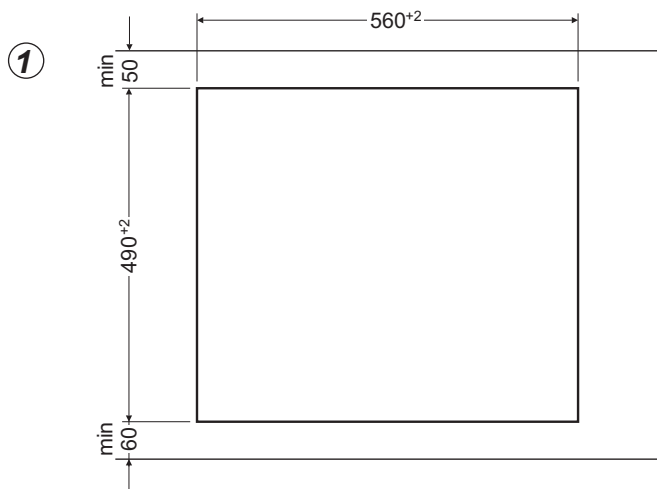
Bočné závesné lišty plechov



*u niektorých typov

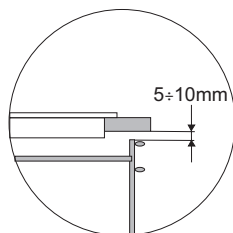
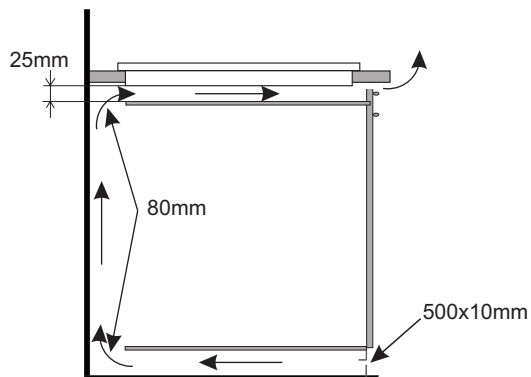
Príprava pracovnej dosky k vstaveniu varnej dosky

- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie rúry musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom. Rúra na pečenie je zhotovená v triede Y.
- Hrúbka pracovnej dosky by mala vynášať 28 až 40 mm, hĺbka pracovnej dosky min. 600 mm. Pracovná doska musí byť plochá a vo vodorovnej polohe. Pracovná doska sa od strany steny musí utesniť a zabezpečiť pred vlhkom a zaliatím.
- Vzdialenosť medzi hranou otvoru a hranou pracovnej dosky v prednej časti musí byť min. 60 mm, a v zadnej časti min. 50 mm.
- Pracovná doska pre vstavenie spotrebiča musí mať obloženie, ako aj lepidlá k jej prilepeniu odolná voči teplote 100°C. Nesplnenie tejto podmienky môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenie obloženia.
- Hrany otvoru musia byť zabezpečené materiálom odolným voči pohlcovaniu vlhkosti.
- Otvor v pracovnej doske vykonajte v súlade s rozmermi uvedenými na obr. 1.
- Pod spodkom dosky nechajte voľný priestor minimum 80 mm, aby ste umožnili správnu cirkuláciu vzduchu a aby ste unikli nahriatia plochy vôkol dosky (obr. 1a)

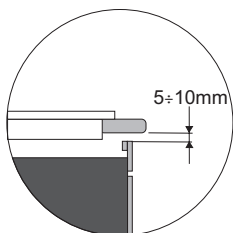
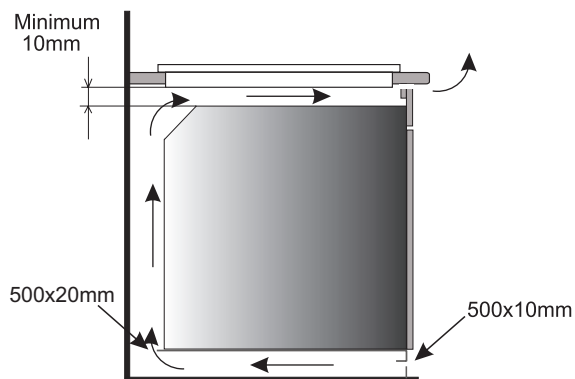


INŠTALÁCIA

1a



Vstavanie skrinky v pracovnej doske.



Vstavanie v pracovnej doske nad sporákom s ventiláciou.



Neinštalujte dosku nad sporákom bez ventilácie.

INŠTALÁCIA

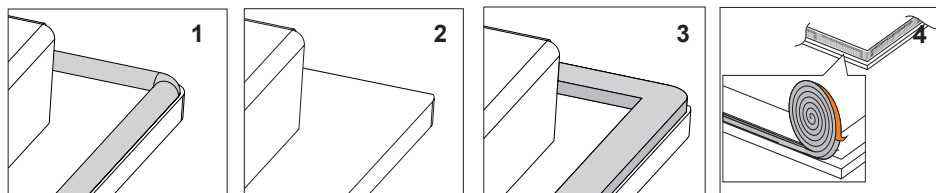
Montáž tesnenia

V závislosti od modelu, bolo tesnenie namontované výrobcom (obr. 1)

Ak tesnenie nebolo namontované výrobcom, postupujte podľa nižšie uvedených pokynov:

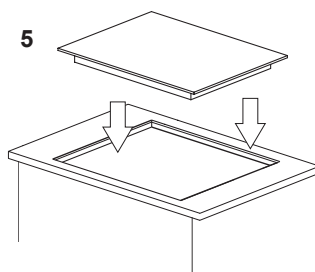
Pred inštaláciou spotrebiča do otvoru v pracovnej doske musíte na spodnú stranu dosky nainštalovať tesnenie dodané s výrobkom (obr. 2).

Pre tento krok, najskôr odstráňte ochrannú fóliu z tesnenia a následne ho prilepte čo najbližšie k okraju varnej dosky (obr. 3,4).



! Vstavenie spotrebiča bez tesnenia je zakázané.

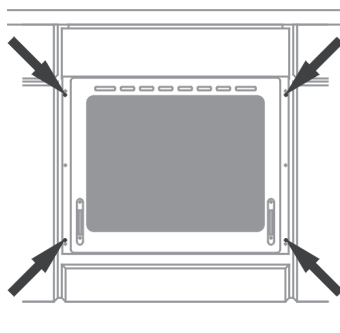
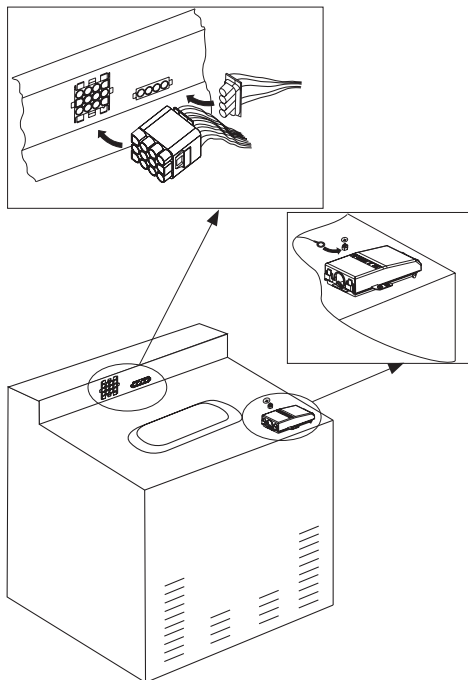
Vložte varnú dosku do otvoru kuchynskej doske, umiestnite ju v otvore symetricky tak, aby škáry medzi varnou doskou a okrajom kuchynskej dosky boli zo všetkých strán rovnaké (obr. 5).



INŠTALÁCIA

Montáž rúry na pečenie

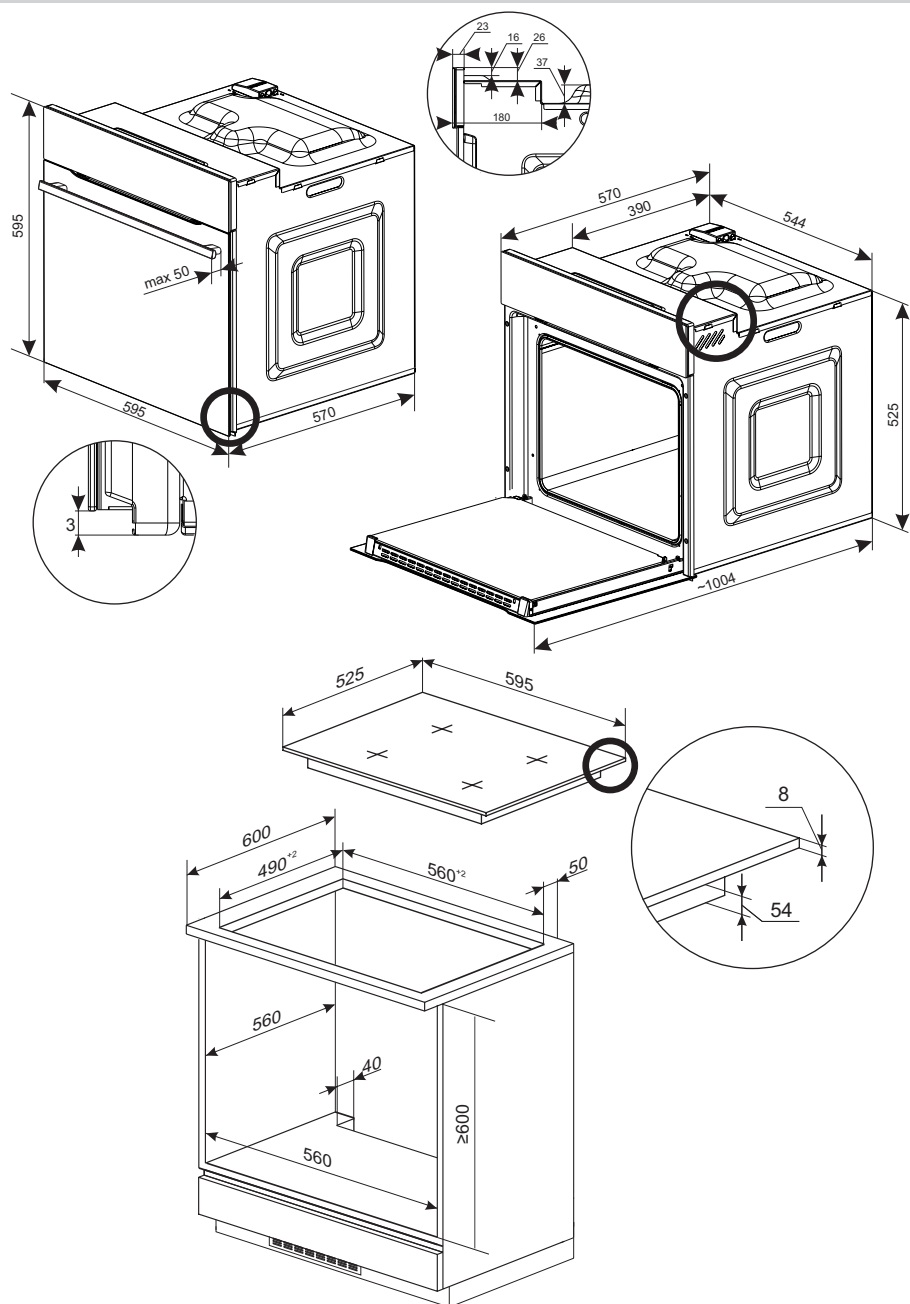
- na montáž rúry pripraviť otvor v nábytku s rozmermi uvedenými,
- pri odpojenom napájaní vykonať pripojenie rúry na pečenie k elektrickej sieti,
- rúru čiastočne vsunúť do vopred pripraveného otvoru v nábytku a pripojiť rúru k varnej doske (obr.).
- nevyhnutne vykonajte spojenie nulovacieho vodiča varnej dosky (žltozelený) s nulovacou svorkou rúry (označenie ⊕) nachádzajúcou sa v blízkosti prípojky
- zasunúť rúru úplne do otvoru a zaistiť ju pred vysunutím štyrmi závrtnými skrutkami, v miestach znázornených na obr.



Pozor!

Montáž vykonávajte pri odpojenom elektrickom napájaní.

INŠTALÁCIA



INŠTALÁCIA

Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

Pozor!

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

Pokyny pre inštalatéra

Sporák je výrobne prispôbený na napájanie trojfázovým striedavým prúdom (400V 3N ~ 50 Hz). Menovité napätie vyhrievacích prvkov sporáka je 230 V. 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 úchytiak plochým skrutkovačom. Je potrebné pamätať na správnu voľbu pripájacieho vodiča, pri zohľadnení druhu pripojenia a menovitého výkonu sporáka.

Pripájací vodič treba upevniť v kotve prípojky sporáka.

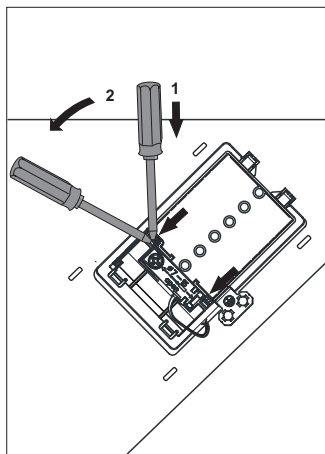
Pozor!

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

Pred pripojením sporáka k elektrickému rozvodu je potrebné zoznámiť sa s informáciami uvedenými na výrobnom štítku a na schéme pripojenia.

POZOR! Inštalatér je povinný vydať užívateľovi „potvrdenie o pripojení sporáka na elektrický rozvod“ (v záručnom liste).

Iný spôsob pripojenia sporáka, ako je znázornené na schéme, môže spôsobiť jeho zničenie.



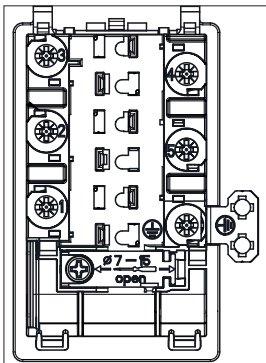


Schéma možných pripojení
Pozor! Napätie vyhrievacích súčastí 230 V

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

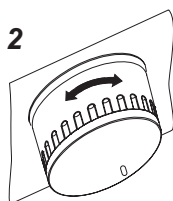
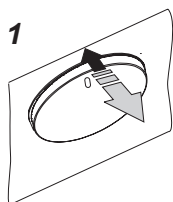
				Odporučený druh pripájacieho vodiča
1	Pri dvojfázovom pripojení siete 400V 2N~50Hz s nulovým vodičom, premostenie spája svorky 2-3 a 4-5, fázové vodiče pripojte na 1 a 2-3, nulový vodič na 4-5, ochranný vodič na $\oplus$.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm ²
2	Pri sieti 400 V 3N~50 Hz, trojfázové pripojenie s nulovým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

Pred prvým zapnutím sporáka

- odstrániť súčasti obalu,
- odstrániť jemne (pomaly) etikety z dvierok sporáka, dbajúc na to, aby sa nepretrhol pásik lepidla;
- vyprázdniť zásuvku, očistiť komoru rúry od prostriedkov továrenskej konzervácie,
- vybrať príslušenstvo rúry a umyť ho v teplej vode s prídavkom prostriedku na umývanie riadu,
- zapnúť ventiláciu v miestnosti alebo otvoriť okno,
- nahriať rúru (pri teplote 250 °C, cca 30 min.), odstrániť nečistoty a pozorne umyť, výhrevné plochy dosky treba ohrievať počas asi 4 min. bez použitia nádoby.

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 obvode odpovedá ďalším funkciám realizovaným rúrou.



Pozor!

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

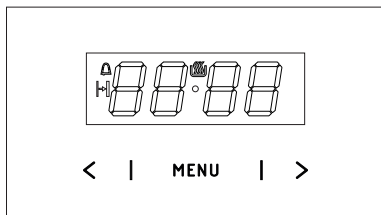
Pozor!

Elektronický programátor Ts je vybavený senzormi ovládanými dotykom prstu na označených miestach. Každá zmena nastavenia je potvrdzovaná akustickým signálom. Je nutné udržiavať povrch senzorov v čistote.

Dôležité!

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

Fungovanie programátora*



MENU - snímač voľby režimu práce

> - snímač Plus

< - snímač Mínus

- symbol pripravenosti na prácu

- symbol časovača

- symbol trvania práce

Nastavenie aktuálneho času

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

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

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

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

Pozor!

Rúru môžete zapnúť až keď sa na displeji zobrazí symbol .

Časovač

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

Nastavenie časovača:

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

Pozor!

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

Trvanie práce

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

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

*u niektorých typov

OBSLUHA

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

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

Vymazávanie nastavení

V ľubovoľnej chvíli môžete vymazať nastavenia minútника alebo trvania práce.

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

Postup vymazania časovača:

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

Zmena tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

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

Zmena jasu displeja

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

Jas displeja môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

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

Pozor!

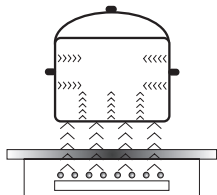
Keď je programátor aktívny (tzn. keď použivateľ stlačil v priebehu posledných 7 sekúnd nejaký snímač), jas displeja je maximálny.

Nočný režim

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

Obsluha varnej dosky.

Spôsob fungovania indukčnej varnej zóny



Elektrický generátor napája cievku umiestnenú 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 využitie 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 škripania. 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 elektronického systému.

Zvuky, ktoré môžu byť počúvateľné v priebehu správnej exploatácie vznikajú z práce chladiaceho ventilátora, rozmerov nádob a materiálu, z ktorého boli vyrobené spôsobu varenia pokrmov a zapnutého tepelného výkonu.

Tieto zvuky nie sú normálnym javom a nie sú poruchami varnej dosky.

Ochranné zariadenie:

Ak doska bola správne inštalovaná a je správne využívaná, ochranné zariadenia sú potrebné zriedkakedy.

Ventilátor: chráni a ochladzuje ovládacie a napájacie komponenty. Môže pracovať na dve rýchlosti, funguje automaticky. Ventilátor pracuje vtedy, keď 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 displejsa ukáže teplotná indikácia.
- Indukcia vyžaduje používanie hrncov presne prispôbosených, vybavených dnom z magnetického materiálu (Tabuľka)

Ak sa na zóne varenia nenachádza hrniec alebo použitý hrniec nie je vhodný, na displeji sa ukáže symbol . Zóna sa nezapne.

Ak v priebehu 1 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.

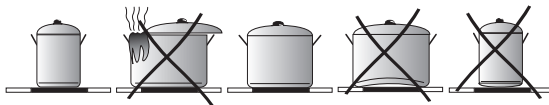
Indukčná varná doska je opatrená senzormi ovládanými dotykcom označených oblastí. Každý dotyk senzora je potvrdený akustickým signálom.

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.

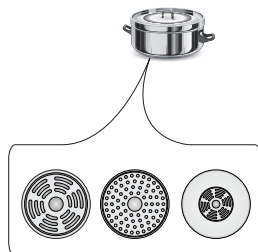
Výkon varnej dosky je podmienený výberom vhodného kvalitného riadu.

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 zaistíte aby dno hrncov bolo suché: po naplnení hrnca alebo jeho vytiahnutí z chladničky skontrolujte, či dno je suché. Vďaka tomu doska ostane čistá.
- Pokrievka na hrnci zabraňuje úniku tepla a tak skracuje čas nahrievania a znižuje spotrebu elektrickej energie.
- Pre zistenie či riad je vhodný, skontrolujte, či je dno nádoby priťahované magnetom.
- **Optimálnu kontrolu teploty pomocou indukčného modulu zaručí ploché dno hrnca.**
- **Vyhíbené 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 umiestnených hliníkových elementov, preto tiež dodávané množstvo tepla môže byť menšie. Môžu sa vyskytnúť problémy sa zaznamenaním nádoby alebo nádoba nebude vôbec zaznamenaná. Priemer feromagnetickkej časti riadu musí byť prispôsobený k veľkosti varnej zóny, s cieľom získania optimálnych výsledkov varenia. V prípade, keď nádoba nebola zaznamenaná vo varnej zóne, odporúča sa jej vyskúšanie vo varnej zóne s príslušne menším priemerom.



OBSLUHA

K indukčnému vareníu používajte len feromagnetické nádoby , z materiálov ako:

- smaltovaná oceľ
- liatina
- špeciálne nádoby z nehrdzavejúcej oceli pre indukčné varenie.

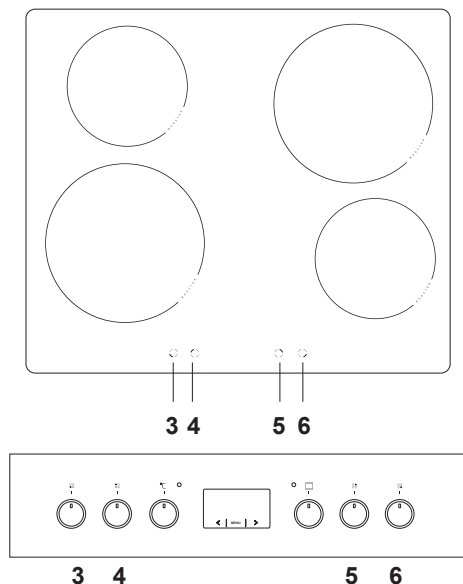
Označenie riadu		Skontrolujte, či je na štítku uvedená informácia o tom, že hrniec je vhodný pre použitie na indukčných doskách.
	Používajte magnetické hrnce (zo smaltovaného plechu, feritickej ocele, liatiny), vyskúšajte ich priložením magnetu ku dnu hrnca (musí ho prichytiť).	
Nehrdzavejúca oceľ	Nerozozná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



- [3] Indukčné varná zóna predná ľavá
Ø 210 mm 2,0 kW / 3,0 kW
- [4] Indukčné varná zóna zadná ľavá
Ø 160 mm 1,2 kW / 1,4 kW
- [5] Indukčné varná zóna predná pravá
Ø 210 mm 2,0 kW / 3,0 kW
- [6] Indukčné varná zóna zadná pravá
Ø 160 mm 1,2 kW / 1,4 kW

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



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

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

Zapnutie varnej zóny

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

Displeje zhasínajú po 10 sekundách od vypnutia všetkých varných zón

Funkcia blokády

Môžete znemožniť akékoľvek používanie varných zón prostredníctvom aktivácie zabezpečenia pred deťmi. Tento spôsob zaistenia chráni Vaše deti.

Aktivácie zabezpečení pred deťmi

- Detská zámka sa dá aktivovať vtedy, keď sú kolieska v polohe „0.”
- Súčasne otočte obe kolieska [3] a [6] doľava a podržte ich v takej polohe cca 3 sekundy. Na všetkých displejoch sa zobrazí symbol „L.” Detská zámka je aktívna.
- Otočenie akéhokoľvek ovládacieho kolieska varnej dosky, spôsobuje premietnutie symbolu „L” na všetkých displejoch.

Vypnutie zabezpečenia pred deťmi

- Súčasne otočte obe kolieska [3] a [6] doprava na polohu „P” a podržte ich v takej polohe cca 1 skundu, a následne pretočte obe kolieska späť na polohu „0.” Symbol detskej zámky „L” zmizne z displejov. Detská zámka je deaktivovaná (neaktívna).



Pozor!

Po vypnutí zo siete je blokáda aktívna.

Ukazovateľ zvyškového tepla

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

Pozor!

V prípade nedostatku napätia indikátor zvyškového tepla sa nesvieti.

Automatické znižovanie výkonu

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

Automatické znižovanie výkonu je vhodné, keď...

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

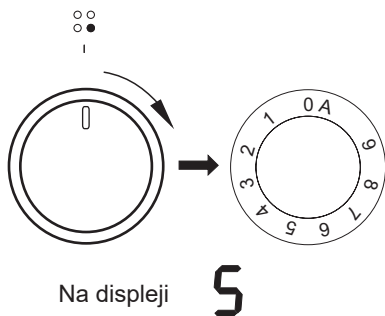
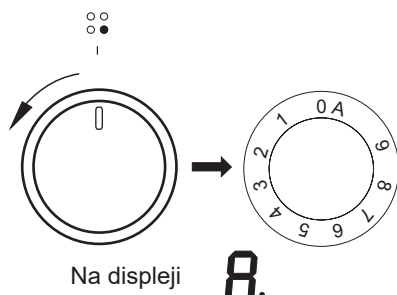
OBSLUHA

Automatické znižovanie výkonu nie je vhodné, keď ...

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

Zapnutí automatického znižovania výkonu:

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



Pokyny:

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

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

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

OBSLUHA

Funkcia Booster „P”

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

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

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

Pre zónu Ø 210 je doba pôsobenia funkcie Booster obmedzená do 5 minút. Po automatickom vypnutí funkcie Booster, varná zóna ďalej hreje s nominálnym výkonom. Funkcia Booster môže opäť zostať zapnutá, ale len v prípade, že cievky a čidlá teploty v elektronickom systéme majú takú možnosť.

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

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

Dve zvisle uložené varné zóny tvoria dvojicu

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

Obmedzenie času prevádzky

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

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

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

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

Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

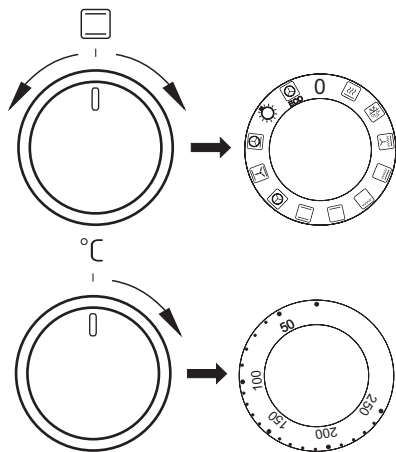
Teplovzdušná rúra (dodatočné vyhrievanie ventilátora + ventilátor)

Rúra môže byť nahrievaná pomocou dolného a horného vyhrievacieho telesa grilu a vyhrievacieho telesa horúceho vzduchu. Ovládanie činnosti tejto rúry sa uskutočňuje pomocou otočného gombíka na voľbu funkcie rúry a programátora – nastavenie spočíva v otočení gombíka do zvolenej polohy.

Otočný gombík je „schovaný“ v ovládacom paneli. Na voľbu pracovnej funkcie rúry je potrebné:

- jemne stlačiť gombík a pustiť,
- nastaviť zvolenú funkciu.

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



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

Pozor!

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

Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

0 Nulové nastavenie



Rýchly ohrev

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



Rozmrazovanie

Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.



Zapnutý ventilátor ako aj gril

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



Zosilnený gril (Supergril)

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



Zapnutý gril

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



Zapnutý dolný ohrev

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



Zapnutý dolný a horný ohrev

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



Zapnutý termoobeh

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

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



Zapnutý ventilátor ako tiež dolný a horný ohrev.

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



Zapnutý termoobeh a dolný ohrev

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



Nezávislé osvetlenie rúry

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



ECO

Teplovzdušné pečenie ECO

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

Kontrolná lampička

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

OBSLUHA

Používanie grilu

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

Na zapnutie grilu je potrebné:

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

Pri funkcii grilovanie obr. a zosilnené grilovanie obr. je potrebné nastaviť teplotu na 250°C, zatiaľ čo pri funkcii grilovanie s ventilátorom obr. na 190°C.

Pozor!

Grilovať len pri zatvorených dverkách rúry.

Ak je používaný gril, dostupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahrievať.

Odporúčame k rúre nepúšťať deti.

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Pokrm z cesta

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

Pečenie mäsa

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

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

Teplovzdušná rúra (dodatočné vyhrievanie ventilátora + ventilátor)

Druh pečenia potraviny	Funkcia rúry	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
Klobásy		230 - 250	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 ²⁾ (min.)
Malé koláče	Plech na pečenie	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plech na pečenie	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plech na pečenie	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Krehké cesto (pásiky)	Plech na pečenie	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Plech na pečenie	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plech na pečenie	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Bábovka bez tuku	Rošt + bábovková forma Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Jablkový koláč	Rošt + dve formy Ø 20 cm	2 2 formy na rošte umiestnite diagonálne, pravý zadný a ľavý predný roh		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Vyhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

²⁾ Uvedené časy platia, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru. Keď je rúra vyhriata, uvedené časy skráťte o cca 5 až 10 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		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rošt	4		250 ²⁾	2 - 3
Hovädzie burgery	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	4 - rošt 3 - plech na pečenie		250 ¹⁾	1 strana 10 - 15 2 strana 8 - 13

¹⁾ Vyhrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 5 minút, ale nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

²⁾ Vyhrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 8 minút, ale nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

Pečenie

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

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

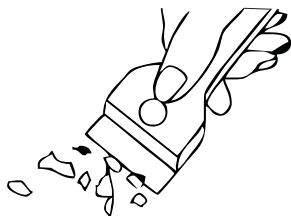
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

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

Sklokeramická doska

- Dosku čistíte po každom použití. Podľa možností odporúčame dosku umývať v teplom stave (potom, čo zhasne ukazovateľ teploty poľa). Je potrebné zabrániť silnému znečisteniu varnej dosky, zvlášť pripáleninám vzniknutým prekypením.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky, ako sú brúsne prášky alebo pasty, umývacie huby, pemzu, drôtenky a pod., ktoré by mohli poškrabať povrch dosky a spôsobiť jej neodstrániteľné poškodenie.
- Silné nečistoty, ktoré sú pevne prichytené na doske, odstraňujte pomocou špeciálnej ostrej škrabky; dávajte pritom pozor, aby ste nepoškodili rám sklokeramickej dosky.



Čistiaca škrabka

Rúra na pečenie

- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry zapnite osvetlenie, dosiahnete tak lepšiu viditeľnosť v pracovnom priestore.
- Komoru rúry na pečenie umývajte len teplou vodou s prídavkom nevelkého množstva tekutých prostriedkov na umývanie riadu.
- **Čistenie parou - Steam Clean:**
 - do misky vloženej do rúry na prvú úroveň zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
 - uzavrite dvierka rúry,
 - ovládacie koliesko regulátoru teploty nastavte na pozíciu 50°C, a ovládacie koliesko funkcie na pozíciu dolný ohrev ,
 - nahrievajte komoru rúry cca 30 minút,
 - po zakončení procesu čistenia otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite hubkou alebo utierkou a nasledovne umyte teplou vodou s dodatkom prípravku na mytie riadu.



Pozor!

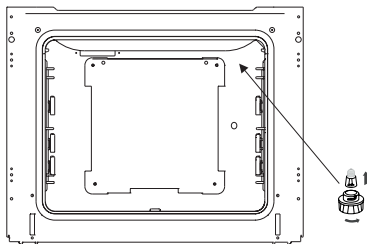
Na čistenie a údržbu sklenených čelných strán nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce brúsne látky.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Výmena žiarovky osvetlenia rúry na pečenie*

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

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

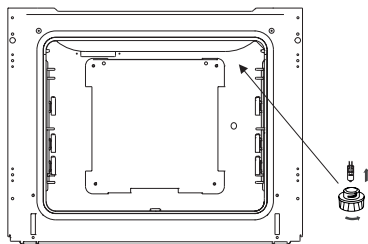


Osvetlenie pečiackej rúry

Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiackej rúry*

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

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



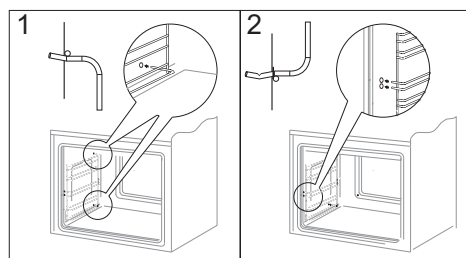
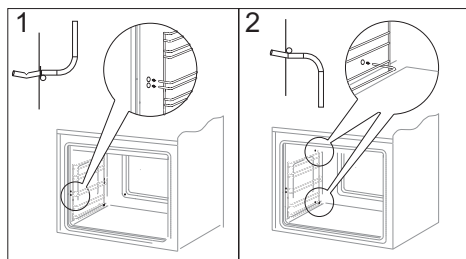
Osvetlenie pečiackej rúry

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

*u niektorých typov

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

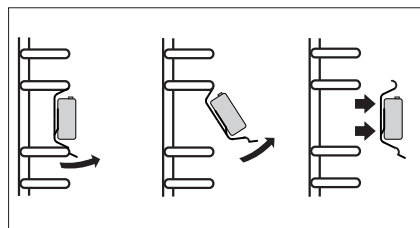


- Rúry označené písmenami **Dp**, majú antikorové výsuvné vodiace lišty vkladacích roštov, pripevnené k drôteným vodiacim lištám. Pred tým než na ne položíte plech, je potrebné ich vysunúť (ak je rúra zahriata, vysunujte ich zachytením zadnou hranou plechu o zádržky nachádzajúce sa na prednej strane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

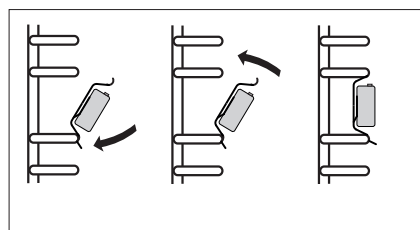
Pozor!

Teleskopické vodiace lišty nenáležu umývať v umývačkách riadu.

Vyberanie teleskopických vodiacich lišt



Zakladanie teleskopických vodiacich lišt

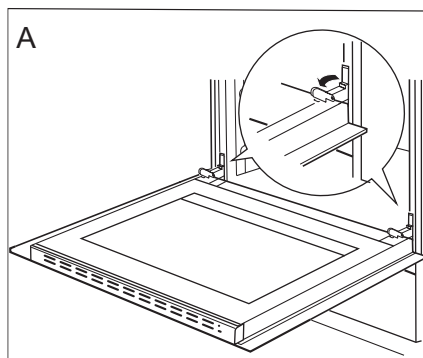


ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Vytahovanie dvierok

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

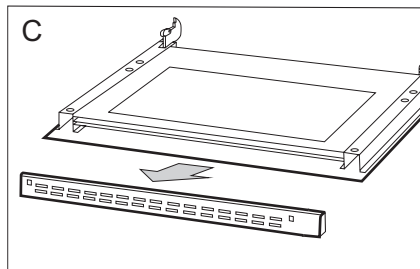
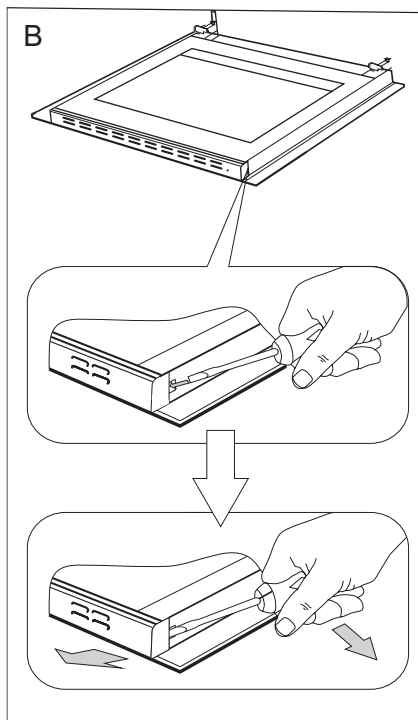
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



Odklopenie zaistenia pántov

Vyberanie vnútorného skla

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



ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

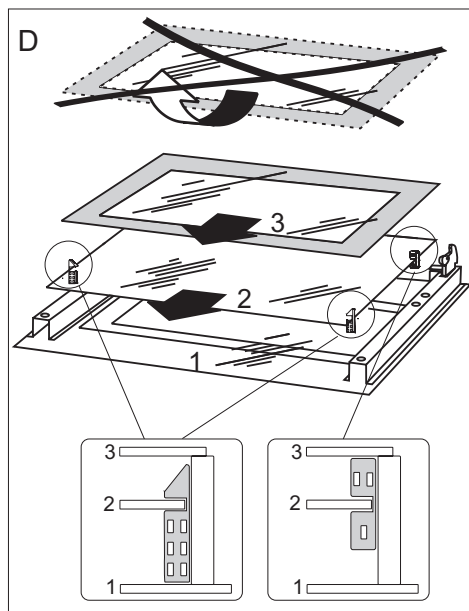
3. Vnútročné sklo vyťahnite z úchytiak (v dolnej časti dvierok). (obr. D).

Vyberte prostredné sklo.

4. Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

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

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



Vyberanie vnútorného skla

Periodické revízie

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

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



Pozor!

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

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)

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Menovitý výkon	max. 11,0 kW
Rozmery sporáka	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

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

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

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

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

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

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

Vyhlásenie výrobcu

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

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

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

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,

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

Pećnicu 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 pažljivo pročitate upute za uporabu. Pridržavanje pravila iz uputa štiti Vas od nepravilne eksploatacije.

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



Pozor!

Pećnicu koristiti isključivo nakon čitanja ovih uputa za uporabu.

Pećnicu je namijenjen isključivo za kućansku uporabu.

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

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Pozor. 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.

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

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

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.

Opasnost od opekline! Prilikom otvaranja vrata iz pećnice može izbiti vrela para. Tijekom ili nakon kuhanja oprezno otvarati vrata pećnice. Kod otvaranja ne nagnjati se prema vratima. Pamti 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 opekлина!
- 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.
- Tijekom pečenja štednjak ne ostavljati bez nadzora. Ulja i masnoće se mogu zapaliti zbog pregrijavanja ili vrenja.
- 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.
- Ako je pukla površina ploče, isključiti iz električne mreže da ne bi došlo do strujnog udara.
- 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.
- 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 bilo kave tehničke mane uvijek isključiti električno napajanje štednjaka i prijaviti kvar.
- Uvijek se pridržavati pravila i napomena iz ovih uputa za uporabu. Uređaj ne mogu koristiti osobe koje nisu upoznate s uputama za uporabu.
- 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:

- **Uporaba 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.

- **Izbjegavati nepotrebno „zavirivanje 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 zatvaramo vrata pećnice.**

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

- **Ne ugrađivati pećnicu 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

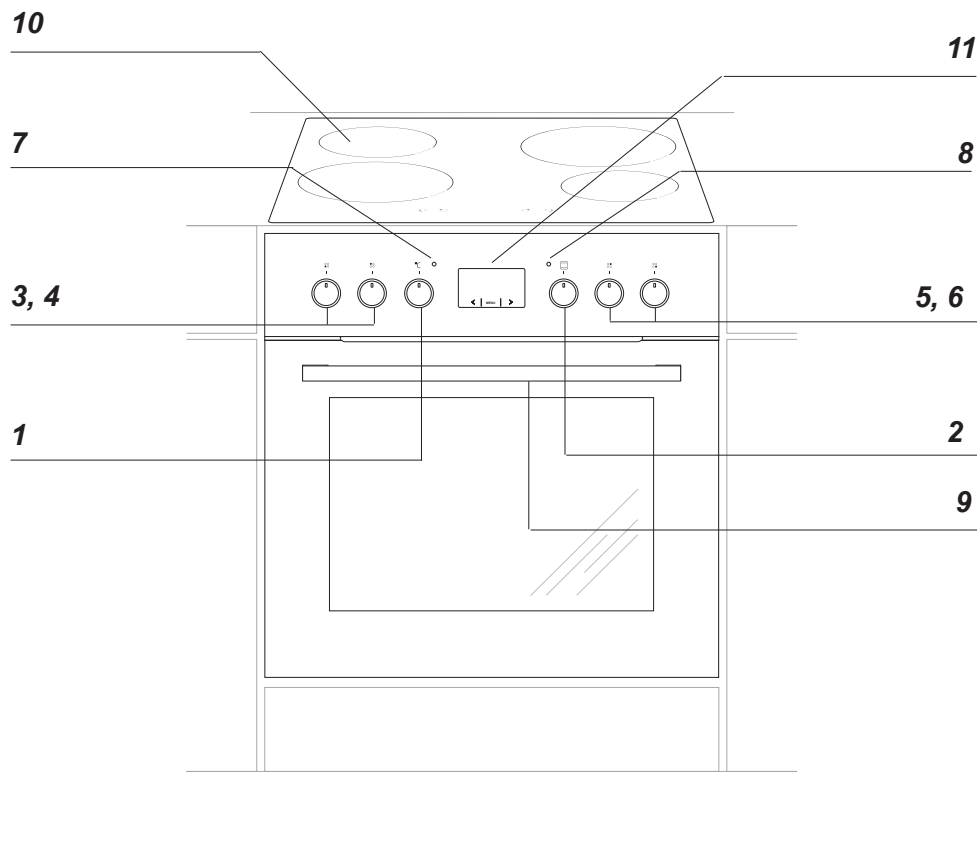


Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EU i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekržiženog spremnika za otpatke.

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.

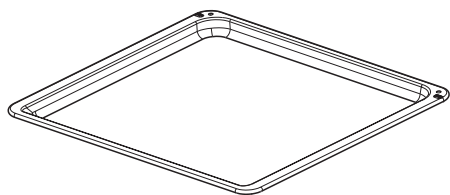
OPIS PROIZVODA



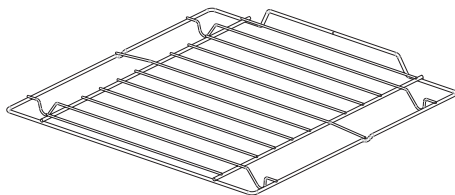
- 1 Birači za regulaciju temperature
- 2 Birač za izbor funkcije pećnice
- 3, 4, 5, 6 Birači za upravljanje grijaćim poljima
- 7 Kontrolna lampica termoregulatora L
- 8 Kontrolna lampica R
- rada pećnice
- 9 Ručka vrata pećnice
- 10 Keramička ploča
- 11 Elektronički programator

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

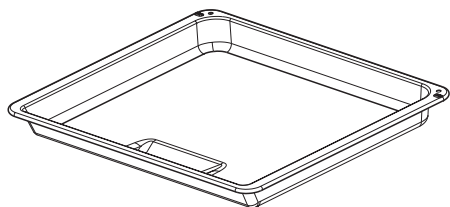
Dodatni pribor



*Pekač za pecivo**

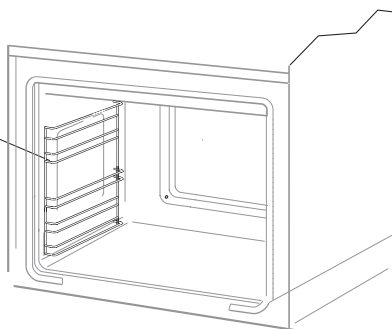


*Ražanj za gril
(rešetka sa štitnikom)*



*Plitica za pečenje**

Bočne vodilice

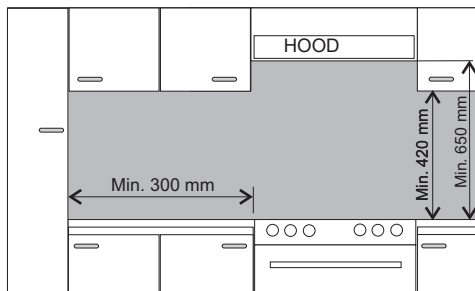


**Ovisno o modelu*

INSTALACIJA

Postavljanje štednjaka

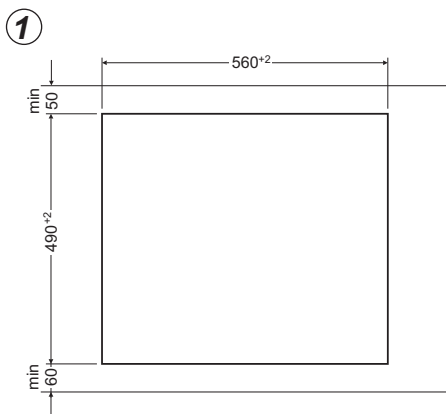
- Kuhinjska prostorija treba biti suha i prozračna te posjedovati ispravnu ventilaciju, a postavljanje štednjaka mora osigurati pristup svim upravljačkim elementima.
- Štednjak je ugradiv u Y klasi, što znači da je moguća jednostrana ugradnja u visoki namještaj ili zid. Aparatu najbliže susjedne stijenke, 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.
- Nape montirati u skladu s informacijama iz njihovih uputa za uporabu.



- Ispod ploče ostaviti najmanje 80 mm slobodnog prostora za odgovarajuću cirkulaciju zraka i zaštitu od pregrijavanja površine oko ploče (crt. 1a)

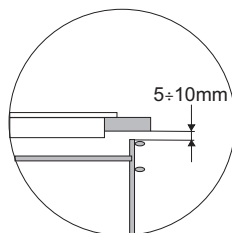
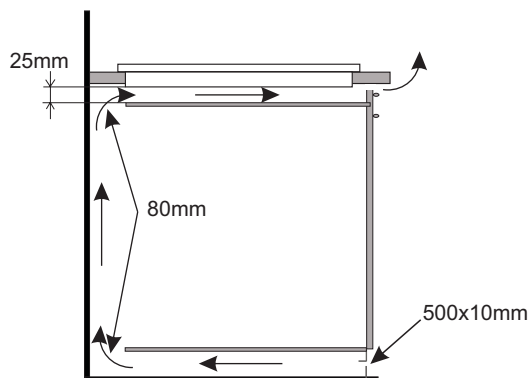
1. Montaža keramičke ploče

- Debljina pulta kuhinjskog elementa trebala bi iznositi od 28 do 40 mm, dubina min 600 mm. Pult mora biti ravan i dobro niveliran. Zabrtviti i zaštititi pult kuhinjskog elementa sa strane zida od zalijevanja i vlage.
- razmak od ruba otvora do ruba pulta kuhinjskog elementa sprijeda treba iznositi min 60 mm, a straga min 50 mm.
- 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.
- Rubovi otvora trebali bi biti zaštićeni materijalom otpornim na upijanje vlage.
- Otvor u kuhinjskom elementu izrezati u skladu s dimenzijama navedenim na crt. 1

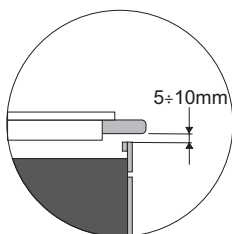
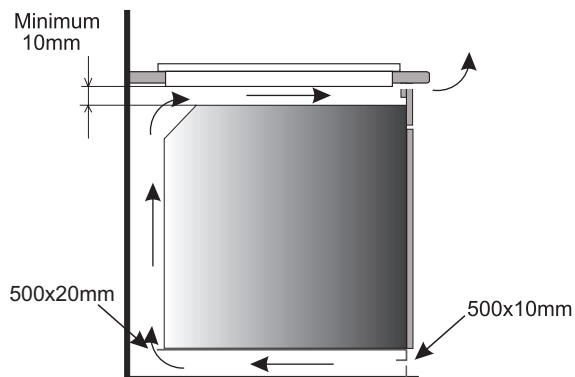


INSTALACIJA

1a



Ugrađivanje u pult nosećeg ormarića.



Ugrađivanje u radni pult iznad pećnice s ventilacijom.



Zabranjeno je pričvršćivanje ploče iznad pećnice koja nema ventilaciju.

INSTALACIJA

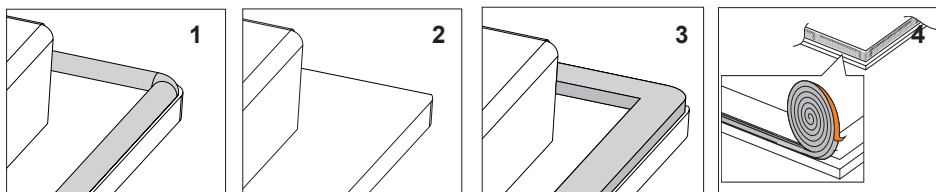
Ugradnja brtve

Brtvu je ugradio proizvođač u ovisnosti o modelu (sl. 1)

Ako brtvu nije ugradio proizvođač, postupite na sljedeći način:

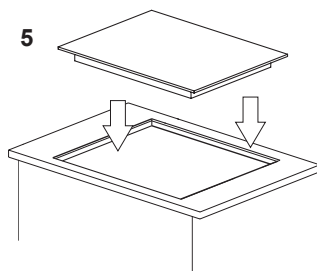
Prije ugradnje uređaja u otvor na radnoj ploči, brtvu isporučenu uz proizvod treba postaviti na dno ploče (sl. 2).

Kako biste to učinili, najprije uklonite zaštitnu foliju s brtve, a zatim je zalijepite što bliže rubu ploče (sl.3,4).



Ne ugrađivati uređaj bez brtve.

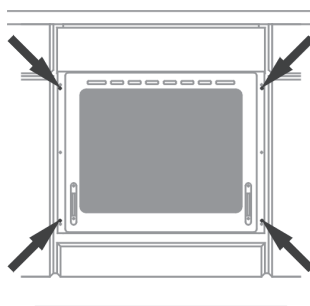
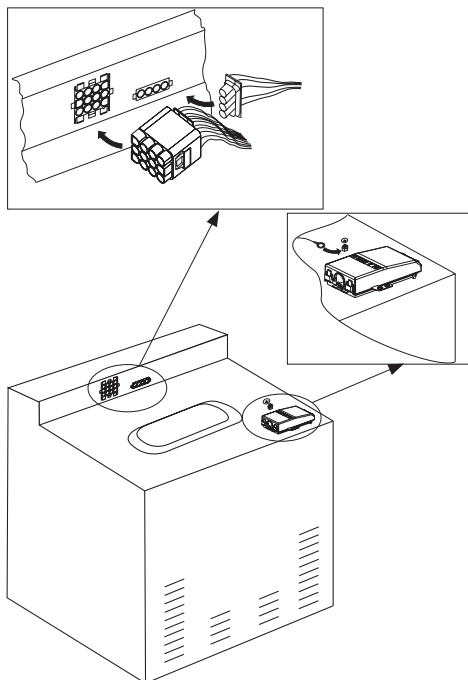
Staviti ploču u montažni otvor, postavite je simetrično u otvoru tako da razmaci između ploče i ruba kuhinjske ploče budu isti sa svake strane (sl.5).



INSTALACIJA

2. Montaža pećnice:

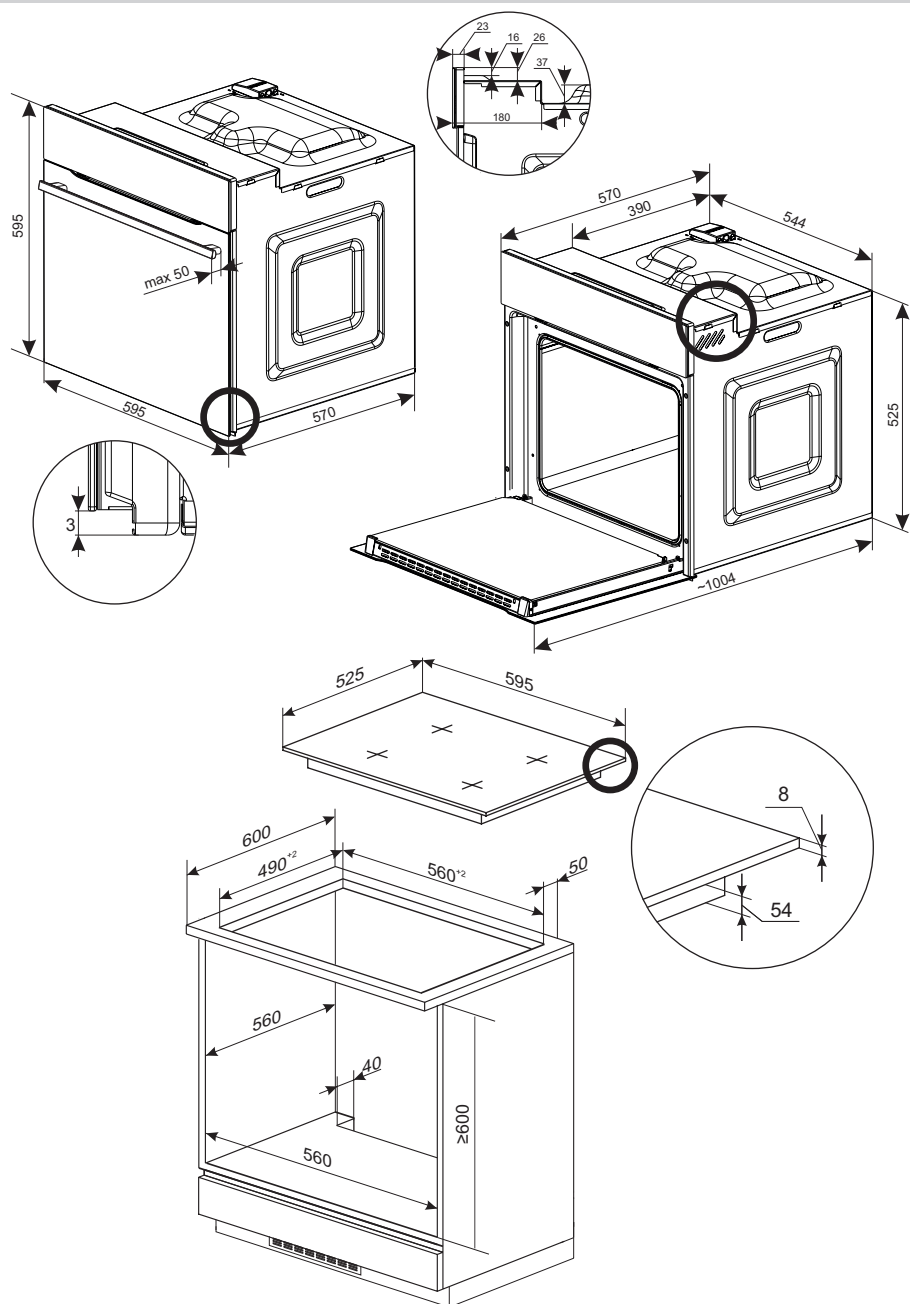
- pripremiti otvor za montiranje pećnice u namještaju dimenzija navedenih,
- pećnicu priključiti na električnu mrežu kad je isključeno električno napajanje,
- pećnicu djelomično umetnuti u prethodno pripremljeni otvor u namještaju i spojiti s grijaćom pločom. Utikače koji se nalaze na kraju snopa kablova koji izlaze iz ploče uključiti u odgovarajuće utičnice upravljačke ploče pećnice ,crt.
- Uvijek priključiti nulti vodič (žuto-zeleni) na nultu stezaljku pećnice (oznaka $\oplus$) koja se nalazi u blizini priključka,
- Pećnicu do kraja ugurati u otvor i pričvrstiti pomoću 4 vijka na mjestima pokazanim na crt.



Pozor!

Montažu obavljammo kad je isključeno električno napajanje.

INSTALACIJA



INSTALACIJA

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.

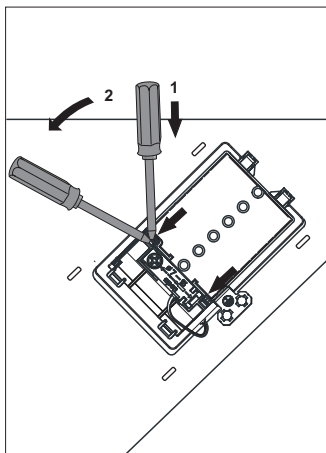
Upute za instalatera

Štednjak je tvornički priređen za napajanje izmjeničnom trofaznom strujom (400V 3N~50Hz). Nazivni napon grijaačih 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. Pamтити o odgovarajućem izboru priključnog kabela, te uzeti u obzir vrstu priključka i nazivnu snagu štednjaka. Priključni kabel provesti kroz napravu za rasterećenje.

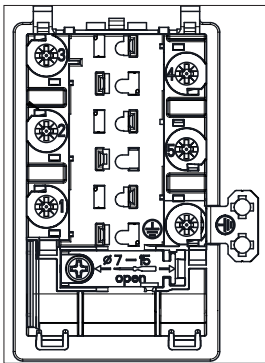
Pozor!

Pamтити 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.



INSTALACIJA



Shema mogućih spojeva

Pozor! Napon grijaćih elemenata 230V.

Pozor! U slučaju svakog spoja zaštitni vodič mora biti povezan sa stezaljkom $\oplus$ 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 $\oplus$.	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 $\oplus$.	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

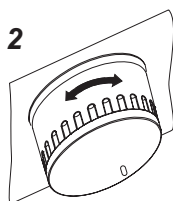
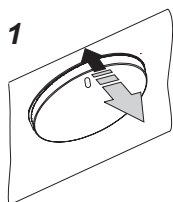
Prije prvog uključivanja uređaja

- 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!

Komoru pećnice prati isključivo toplom vodom s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa.

Pozor!

U štednjacima opremljenim elektroničkim programatorom Ts, nakon uključivanja u mrežu u zoni zaslona pojavljuje se sat koji ciklično treperi „0.00“.

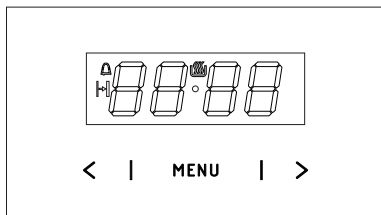
Podesiti trenutno vrijeme programatora (vidi uporaba programatora). Pećnica ne radi, ako nije postavljeno trenutno vrijeme.

Važno!

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

UPORABA

Elektronički programator*



MENU - senzor izbora režima rada

> - senzor Plus

< - senzor Minus

 - simbol spreman za rad

 - simbol brojača minuta

 - simbol vremena trajanja rada

Postavljanje trenutnog vremena

Nakon uključivanja u električnu mrežu ili ponovnog uključivanja poslije prekida napona na zaslonu treperi **0.00**:

- pritisnuti i pridržati senzor **MENU** (ili istovremeno senzore **< / >**) dok se na zaslonu ne pojavi simbol , točka ispod simbola će treperiti,
- u vremenu 7 s podesiti trenutnačno vrijeme pomoću senzora **< / >**.

Nakon oko 7 sek. od kraja podešavanja vremena, novi podaci su zapamćeni, a točka ispod simbola  prestaje treperiti.

Korekciju vremena možemo obaviti kasnije istovremenim pritiskanjem senzora **< / >**, dok točka ispod simbola  pulsira možemo ispraviti trenutnačno vrijeme.

Pozor!

Štednjak možemo pokrenuti kad se pojavi simbol  na zaslonu.

Brojač minuta

Brojač minuta aktiviramo u bilo kojem trenutku bez obzira na stanje ostalih funkcija programatora. Raspon mjerenog vremena iznosi od 1 minute do 23 sata i 59 minuta.

Brojač minuta podešavamo:

- pritisnuti senzor **MENU**, na zaslonu će pulsirati simbol :
- podesiti vrijeme brojača minuta senzorima **< / >**, zaslon prikazuje podešeno vrijeme brojača minuta i aktivnu funkciju rada  nakon isteka podešenog vremena uključuje se zvučni signal i treperi ,
- zvučni signal isključujemo tako da dodirujemo i pridržimo senzor **MENU** ili dodirujemo i istovremeno pridržimo senzore **< / >**, simbol  se gasi, a zaslon prikazuje tekuće vrijeme

Pozor!

Ako zvučni signal nije ručno isključen, automatski se isključuje nakon oko 7 minuta.

Vrijeme trajanja rada

Ako pećnicu trebamo isključiti u odgovarajućem satu, treba:

- za uključenje funkcije vremena trajanja rada podesiti funkcijski regulator pećnice u izabrani položaj, a regulator temperature na odgovarajuću temperaturu.
- pritiskati senzor **MENU** dok se na zaslonu nakratko ne pojavi *dur*, a simbol  počinje treperiti,
- podesiti željeno vrijeme rada senzorima **< / >**, u rasponu od 1 minute do 10 sati.

Podešeno vrijeme će biti uneseno u memoriju nakon oko 7 s, zaslon opet prikazuje trenutnačno vrijeme dok je upaljen simbol .

*Ovisno o modelu

UPORABA

Nakon isteka deklariranog vremena, pećnica se automatski isključuje, oglašava se zvučna signalizacija, a simbol  počinje treperiti.

- podesiti regulatore funkcije pećnice i regulator temperature u poziciju isključeno,
- zvučni signal isključujemo tako da dodirnemo i pridržimo senzor **MENU** ili dodirnemo i istovremeno pridržimo senzore **< / >**, simbol  se gasi, a zaslon prikazuje tekuće vrijeme.

Poništavanje postavki

U bilo kojem trenutku možemo izbrisati postavke brojača minuta ili vremena trajanja rada.

- za poništavanje postavki vremena trajanja rada istovremeno dodirnuti senzore **< / >**.

Poništavanje postavki brojača minuta:

- senzorom **MENU** izabrati funkciju brojača minuta,
- ponovno pritisnuti senzore **< / >**,

Promjena tona zvučnog signala

Ton zvučnog signala mijenjamo na sljedeći način:

- istovremeno pritisnuti senzore **< / >**,
- senzorom **MENU** izabrati funkciju *ton*, poruke na zaslonu trepere:
- senzorima **< / >** izabrati odgovarajući ton:
u rasponu 1 do 3 senzorom **>**
u rasponu od 3 do 1 senzorom **<**.

Promjena sjajnosti zaslona

Moguća je promjena sjajnosti zaslona u rasponu od 1 do 9, gdje je 1 najtamnija postavka, a 9 najsvjetlija. Unesena vrijednost je primjenjiva kad sat nije aktivan (korisnik nije dodirnuo nijedan senzor najmanje 7 sekundi).

Sjajnost zaslona možemo promijeniti na sljedeći način:

- istovremeno pritisnuti senzore **< / >**,
- senzorom **MENU** izabrati funkciju *bri* (prvo pritiskanje uzrokuje prelazak u funkciju *ton*, drugo *ubri*).
- senzorima **< / >** izabrati odgovarajuću sjajnost:
u rasponu od 1 do 9 senzorom **>**
u rasponu od 9 do 1 senzorom **<**.

Pozor!

Kad je sat aktivan (dakle korisnik je u vremenu 7 sekundi pritisnuo senzor) sjajnost zaslona je maksimalna.

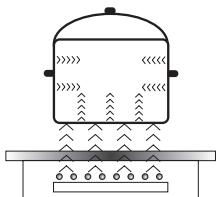
Noćni režim

U razdoblju od 22.00 do 6.00 sat automatski smanjuje sjajnost zaslona.

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 postavljen neodgovarajuća posuda, brojka na zaslonu snage grijanja pulsira. Polje se ne uključuje.

Ako za 1 minutu nije detektirana posuda, operacija uključivanja 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 preporučeno 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

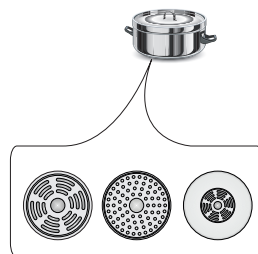
Odgovarajuća kvaliteta posuda je osnovni uvjet za visoku učinkovitost ploče.

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. Tako izbjegavamo zaprljanja na površini ploče.
- Poklopac posude blokira ispuštanje topline i tako 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, npr. 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.

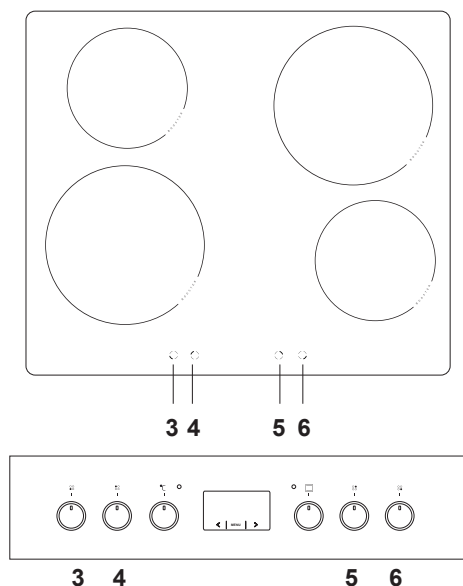
Oznake na kuhinjskim posudama		Provjeriti da li se na etiketi nalazi znak koji informira da je posuda namijenjena za indukcijske ploče
	Koristiti magnetne posude (od emajliranog lima, feritnog nehrđajućeg čelika, lijevanog željeza). Provjeriti približavajući magnet do dna posude (trebao bi se prilijepiti)	
Nehrđajući čelik	Ne otkriva prisutnost posude Osim posuda od feromagnetskog čelika	
Aluminij	Ne otkriva prisutnost posude	
Lijeivano željezo	Visoka učinkovitost	
	Pozor: posude mogu izgrepsi 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



- [3] Grijaće polje – prednje lijevo
Ø 210 mm 2,0 kW / 3,0 kW
- [4] Grijaće polje – stražnje lijevo
Ø 160 mm 1,2 kW / 1,4 kW
- [5] Grijaće polje – stražnje desno
Ø 210 mm 2,0 kW / 3,0 kW
- [6] Grijaće polje - prednje desno
Ø 160 mm 1,2 kW / 1,4 kW

Ako je grijaća ploča isključena, sva grijaća polja su također isključena, a zasloni su tamni.



Grijaća polja posjeduju razne razine snage. Snagu grijanja podešavamo postepeno, okrećući birač desno ili lijevo.

Snaga grijanja	Uporaba
0	Isključena. Uporaba preostale topline
1-2	Podgrijavanje toplih jela. Lagano kuhanje manjih porcija
3	Lagano kuhanje na niskoj snazi
4-5	Dugotrajno pripremanje većih porcija ili prženje većih porcija
6	Pržiti, propržiti
7-8	Pečenje
9	Početak pripremanja jela, prženje
A	Automatsko podešavanje starta
P	Dodatna snaga grijanja

Uključivanje grijaće ploče

- Uključiti grijaće polje pomoću regulatora koji se nalazi u upravljačkoj ploči.
- Simbole, koji se nalaze pri regulatorima, prikazuju koji regulator upravlja određenim grijaćim poljem.
- Potrebnu snagu grijanja možemo podesiti odmah (1-9).
- Podešena snaga grijanja je prikazana i na zaslonu grijaće ploče.

Zasloni se gase nakon 10 sekundi od uključnja svih grijaćih polja.

Funkcija blokade

Možete onemogućiti bilo kakvu uporabu grijaćih polja aktiviranjem zaštite za djecu. Ova blokada štiti tvoju djecu.

Aktivacija zaštite za djecu

- Roditeljsku blokadu možemo aktivirati kad su regulatori postavljeni u položaj „0.”
- Istovremeno okrenuti oba regulatora [3] i [6] prema lijevo i pridržati 3 sekunde. Na svim zaslonima se pojavljuje simbol „L.” Roditeljska blokada je uključena.
- Okretanje bilo kojeg regulatora grijaće ploče uzrokuje prikazivanje simbola „L” na svim zaslonima.

Isključenje zaštite za djecu

- Istovremeno okrenuti oba regulatora [3] i [6] prema desno, u položaj „P” te ih pridržati tom položaju 1 sekundu, a nakon toga oba regulatora opet okrenuti u položaj „0.” Simbol roditeljske blokade „L” će nestati sa zaslona i roditeljska blokada će se isključiti.



Pozor!

Nakon isključenja iz mreže blokada je još uvijek aktivna.

Pokazatelj preostale topline **H**

Grijaća ploča je također opremljena pokazateljem preostale topline „H”. Čak i ako grijaće polje nije neposredno grijano, prima toplinu od podnožja posude. Dok je na zaslonu prikazan simbol „H”, ostatak topline možemo koristiti za podgrijavanje posude ili otapanje masnoće. Kad se taj pokazatelj ugasi možemo dodirnuti grijaće polje, ali budimo svjesni da je još uvijek toplije od temperature okoliša.

Pozor!

Kod prekida napona pokazatelj preostale topline ne svijetli.

Automatsko smanjivanje snage

Sva četiri grijaća polja su opremljena specijalnim mehanizmom, koji omogućuje početak rada svakog polja na maksimalnoj snazi grijanja neovisno o trenutno podešenoj snazi. Nakon nekog vremena toplotna snaga se vraća na podešenu razinu (od 1 do 8). Za uporabu ove funkcije dovoljno je izabrati stupanj na kojim jelo treba biti pripremljeno ili na koji se vraća grijaće polje.

Automatsko smanjivanje snage grijanja je korisno kad...

- su jela hladna na početku pripremanja i trebamo ih jako podgrijati, a nakon toga održavati toplinu s malo grijaće snage, tako da nema potrebe stalnog nadgledanja (na primjer goveđi ragu).

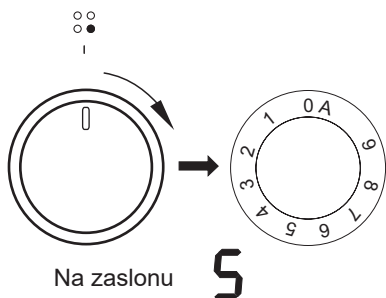
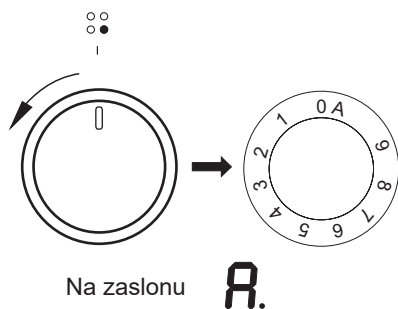
Automatsko smanjivanje snage grijanja je korisno kad...

UPORABA

- propržimo lub dinstamo jela koja trebamo okretati, miješati ili u dolijevati vodu;
- kuhamo njoke ili makarone u velikoj količini vode;
- pripremamo jela koja zahtijevaju dugotrajno kuhanje u ekspres loncu.

Uključenje automatskog smanjivanja snage:

- Podesiti regulator u položaj „A”, a nakon toga ga opet okrenuti na potrebnu snagu. Zaslون će naizmjenično prikazivati simbol „A” i izabrani stupanj snage. Nakon isteka vremena grijanja na povećanoj snazi (npr.5), grijaće polje se vraća na izabranu snagu grijanja, koju stalno prikazuje zaslون.



Upute:

- Ako se regulator nalazi u položaju „0” odmah nakon automatskog smanjivanja snage (tj. nije izabrana snaga grijanja), funkcija automatskog smanjivanja snage će se isključiti nakon tri sekunde.
- Ako uklonimo posudu s grijaćeg polja i opet je stavimo na isto polje prije isteka 10 sekundi, funkcija automatskog smanjivanja snage nije poništena.

Grijaće polje radi na punoj snazi u vremenu koje ovisi od izabranog stupnja snage grijanja, a kasnije se prebacuje na taj stupanj snage grijanja.

Stupanj snagegrijanja	Vrijeme automatskog smanjivanja snage (sek)
1	48
2	72
3	136
4	208
5	264
6	432
7	120
8	192
9	-

UPORABA

Funkcija Booster „P”

Funkcija Booster se temelji na povećavanju snage polja

Ø 210 - s 2000W do 3000W

Ø 160 - s 1200W do 1400W.

Za pokretanje funkcije Booster okrenuti regulator u položaj „P” i pridržati 3 sek., uključivanje signalizira pojavljivanje slova „P” na zaslonu polja.

Isključivanje funkcije Booster slijedi kad opet okrenemo regulator u drugi položaj, pri aktivnom indukcijskom polju ili kad smo podigli posudu s indukcijskog polja.

Za polje Ø 210 vrijeme djelovanja funkcije Booster je ograničeno do 5 minuta. Nakon automatskog isključivanja funkcije Booster, grijaće polje i dalje radi s nominalnom snagom.

Funkcija Booster može ponovo biti uključena pod uvjetom da senzori temperature u elektroničkim komponentama i zavojnicama imaju takvu mogućnost.

Ako tijekom rada funkcije Booster skine-mo posudu s grijaćeg polja, funkcija je dalje aktivna i odbrojavanje vremena se nastavlja.

Ako je tijekom djelovanja funkcije Booster prekoračena temperatura (elektroničkog komponenta ili zavojnice) grijaćeg polja, funkcija Booster se automatski isključuje. Grijaće polje se vraća na nominalnu snagu.

Dva okomita grijaća polja stvaraju par.

Ako je pri uključivanju funkcije Booster ukupna snaga previsoka, grijaća snaga drugog polja u paru je automatski smanjena.

Ograničavanje vremena rada

Za bolju pouzdanost rada grijaća ploča ima opciju ograničavanja vremena rada za svako grijaće polje. Maksimalno vrijeme rada određuje se u odnosu na zadnji izabrani stupanj snage grijanja.

Ako duže vrijeme ne mijenjamo stupanj snage grijanja (vidi tabelu), tada je pripadajuće grijaće polje automatski isključeno i aktivira se pokazatelj preostale topline. Ipak možemo u svakom trenutku uključiti i koristiti pojedina grijaća polja u skladu s uputama za uporabu.

Stupanj snagegri-janja	Maksimalno vrijeme rada (min)
1	480
2	480
3	300
4	300
5	300
6	90
7	90
8	90
9	90
P	10

Za štednju energije razina grijaće snage "9" nakon 30 minuta je automatski smanjena na razinu snage "8", a vrijeme rada se ne mijenja.

Funkcije pećnice i njena uporaba.

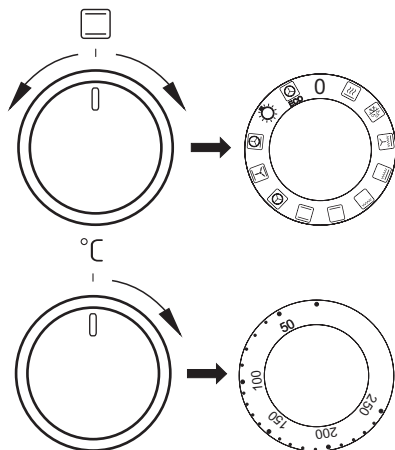
Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

Pećnica može biti grijana pomoću donjeg i gornjeg grijača, grila i vrućeg zraka. Upravljanje radom pećnice odvija se pomoću birača vrste rada - podešavanje se temelji na okretanju birača do izabrane funkcije, i birača regulacije temperature – podešavanje se temelji na okretanju birača na izabranu vrijednost temperature.

Birači su „skriveni“ u upravljačkoj ploči, a za izbor funkcije:

- delikatno utisnuti birač i pustiti,
- podesiti izabranu funkciju.

Oznake birača odgovaraju sljedećim funkcijama pećnice.



Isključivanje slijedi nakon podešavanja oba birača u položaju „●“ / „0“.

Pozor!

Uključivanje zagrijavanja (grijača itd.) pri aktivnoj bilo kojoj funkciji pećnice slijedi tek nakon postavljanja temperature.

0 Nulta postavka



Brzo predgrijavanje

Kružni grijač i gril.

Namijenjeno za predgrijavanje pećnice.



Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez rada grijača.



Uključeni ventilator, gril i gornji grijač.

Praktična uporaba ove funkcije omogućava ubrzano pečenje i bolji okus jela.



Intenzivni gril (Super gril)

Uključivanje funkcije „intenzivnog grila“ omogućava grilanje pri istovremeno uključenom gornjem grijaču. Ova funkcija omogućava višu temperaturu u gornjem radnom prostoru pećnice, što uzrokuje da je jelo rumenije, te omogućava grilanje većih porcija.



Uključeni gril

Površinsko grilanje služi za pripremu manjih porcija mesa, odrezaka, šnicla, ribe, toplih sendviča, kobasica, zapečenog povrća (debljina pripremane hrane ne bi trebala biti veća od 2-3 cm, tijekom pečenja okrenuti jelo na drugu stranu).

UPORABA



Uključeni donji grijač

U ovom položaju birača pećnica grije isključivo pomoću donjeg grijača. Obrada tijesta odozdo (np. mokri kolači i kolači s voćnim nadjevom).



Uključeni gornji i donji grijač

Podešavanje birača u tom položaju omogućava grijanje pećnice na konvencionalni način. Savršeno za pečenje kolača, mesa ribe, kruha, pice (neophodno predgrijavanje pećnice i uporaba tamnih plitica), pečenje na jednoj razini.



Uključeni vrući zrak

U položaju „uključeni vrući zrak“ moguće je prisilno grijanje termo ventilatorom koji se nalazi u sredini stražnje stijenke komore pećnice. U odnosu na konvencionalnu pećnicu koristimo niže temperature pečenja.

Ovaj način grijanja omogućava ravnomjernu cirkulaciju topline oko jela koje se nalazi u pećnici.



Uključeni ventilator, donji i gornji grijač

U ovom položaju pećnica vrši funkciju tijesto. Konvencionalno pečenje s ventilatorom (funkcija preporučena tokom pečenja).



Uključeno pečenje vrućim zrakom i donji grijač

U ovom položaju birača pećnica peče vrućim zrakom i donjim grijačem, što uzrokuje višu temperaturu s donje strane jela. Velika količina topline zrači s donje strane tijesta, vlažnih kolača, pice.



Neovisna rasvjeta pećnice

Dovođenjem birača u ovaj položaj aktiviramo rasvjetu komore pećnice.



ECO

Kružni grijač ECO

Kod uporabe ove funkcije pokreće se optimizirani sustav grijanja čiji je cilj štednja energije tijekom pripremanja jela. U ovom položaju regulatora rasvjeta pećnice je isključena.

Kontrolne lampice

Uključivanje pećnice signalizira paljenje dvije kontrolne lampice, kontrolne lampice rada (uključenja) štednjaka **R** i kontrolne lampice termoregulatora **L**. Svjetljenje kontrolne lampice **R** signalizira rad pećnice. Gašenje kontrolne lampice **L** signalizira da je pećnica ostvarila podešenu temperaturu. Ako recepti preporučuju stavljanje jela u zagrijanu pećnicu, tako postupamo tek nakon prvog gašenja kontrolne lampice **L**. Tijekom pečenja lampica **L** se povremeno pali i gasi (održavanje temperature unutar komore pećnice). Kontrolna lampica **R** može također svijetliti kad je birač u položaju „Rasvjeta pećnice“.

Važno!

- Tijekom funkcije brzog predgrijavanja u komori pećnice ne može biti plitica s tijestom niti bilo koji elementi koji ne pripadaju priboru pećnice. Ne preporučujemo uporabu brzog predgrijavanja kad je programator već podešen.
- Tijekom uporabe pećnice stvara se vodena para. To je normalna fizička pojava koju su predvidjeli naši konstruktori. Para je odvođena kroz specijalni odvod koji se nalazi u stražnjem dijelu štednjaka.

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 250 °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.

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 (°C)	Razina	Vrijeme [min]
Biskvit		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kolač od dizanog tijesta/ pound cake kolač		180 - 200	2	50 - 70
Riba		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Govedina		200 - 220	2	90 - 120
Svinjetina		200 - 220	2	90 - 160
Pile		180 - 200	2	80 - 100

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

Način priprema- nja 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		230 - 250	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 ²⁾ (min.)
Mali kolači	Pekač za pecivo	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo Plitica za pečenje	2 + 4 2 – pekač za pecivo ili meso 4 - pekač za pecivo		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Prhki kolač (slojevi)	Pekač za pecivo	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pekač za pecivo Plitica za pečenje	2 + 4 2 – pekač za pecivo ili meso 4 - pekač za pecivo		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Nemasni biskvit	Rešetka + crni kalup za kolače Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
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 - 70 ²⁾

¹⁾ Zagrijati praznu pećnicu, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

²⁾ Vremena se odnose na komoru pećnice koja nije prethodno zagrijana. Kod zagrijane pećnice navedena vremena skratiti za oko 5-10 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		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rešetka	4		250 ²⁾	2 - 3
Goveđi burger	Rešetka + pekač (za sakupljanje masnoće)	4 - rešetka 3 - pekač		250 ¹⁾	1 stranica 10 - 15 2 stranica 8 - 13

¹⁾Praznu pećnicu prethodno zagrijavati 5 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

²⁾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.

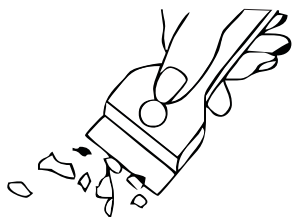
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

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 PEĆNICE

Pećnica

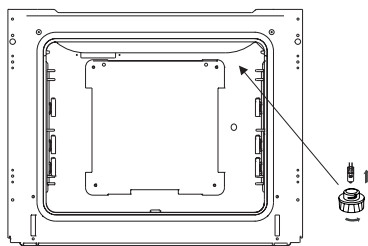
- Pećnicu čistiti nakon svake uporabe. Prilikom čišćenja pećnice uključiti rasvjetu koja poboljšava vidljivost radnog prostora.
- Komoru pećnice prati isključivo toplom vodom s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa.
- **Parno čišćenje-Steam Clean:**
 - na pliticu koja je najniže postavljena izliti 0,25 l vode (1 čaša),
 - zatvoriti vrata pećnice.
 - birač regulatora temperature podesiti u položaj 50°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.

- Sve birače za upravljanje dovesti u položaj „●” / „0” i isključiti napajanje.
- Odvrnuti i oprati stakleni pokrov lampice. Pamtimo da mora biti potpuno suh.
- Izvaditi halogenu žarulju pomoću krpice ili papira, u slučaju potrebe zamijeniti halogenu žarulju novom G9
 - napon 230V
 - snaga 25W
- Precizno umetnuti halogenu žarulju u gnijezdo.
- Zavrnuti stakleni pokrov lampice.

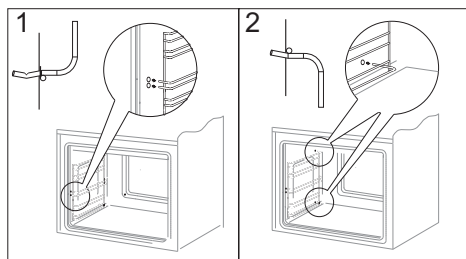


Rasvjeta pećnice

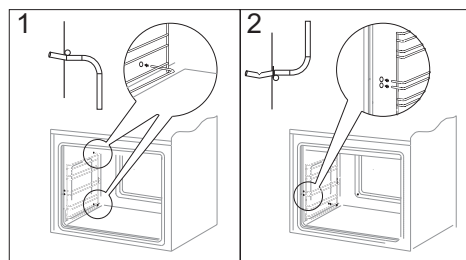
Pozor! Paziti da montiranu halogenu žarulju neposredno ne dodirujemo prstima.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

- Pećnice označene slovom **D** su opremljene lako izvlačivim žičanim vodilicama (rešetkama) za plitice pećnice. Vadimo ih tako da povučemo krajeve iz prednjih utora, nakon toga odvojimo vodilicu i izvadimo krajeve iz stražnjih utora.



Vađenje žičanih vodilica

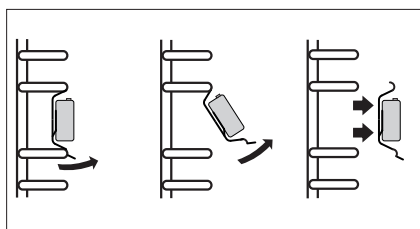


Stavljanje žičanih vodilica

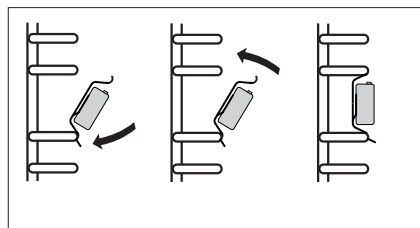
- Pećnice sa slovima **Dp** posjeduju nehrđajuće izvlačive vodilice plitica koje su pričvršćene na žičane vodilice. Vodilice izvlačiti i prati zajedno sa žičanim vodilicama. Prije postavljanja plitica, vodilice izvući (ako je pećnica zagrijana vodilice izvući tako da zakačimo stražnji rub plitice na odbojnice na prednjem dijelu izvlačivih vodilica) i nakon toga ugurati zajedno s pliticom.

Pozor!

Teleskopske vodilice ne prati u perilicama za posuđe.



Vađenje teleskopskih vodilica

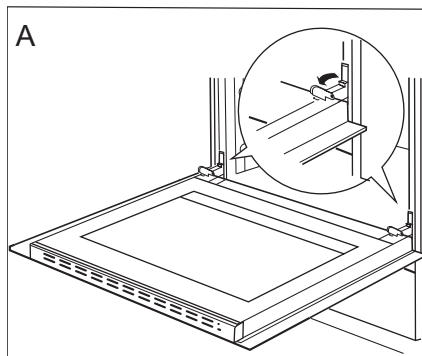


Stavljanje teleskopskih vodilica

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Vađenje vrata

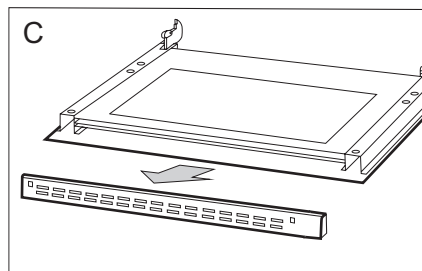
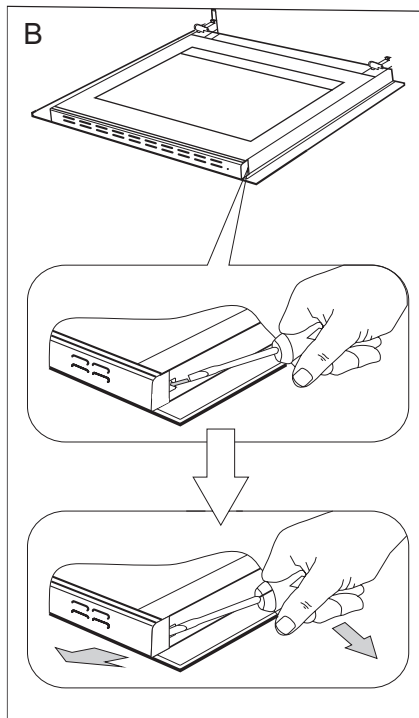
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost 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 ravnog odvijača otkaçiti gornji profil vrata, delikatno odvajajući po bokovima (crt.B).
2. Izvući gornji profil vrata. (crt. B, C)



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

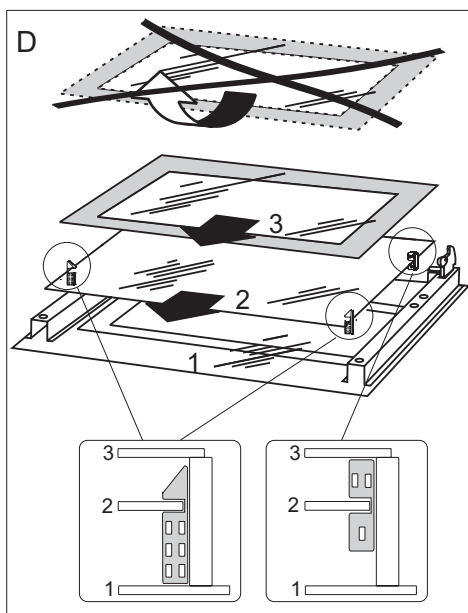
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem dijelu vrata). Crt. D.

Pozor! Opasnost od oštećenja ležišta stakala. Staklo treba izvući, a ne podizati.

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.

Pozor! Ne pritiskati istovremeno gornji profil s obje strane vrata. U cilju pravilnog postavljanja gornjeg profila vrata, prvo lijevi kraj profila staviti uz vrata, a desni utisnuti dok se ne čuje „klik”. Nakon toga utisnuti profil s lijeve strane dok se ne čuje „klik”.



Vađenje unutrašnjih stakala. 3 stakla.

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,

Uwaga! wszelkie naprawy i czynności regulacyjne powinny być wykonywane przez właściwy punkt obsługi serwisowej lub przez instalatora posiadającego stosowne uprawnienia.

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

- isključiti radne elemente štednjaka
- isključiti iz električne mreže,
- 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 <i>Djelovanje programatora</i>)
3.ne radi rasvjeta pećnice	žarulja nije dobro zavrnuti ili je oštećena	zavrnuti ili promijeniti pregorjelu žarulju (vidi poglavlje <i>Čišćenje i održavanje</i>)

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Nazivna snaga	max. 11,0 kW
Dimenzije pećnice (visina/širina/dubina)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Potrošnja energije u stanju pripravnosti (Psm) [W]	0,8
Potrošnja energije u isključenom stanju [W]	-
Potrošnja energije u stanju pripravnosti kada je uređaj spojen na mrežu [W]	-
Vrijeme automatskog prebacivanja u stanje pripravnosti / isključivanja [min]	-

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

Podaci na energetske etikete 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)	 ECO
Prisilno kruženje zraka ECO (donji grijač + gornji + gril + ventilator)	 ECO
Konvencionalni režim ECO (donji grijač + gornji)	 ECO

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 odredaba:

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

i stoga je proizvod označen **CE** te posjeduje **izjavu o sukladnosti** koja je dostupna organima za nadzor tržišta.

SPOŠTOVANI KUPEC,

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

Za vsak pečico, 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!

Pečico začnite uporabljati šele, ko se seznanite s tem navodilom za uporabo.

Pečico 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.

Opozorilo. 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.

Opozorilo. Nevarnost požara: ne postavljajte stvari na kuhhalno površino.

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

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

NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE

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

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 vratic, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razpoke na steklu.

Opozorilo. Za izognitev možnosti električnega udara se je treba pred zamenjavo žarnice prepričati, da je naprava izklopljena.

Za čiščenje štedilnika se ne sme uporabljati opreme za čiščenje s paro.

Nevarnost opeklin! Ob odprtju vratic 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.

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 dotikali razgretih delov štedilnika ali grelne plošče, saj izolacija teh aparatov ni odporna na učinkovanje visokih temperatur.
- Tekom cvrtja na grelni plošči ne puščajte štedilnika brez nadzora. Olja in maščobe se lahko vnamejo zaradi pregetosti ali prekipitve.
- 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 sproti 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.
- Če je površina plošče počena, izklopite tok, da preprečite nevarnost električnega udara.
- 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, kar lahko povzroči razpoke na steklu.
- 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 električno napajanje štedilnika ter prijaviti potrebo odprave napake.
- Obvezno se je brezpogojno ravnati po načelih uporabe in določbah v tem navodilu. Ne sme se dopuščati, da bi napravo uporabljala oseba, ki ni seznanjena z vsebino navodila.
- Napravo se sme uporabljati le za namene, za katere je bila konstruirana. Kakršnekoli druge vrste uporabe (npr. v cilju ogrevanja prostorov) je treba razumeti 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 pravih 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, ki se ujema s površino grelnega polja.**

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

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

Onesnaženost ovira prenos toplote - močno ožgano nečistočo je pogosto možno odstraniti edinole s sredstvi, ki so zelo obremenjujoča 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.

- **Uporabljajte pečico le v primeru večjega obsega jedi.**

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

- **Izkoristiti tudi toploto 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 vratih. Najbolje jo je sproti odstranjati.

- **Nepostavitev štedilnika v neposredno bližino hladilnika/zamrzovalnika.**

Poraba energije se zaradi tega po nepotrebnem poveča.

ROZPAKIRANJE



Naprava je bila za čas transporta zaščiten pred poškodovanjem. Prosim, 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

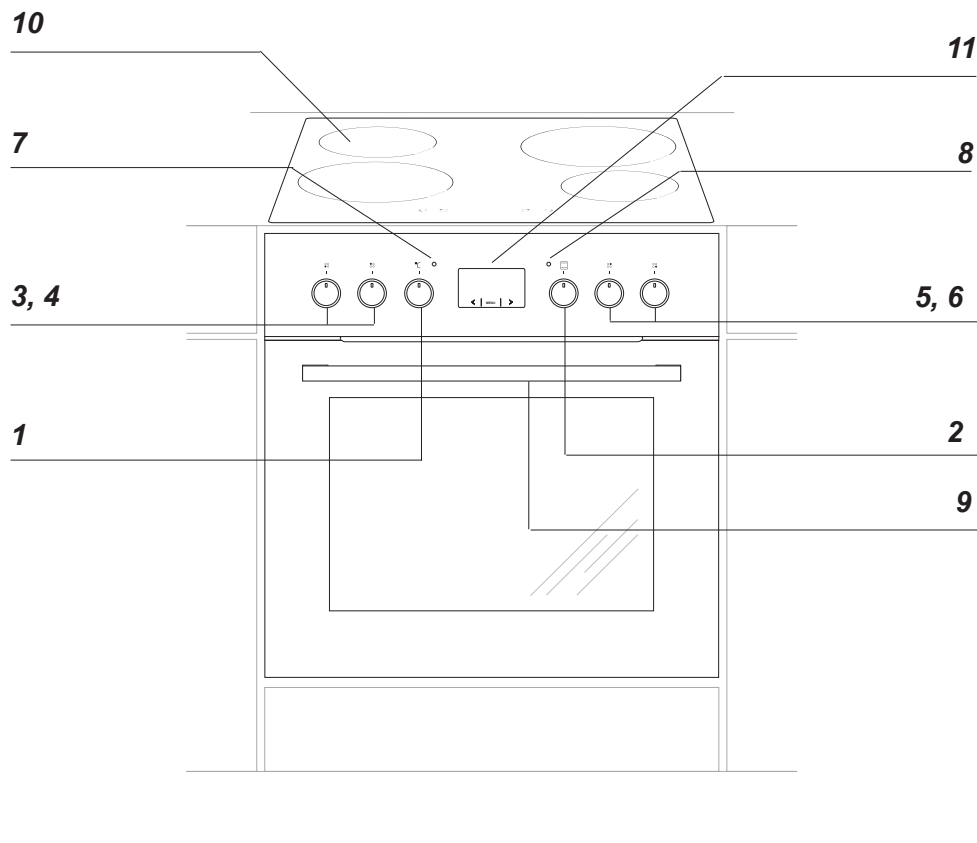


Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke.

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.

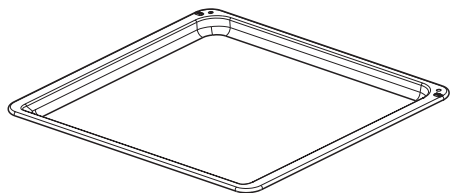
OPIS IZDELKA



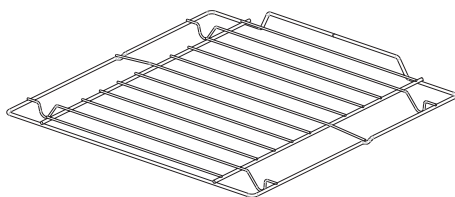
- 1** Zasušni gumb regulatorja temperature
- 2** Zasušni gumb izbora funkcije pečice
- 3, 4, 5, 6** Zasušni gumbi upravljanja z grelnimi polji
- 7** Kontrolna lučka termoregulatorja **L**
- 8** Kontrolna lučka dela pečice **R**
- 9** Ročica vrat pečice
- 10** Keramična plošča
- 11** Elektronski programer

KARAKTERISTIKE IZDELKA

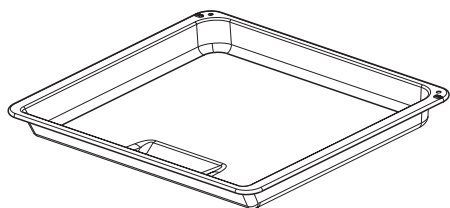
Dodatna oprema



*Pekač za pecivo**

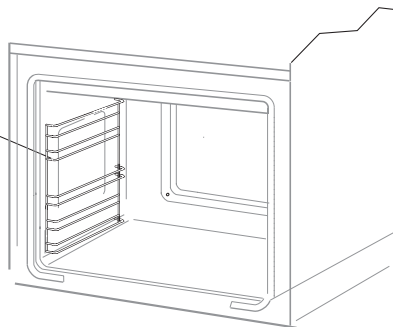


*Rešetka za peko na žaru
(sušilna lestvica)*



*Pekač za peko (globoki)**

Stranski lestvici



**Odkvisno od modela*

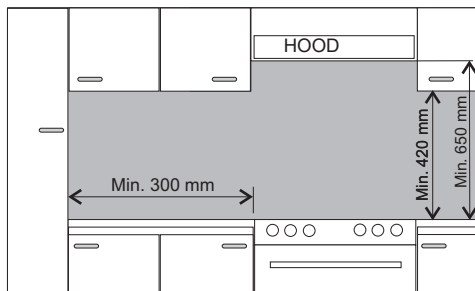
INSTALACIJA

Postavitev štedilnika

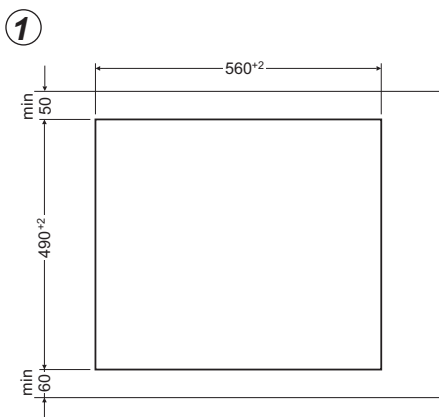
- Prostor, v katerega nameravamo postaviti štedilnik, mora biti suh in zračen in mora imeti pravilno delujočo ventilacijo, postavitev štedilnika mora omogočati prost dostop do vseh elementov upravljanja z napravo.
- Štedilnik je izveden v razredu Y, kar pomeni, da se ga lahko enostransko vgradi v visok pohišteni 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.
- Napo je treba montirati skladno z navodili v k njej priloženih navodilih za montažo.

1. Montaža keramične plošče

- Debelina pohištenega pulta mora znašati od 28 do 40 mm, globina pa min. 600 mm. Pult mora biti gladek in nameščen v vodoravno lego. Pult je treba na stikih s steno zatesniti in ga zavarovati pred zalitjem in vlago.
- Razdalja od roba odprtine v pultu do sprednjega zunanjega roba pulta mora znašati min. 60 mm, do roba pulta ob steni pa min. 50 mm.
- 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.
- Robove odprtine je treba zaščititi z materialom, odpornim na absorpcijo vlage.
- Odprtino v pultu izdelati tako, da bo imela dimenzije kot na sl. 1

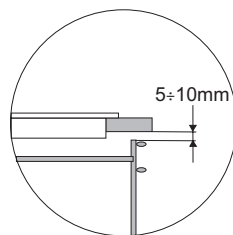
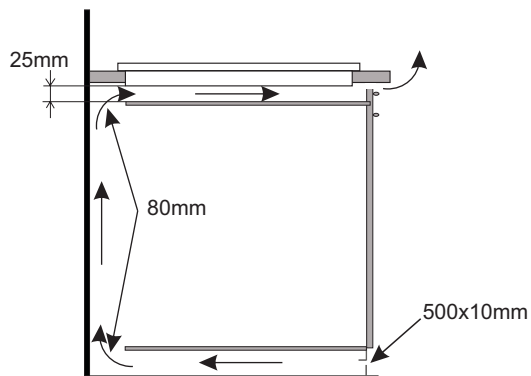


- Pod spodnjo stranjo plošče je treba pustiti vsaj 80 mm prostega prostora, da se omogoči pravilno kroženje zraka in prepreči pregretje površine okoli plošče (sl. 1a)

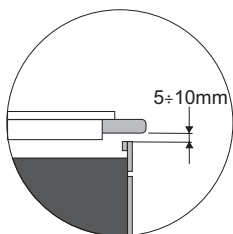
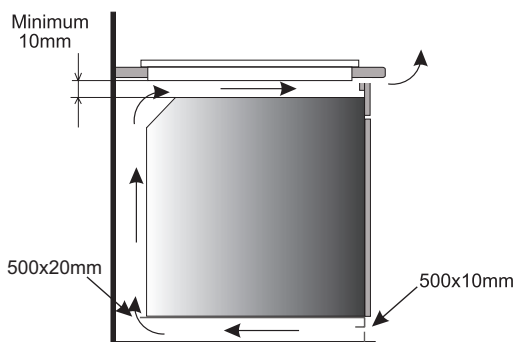


INSTALACIJA

1a



Vgradnja v pult kuhinjske omarice.



Vgradnja v kuhinjski delovni pult nad pečico z ventilacijo.



Prepovedano je montirati ploščo nad pečico, ki je brez ventilacije.

INSTALACIJA

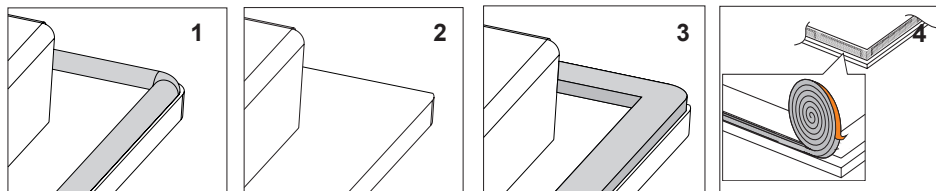
▶ Namestitev tesnila

Odvisno od modela je, ali je tesnilo namestil proizvajalec (slika 1)

Če proizvajalec ni namestil tesnila, postopajte tako, kot je opisano spodaj:

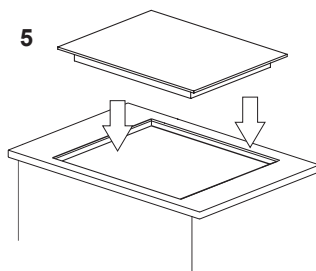
Pred vgradnjo naprave v odprtino v delovnem pultu je treba na spodnji del plošče namestiti tesnilo, ki je priloženo izdelku (slika 2).

V ta namen najprej s tesnila odstranite zaščitno folijo, nato pa ga prilepite čim bližje robu plošče (slika 3,4).



 **Montaža naprave brez tesnila je prepovedana.**

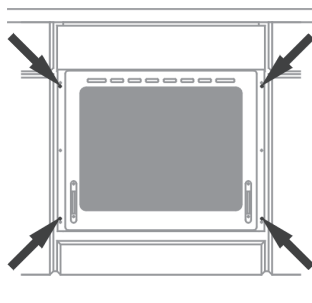
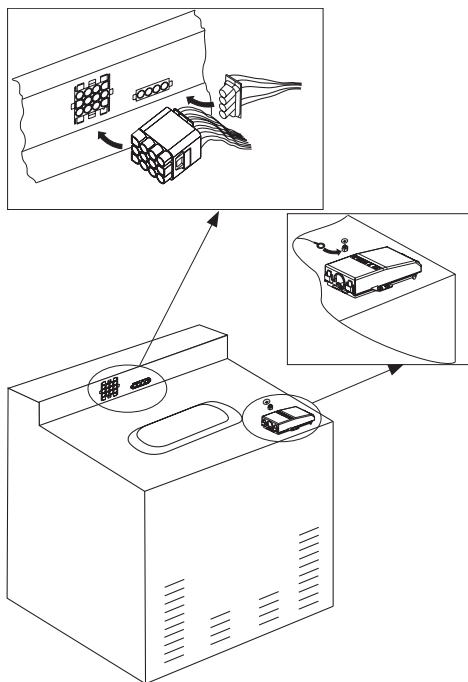
Ploščo postavite v odprtino v pohoštju, vanjo jo postavite simetrično, tako, da so reže med kuhalno ploščo in robom kuhinjskega pulta enake na vseh straneh (slika 5).



INSTALACIJA

2. Vgradnja pečice:

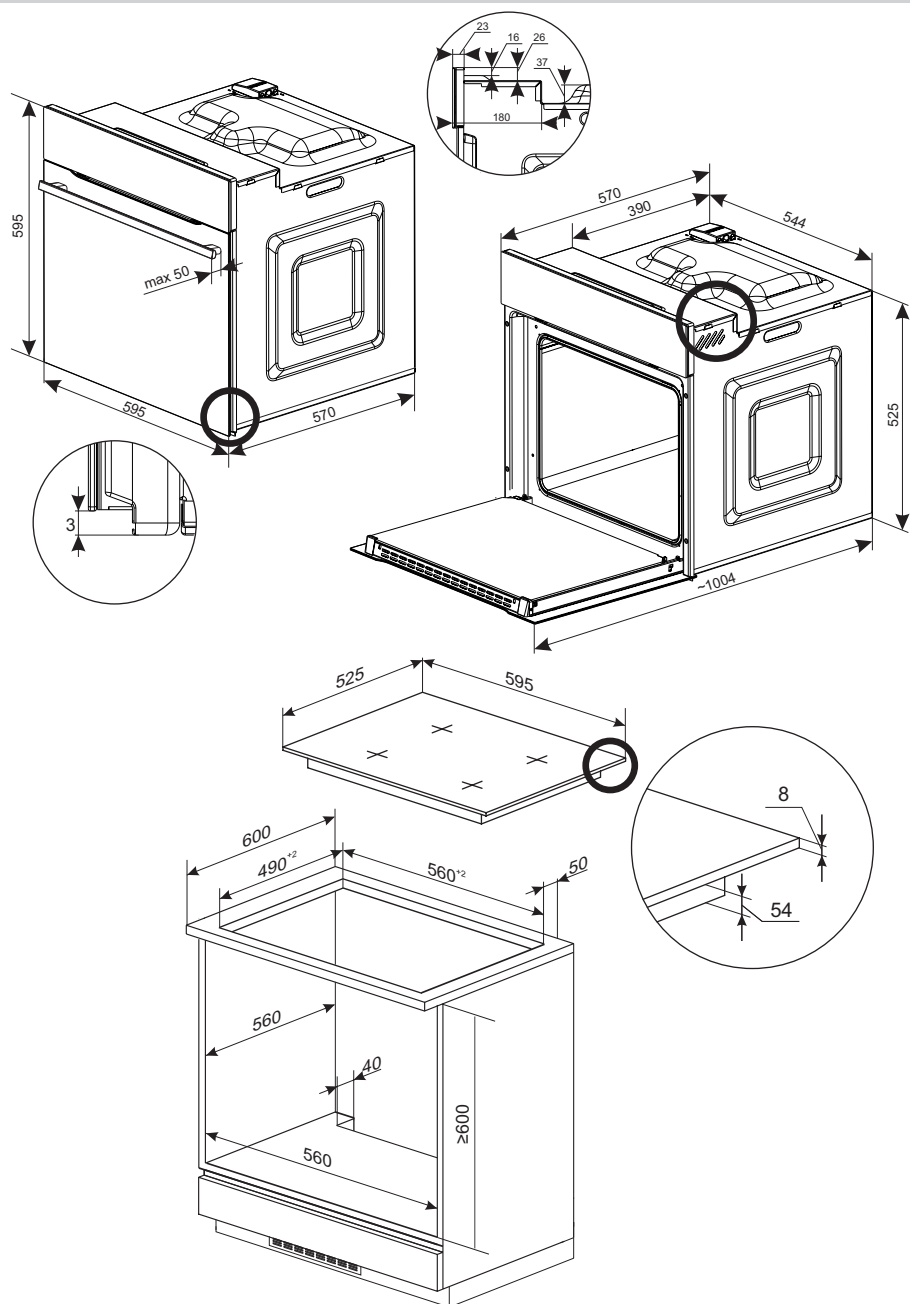
- pripraviti odprtino v pohištvenem elementu za vgradnjo pečice z dimenzijami kot,
- pri odklopljenem napajanju priklopiti pečico na električno omrežje,
- delno potisniti pečico v prej pripravljeno odprtino v pohištvenem elementu in povezati pečico z grelno ploščo. Vtiče na koncih snopov vodov, prihajajočih iz plošče, vstaviti v ustrezne vtičnice v zaslonu za upravljanje pečice, sl.,
- brezpogojno povezati ničelni vod, ki prihaja iz plošče (rumeno-zeleni), z ničelnim konektorjem pečice (oznaka $\oplus$), nahajajočim se blizu priključka,
- Do konca potisniti pečico v odprtino ter zagotoviti njeno stabilno nameščenost z uvitjem štirih vijakov na mestih kot prikazano na sl.



Pozor!

Tekom izvajanja vgradnje naprava ne sme biti priključena na vir napajanja.

INSTALACIJA



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 inštalaterja

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, upoštevajte vrsto priključka in nazivno moč štedilnika.

Priključni vod je treba montirati v razbremenilnik priključka štedilnika.

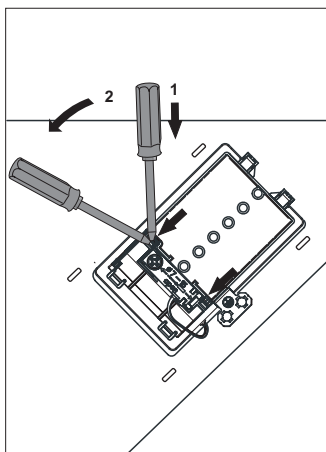
Pozor!

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

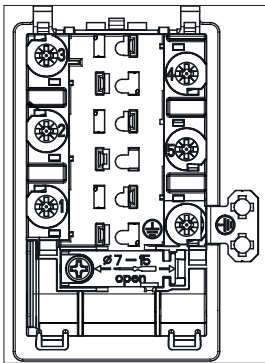
Pred izvedbo priklopa štedilnika na električno napeljavo se je treba seznaniti z informacijami na nazivni ploščici in na priklopni shemi.

Pozor! Inštalater ima obveznost izdati uporabniku "potrdilo o priklopu štedilnika na električno napeljavo" (obrazec le-tega se nahaja v garancijskem listu).

Način priklopa štedilnika, ki se razlikuje od prikazanega na shemi, lahko povzroči uničenje naprave.



INSTALACIJA



Shema možnih povezav

Pozor! Napetost grelnih elementov 230V.

Pozor! V primeru vsake od povezav mora biti zaščitna žila povezana s terminalom $\oplus$ 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 $\oplus$.	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 $\oplus$.	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.				

UPORABA

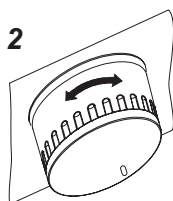
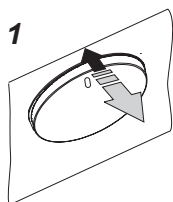
Pred prvim vklopom pečice

- odstraniti elemente embalaže, izprazniti predal, očistiti komoro pečice in grelna ploščo tovarniško nanešenih konzervacijskih 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 segreti pribl. 4 minute brez postavitve posod nanje.
- izvesti opravlila v zvezi s štedilnikom ob upoštevanju varnostnih navodil.

Zasučni gumbi so „spravljeni” v upravljalški 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.



Pozor!

V pečicah, opremljenih z elektronskim programerjem Ts, se po priklopu na omrežje v polju zaslona prikaže ciklično utripajoča ura „0.00”.

Treba je nastaviti trenutni čas programerja (glej uporaba programerja). Če se ne nastavi tekoči čas, pečica ne deluje.

Pomembno!

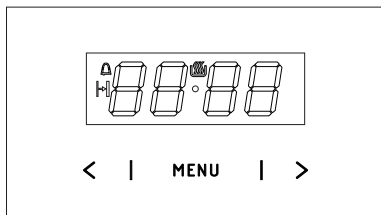
Elektronski programer Ts je opremljen s senzorji, ki se jih upravlja s prstnimi dotiki označenih mest na površini. Vsaka ponastavitev senzorja se potrdi z zvočnim signalom. Površine senzorjev morajo biti čiste.

Pomembno!

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

UPORABA

Elektronski programer*



MENI - senzor izbire načina delovanja

> - senzor Plus

< - senzor Minus

 - simbol pripravljenosti za delovanje

 - simbol kuhinjske ure

 - simbol časa trajanja delovanja

Nastavitev trenutnega časa

Po priklopu na omrežje ali po ponovnem vklopu po povrnitvi izpadle napetosti se na zaslonu pojavlja utripajoče **0.00**:

- pritisniti in držati senzor **MENI** (ali istočasno senzorja **</>**) do trenutka pojavitve simbola  na ekranu, pika pod simbolom bo utripala,
- v času 7 s nastaviti tekoči čas z uporabo senzorjev **</>**.

Po preteku pribl. 7 s od konca dejavnosti nastavitve časa bodo nove nastavitve shranjene, pika pod simbolom  pa bo prenehala utripati.

Popravek časa se lahko izvede kasneje z enkratnim pritiskom senzorjev **</>**, v času ko pika pod simbolom  utripa se lahko popravi trenutni čas.

Pozor!

Pečico se lahko zažene šele, ko se na ekranu prikaže simbol .

*Odvisno od modela

Minutnik

Minutnik se lahko aktivira ob vsakem času, ne glede na stanje aktivnosti drugih funkcij programerja. Čas se lahko izbere na razponu od 1 minute do 23 ur in 59 minut.

Za nastavev minutnika je treba:

- pritisniti senzor **MENI**, na ekranu bo utripal simbol .
- nastaviti čas kuhinjske ure s senzorji **</>**, ekran kaže nastavljeni čas kuhinjske ure oziroma aktivno funkcijo delovanja  po preteku nastavljenega časa se bo vklopil zvočni signal in utripal bo .
- če želite izklopiti zvočni signal, se dotaknite držite senzor **MENI** ali se dotaknite in držite istočasno senzorja **</>**, simbol  se ugasne, zaslon pa kaže trenutni čas.

Pozor!

Če zvočnega signala ne izklopite ročno, se izklopi samodejno po približno 7 minutah.

Čas trajanja delovanja

Da se bo pečica izklopila ob določeni uri, je treba:

- če želite aktivirati funkcijo časa trajanja delovanje, nastavite gumb za funkcije pečice na želeno funkcijo in temperaturni gumb na želeno temperaturo.
- držati senzor **MENI** vse do trenutka, ko se na ekranu na kratko ne pojavi *dur* in bo simbol  utripal,
- nastaviti želeni čas delovanja s senzorji **</>**, v razponu od 1 minute do 10 ur.

Nastavljeni čas bo shranjen v spomin po približno 7 sek., ekran bo ponovno prikazal tekoči čas s prižigom simbola .

UPORABA

Po preteku vnaprej določenega časa se pečica samodejno izklopi in oglasi se zvočni signal, simbol  pa bo utripal.

- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaj izklopljeno,
- če želite izklopiti zvočni signal, se dotaknite držite senzor **MENI** ali se dotaknite in držite istočasno senzorja **< / >**, simbol  se ugasne, a zaslon pa kaže trenutni čas.

Brisanje nastavitev

Kadarkoli lahko ponastavite nastavitve minutnika ali čas trajanja delovanja.

- če želite počistiti nastavitve trajanja opravila, se istočasno dotaknite senzorjev **< / >**.

Brisanje nastavitev minutnika:

- s senzorjem **MENI** izbrati funkcijo kuhinjske ure,
- ponovno pritisniti senzorja **< / >**,

Sprememba tona zvočnega signala

Ton zvočnega signala je možno spremeniti na naslednji način:

- istočasno pritisnite senzorja **< / >**,
- s senzorjem **MENI** izberete funkcijo *ton*, obvestila ekrana bodo utripala:
- s senzorjema **< / >** izbrati primerni ton:
v razponu od 1 do 3 s senzorjem **>**
v razponu od 3 do 1 s senzorjem **<**.

Sprememba svetlosti ekrana

Mogoča je sprememba svetlosti ekrana v razponu od 1 do 9, pri čemer 1 označuje najtemnejšo nastavitvev, 9 pa najbolj svetlo. Vnesena vrednost je aplicirana takrat, ko ura ni aktivna (to pomeni, da se uporabnik ni dotaknil nobenega od senzorjev zadnjih 7 sekund).

Svetlost ekrana lahko spremenite na naslednji način:

- istočasno pritisnite senzorja **< / >**,
- s senzorjem **MENI** izbrati funkcijo *bri* (prvi pritisk povzroči prehod na funkcijo *ton*, drugi pa na *bri*).
- s senzorjema **< / >** izbrati primerno svetlost:
v razponu od 1 do 9 s senzorjem **>**
v razponu od 9 do 1 s senzorjem **<**.

Pozor!

Kadar je ura aktivna (torej je uporabnik pritisnil senzor v preteku zadnjih 7 sekund) je svetlost ekrana maksimalna.

Nočni način

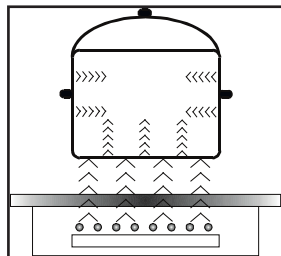
Med 22.00 in 6.00 uro ura avtomatično zmanjša svetlost osvetlitve.

UPORABA

Uporaba grelne plošče.

Informacija o vrsti grelnih polj se nahaja v tabeli na str. 10 navodila za uporabo.

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 površina 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 ohlaiditve elektronskega sistema.

Tranzistor: Temperatura elektronskih elementov se ves čas meri s pomočjo sonde. Če toplota narašča na nevaren način, ta sistem avtomatično izklopi grelna polja, 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 Tabela).

Če na polju kuhanja ni nameščene posode ali pa je posoda, ki je postavljena nanj neprimerna, bo na ekranu cifra grelna 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 grelna polja z regulatorjem in se ne zanašajte na detektorja posode.

UPORABA

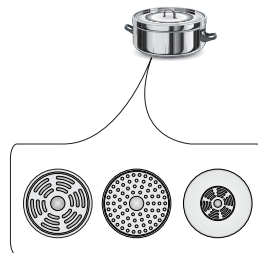
Primerna kvaliteta posode je glavni pogoj za dobro izrabo in učinkovito delovanje plošče.

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.

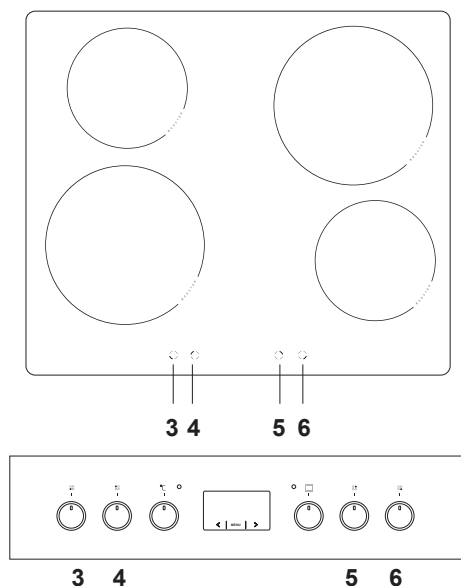
Označbe na kuhinjskih posodah		Preverite, če se na etiketi nahaja znak, ki zagotavlja, da je posoda primerna za indukcijske plošče
	Uporabljajte magnetne posode (iz emajlirane pločevine, feritnega nerjavečega jekla, iz železove litine), preverite tako, da k dnu magneta pristavite magnet (mora privlačiti).	
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	
220 x 190	125
260 - 280	

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

UPORABA



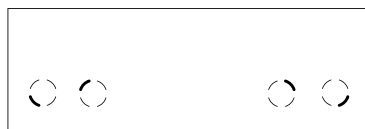
[3] Grelno polje – sprednje levo
Ø 210 mm 2,0 kW / 3,0 kW

[4] Grelno polje – zadnje levo
Ø 160 mm 1,2 kW / 1,4 kW

[5] Grelno polje – zadnje desno
Ø 210 mm 2,0 kW / 3,0 kW

[6] Grelno polje – sprednje desno
Ø 160 mm 1,2 kW / 1,4 kW

Če je grelna plošča izklopljena so vsa grelna polja izklopljena in vsi ekrani so ugasnjeni.



Grelna polja se razlikujejo v grelni moči. Grelno moč se lahko postopoma spreminja z zasukavanjem zasučnega gumba v desno ali levo.

Grelna moč	Uporaba
0	Izklopljena. Uporaba preostale toplote
1-2	Pogrevanje vročih jedi. Počasno kuhanje manjših porcij
3	Počasno kuhanje pri nizki moči
4-5	Dolgotrajna priprava večjih porcij oz. praženje večjih porcij
6	Praženje, pripekanje
7-8	Praženje
9	Začetek priprave jedi, praženje
A	Avtomatična nastavitev začetka
P	Dodatna grelna moč

Vklop grelne plošče

- Grelno polje vklopiti s pomočjo zasučnega gumba nameščenega na upravljalnem panelu.
- Simboli, ki se nahajajo pri zasučnih gumbih kažejo, kateri zasučni gumb upravlja s katerim grelnim poljem.
- Želena grelna moč lahko nastavite takoj (1-9).
- Nastavljena grelna moč se pokaže tudi na ekranu grelne plošče.

Ekrani se ugasnejo po 10 sekundah od izklopa vseh grelnih polj.

UPORABA

Funkcija blokade

Uporabo kateregakoli grelnega polja lahko onemogočite prek aktivacije varovanja pred otroci. Na ta način varovanje varuje vaše otroke.

Aktivacija varovanja pred otroci

- Starševsko blokado lahko aktivirate, ko so zasučni gumbi nastavljeni na položaj „0.“
- Hkrati zavrtite oba zasučna gumba [3] in [6] v levo in ju tako držite 3 sekunde. Na vseh zaslonih se prikaže simbol „L.“. Starševska blokada je vklopljena.
- Zasuk kateregakoli zasučnega gumba grelnih plošč povzroči, da se na vseh ekranih prižge simbol „L“.

Izklop varovanja pred otroci

- Hkrati obrnite oba zasučna gumba [3] in [6] v desno na položaj „P“ in držite oba zasučna gumba v tem položaju 1 sekundo, nato pa obrnite oba zasučna gumba nazaj na „0.“ Simbol starševske blokade „L“ izgine iz zaslona in starševska blokada se vklopi.



Pozor!

Po izklopu iz napeljave je blokada aktivna.

Indikator preostale toplote **H**

Grelna plošča je opremljena tudi z indikatorjem preostanka toplote „H“. Tudi če grelna plošče ni neposredno ogrevano, toploto pridobiva od dna posode. Dokler je na ekranu prižgan simbol „H“, lahko preostanek toplote porabite za pogrevanje posode ali toplotenja maščobe. Ko ta indikator ugasne, se je dovoljeno dotakniti polja, a se je treba zavedati, da se le-to še ni popolnoma ohladilo do temperature v prostoru.

Pozor!

Pri umanjkanju napetosti indikator preostale toplote ne sveti.

Avtomatično zmanjšanje moči

Vsa štiri grelna polja so opremljena s posebnim mehanizmom, ki dovoljuje začetek delovanja vsakega izmed polj z maksimalno grelna močjo ne glede na aktualno nastavljeno moč. Po določenem času se moč toplote vrne do nastavljene moči (od 1 do 8). Da bi uporabili to funkcijo je potrebno izbrati stopnjo s pomočjo katere se bo jed pripravila oz. do katerega se mora grelna polje povrniti. Avtomatično zmanjšanje moči je priročno kadar...

- so jedi mrzle na začetku kuhanja in jih je potrebno le močno pogreti, da bi bile nato lahko naprej pogrevanje z majhno grelna močjo tako, da jih ne bi bilo treba ves čas preverjati (npr. ragu iz govedine)

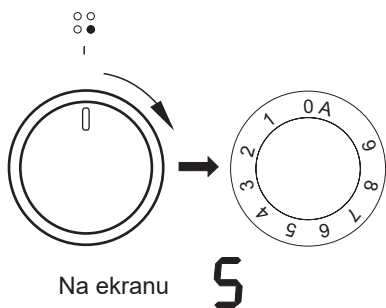
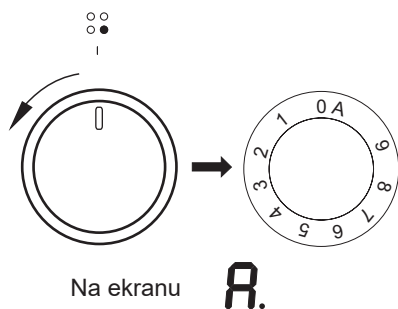
Avtomatično zmanjšanje moči ne pride v poštev kadar...

UPORABA

- Pečemo ali dušimo jedi, ki jih je potrebno obračati, mešati in do njih dolivati vodo;
- kuhamo svaljke ali testenine v veliki količini vode;
- pripravljamo jedi, ki zahtevajo dolgotrajno kuhanje v ekonom loncu.

Vklop avtomatičnega zmanjšanja moči:

- Nastaviti zasučni gumb na položaj „A“, nato pa ga zasučite nazaj do zelene moči. Ekran bo izmenjaje prikazoval simbol „A“ in izbrano stopnjo moči. Po preteku časa gretja s povečano močjo (npr. 5), se grelno polje vrne na izbrano moč gretja, ki jo stalno kaže ekran.



Navodila:

- Če je zasučni gumb v položaju „0“ takoj po izboru avtomatičnega zmanjšanja moči (to pomeni da moč gretja ni bila izbrana), se funkcija avtomatičnega zmanjšanja moči izklopi po treh sekundah.
- Odmik lonca iz grelnega polja in njegova ponovna namestitev na istem polju pred pretekom 10 minut ne izbriše nastavljene funkcije zmanjšanja moči.

Grelno polje vklopi s polno močjo za čas, ki je odvisen od izbrane stopnje grelne moči kuhanja, nato pa se preklopi na to stopnjo grelne moči.

Stopnja grelne moči	Čas avtomatičnega zmanjšanja moči (sek)
1	48
2	72
3	136
4	208
5	264
6	432
7	120
8	192
9	-

UPORABA

Funkcija Booster „P”

Funkcija Booster poveča moč polja

Ø 210 - z 2000W na 3000W.

Ø 160 - z 1200W na 1400W.

Da bi vključili funkcijo Booster je potrebno zasučni gumb obrniti na položaj „P” in držati 3 sek., vklop signalizira pojav črke “P” na ekranu polja.

Izklop funkcije Booster nastopi po ponovnem premiku zasučnega gumba na drug položaj pri aktivnem indukcijskem polju ali po dvigu lonca iz indukcijskega polja.

Za polje Ø 210 je čas delovanja funkcije

Booster omejen na 5 minut. Po avtomatičnem izklopu funkcije Booster, grelna polje dalje greje z normalno močjo.

Funkcija Booster je lahko ponovno vklopljena pod pogojem, da imajo senzorji temperature v elektronskih sistemih in cevke takšno možnost.

Če posodo odstranimo iz grelnega polja v času delovanja funkcije Booster, je funkcija naprej aktivna, odštevanje časa pa se nadaljuje.

V primeru preseganja temperature grelnega polja (elektronskega sistema ali cevke) med delovanjem funkcije Booster, se le-ta avtomatično izklopi. Grelno polje se vrne v nominalno moč.

Dve grelni polji postavljeni navpično tvorita par.

Če vklopimo funkcijo Booster je celotna moč prevelika, grelna moč drugega polja v paru pa se avtomatično zmanjša.

Omejitev časa dela

Za povečanje zanesljivosti delovanja je grelna plošča opremljena z omejevalnikom časa dela za vsakega od grelnih polj. Maksimalni čas dela se določi ustrezno zadnji izbrani stopnji grelne moči.

Če dlje časa ne spremenimo stopnje grelne moči (glej tabelo), se pripadajoče grelna polje avtomatsko izklopi in aktivira se indikator gretja po izklopu. Lahko pa tudi kadar koli vklopimo in uporabljamo posamezna grelna polja skladno z navodilom za uporabo.

Stopnja grelne moči	Maksimalen čas delovanja (min)
1	480
2	480
3	300
4	300
5	300
6	90
7	90
8	90
9	90
P	10

Da bi varčevali z električno energijo se nivo grelne moči "9" po 30 minutah avtomatično zmanjša na nivo "8", čas delovanja pa se ne spremeni.

UPORABA

Funkcije pečice in uporaba le-te.

Pečica s prisilnim obtokom zraka (grelnik termocirkulacije + ventilator)

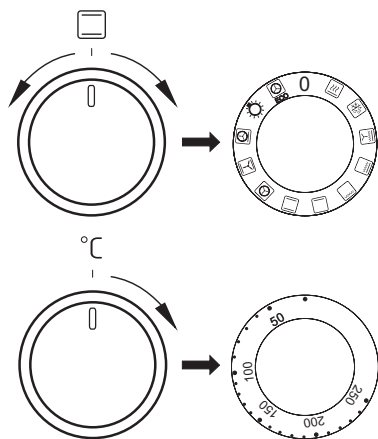
Pečico se lahko segreva z uporabo spodnjega in zgornjega grelca, opekača in grelca termocirkulacije. Delo te pečice se upravlja z uporabo zasučnega gumba vrste delovanja pečice - nastavitve se izvede z zasukom gumba na zeleno funkcijo,

in zasučnega gumba nastavitve temperature – nastavitve se izvede z zasukom gumba na zeleno temperaturo.

Zasučni gumbi so „spravljeni” v upravljalški plošči, za izbor funkcije je treba:

- rahlo vtisniti gumb in ga spustiti,
- nastaviti izbrano funkcijo.

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



Izklop se izvede z zasukom obeh gumbov v položaj „●” / „0”.

Pozor!

Segrevanja (grelca ipd.) se pri izboru katere koli funkcije pečice vklopi šele po nastavitvi temperature.

0 Ničelna nastavitve



Hitro razgretje

Vklopljeni termocirkulacija in opekač. Namenjeno za predhodno segretje pečice.



Odmrzovanje

Vklopljen je samo ventilator, brez uporabe grelcev.



Vklopljeni ventilator, opekač in zgornji grelec

Uporaba te funkcije v praksi omogoča pospešitev zaključka pečenja in dvig kulinarčne vrednosti jedi.



Ojačani opekač (Supergrill)

Vklop funkcije "ojačani opekač" omogoča peko ob hkrati vklopljenem zgornjem grelcu. Ta funkcija omogoča doseg povišane temperature v zgornjem delovnem prostoru pečice, kar povzroči močnejšo zarumenitev jedi ter zapeko večje količine jedi v pečici.



Vklopljen opekač

Površinska peka ("gril") se koristi za zapeko majhnih kosov mesa: zrezkov, rib, toastov, manjših klobas, kruhkov (debelina kosov za ta način peke naj ne presega 2-3 cm, tekom pečenja jih je treba obrniti na drugo stran).



Vklopljen spodnji grelnik

V tem položaju zasučnega gumba deluje pečica samo z gretjem spodnjega grelnika. Dopolnilna peka testa s spodnje strani (npr. vlažno testo, testo s sadnim nadevom).



Vklopljena sta zgornji in spodnji grelec

Z nastavljenostjo zasučnega gumba v tem položaju se pečica segreva na konvencionalni način. Idealna je za peko peciva, mesa, rib, kruha, pic (nujno je predhodno razgreti pečico in uporabljati temne pekače), za peko na eni ravni.



Vklopljena termocirkulacija

Nastavitev zasučnega gumba v položaj „vklopljena termocirkulacija“ omogoča realizacijo segrevanja pečice na prisilni način z uporabo termoventilatorja, nameščenega na centralnem mestu hrbtne strani komore pečice. Peka se izvaja pri nižjih temperaturah kot v primeru uporabe konvencionalne pečice.

Uporaba tega načina segrevanja omogoča enakomerno kroženje toplote okoli jedi, vmeščene v pečici.



Vklopljeni ventilator, spodnji in zgornji grelec

Pri tem položaju gumba opravlja pečica funkcijo testo. Tradicionalna pečica z ventilatorjem (priporočena funkcija tekom peke).



Vklopljena termocirkulacija in spodnji grelec

V tem položaju zasučnega gumba pečica izvaja funkcijo termocirkulacije in vklopljenega spodnjega grelca, kar povzroči dvig temperature na spodnji strani jedi v pečici. Veliko količino toplote se dovede k spodnji strani jedi v pečici, primerno za mokro testo, pice.



Neodvisna osvetlitev pečice

Z nastavitvijo zasučnega gumba v ta položaj dobimo osvetlitev komore pečice.



ECO

Kroženje vročega zraka eco

Pri uporabi te funkcije se zažene racionalizirani način gretja, katerega namen je varčevanje z energijo med pripravljanjem jedi. Pri tem položaju zasučnega gumba je osvetlitev pečice izklopljena.

Kontrolne lučke

Vklop pečice signalizira zasvetitev dveh kontrolnih lučk, kontrolne lučke dela (vklopa) številnika **R** in kontrolne lučke termoregulatorja **L**. Svetenje kontrolne lučke **R** signalizira delo pečice. Ugasnitev kontrolne lučke **L** je znak, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo. Če kuharski recept zahteva vložitev jedi v razgreto pečico, se sme to narediti ne prej kot po prvi ugasnitvi rdeče kontrolne lučke **L**. Tekom peke se lučka **L** občasno vklopi in izklopi (vzdrževanje temperature v komori pečice). Kontrolna lučka **R** se lahko sveti tudi, ko je zasučni gumb v položaju „Osvetlitev pečice“.

Pomembno!

- Tekom izvajanja hitrega razgrevanja se v komori pečice ne sme nahajati pekač s testom, kot tudi ne kakršni koli drugi elementi, ki niso del opreme pečice. Ne priporoča se koristiti funkcijo hitrega razgrevanja pri nastavljenem programerju.
- Tekom uporabe pečice se tvori vodna para. To je normalni fizikalni pojav, predviden s strani naših konstruktorjev. Odvaja se navzven skozi posebno izhodno odprtino, nahajajočo se na zadnji strani številnika.

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 zasušni 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 zadrži kapljajočo maščobo,
- zapreti vrata pečice.

Za funkcijo peke in intenzivirane peke je treba temperaturo nastaviti maksimalno na 250 °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.

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 vložitev 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 nastavitve višjih temperatur, prav tako se ne priporoča začetno ogrevanje pečice pred peko,
- med pečenjem ni dovoljeno spreminjati nastavitve temperature ali odpirati vrat.

Priporočeni parametri pri uporabi funkcije ECO termo cirkulacija

Vrsta peke jedi	Funkcija gretja	Temperatura (°C)	Raven	Čas [min]
Biskvit		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kvašen / štiričetrtinski kolač		180 - 200	2	50 - 70
Ribe		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Govedina		200 - 220	2	90 - 120
Svinjina		200 - 220	2	90 - 160
Piščanec		180 - 200	2	80 - 100

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		230 - 250	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 ²⁾ (min.)
Majhno pecivo	Pekač za pecivo	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Krhko pecivo (trakovi)	Pekač za pecivo	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Biskvit brez maščobe	Rešetke + črno prevlečen pekač za pecivo Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Jabolčna pita	Rešetke + dva črno prevlečena pekača za pecivo Ø 20 cm	2 pekače se na rešetkah ume- sti diagonalno, desno zadaj, levo spredaj		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Razgrejte prazno pečico, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

²⁾ Časi veljajo, če za nerazgreto notranjost pečice ni podano drugače. Čase podane za razgreto pečico je potrebno skrajšati za približno 5-10 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		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rešetke	4		250 ²⁾	2 - 3
Goveji burgerji	Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin)	4 - rešetke 3 – pekač za pečenko		250 ¹⁾	1 stran 10 - 15 2 stran 8 - 13

¹⁾ Razgrejte prazno pečico z vklopom za 5 minut, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

²⁾ 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.

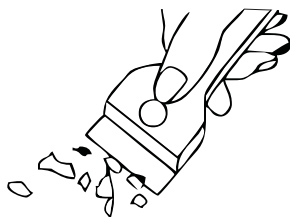
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

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 grelnih plošč, 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 uporabljati 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

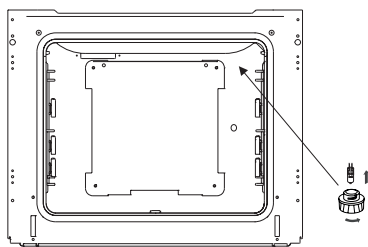
- Pečico je treba očistiti po vsakokratni uporabi. Pri čiščenju pečice je treba vklopiti osvetlitev, da se doseže boljša vidnost delovnega prostora.
- Komoro pečice se sme umivati le z uporabo tople vode z dodatkom majhne količine tekočine za pomivanje posode.
- **Čiščenje s paro -Steam Clean:**
 - na široki pekač, ki se ga namesti na prvo raven od spodaj vliji 0,25 l vode (1 skodelica),
 - zapreti vrata pečice,
 - zasučni gumb regulatorja temperature nastaviti v položaj 50°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 strese električna napeljava, je potrebno pred menjavo halogenske žarnice preveriti, da je naprava izključena.

- Vse zasučne gumbe upravljanja s štedilnikom je treba nastaviti v položaj „●“ / „0“ in napravo odklopiti od vira napajanja,
- Odviti in umiti stekleni poklopec lučice ter ga temeljito obrisati do suhega.
- Odstraniti halogensko žarnico s pomočjo krpe ali papirja, v primeru potrebe se halogensko žarnico zamenja z novo G9 -napetost 230V -moč 25W
- Halogensko žarnico je potrebno natančno namestiti na vtično gnezdo.
- Uviti stekleni poklopec lučice.

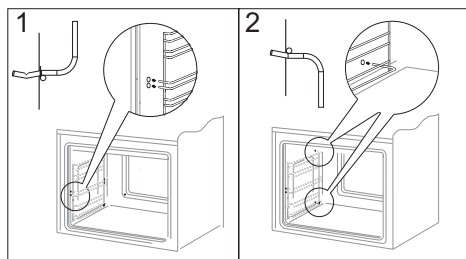


Osvetlitev pečice

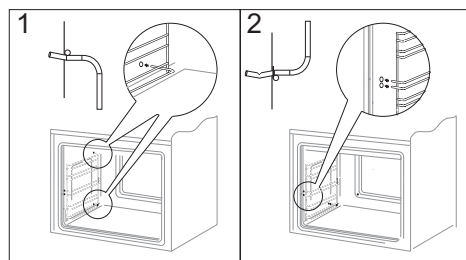
Pozor! Potrebno je paziti, da se vstavljene halogenske žarnice ne dotikamo neposredno s prsti.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

- Štedilniki označeni s črko **D** so opremljeni z žičnimi vodili (lestvicami) vložkov pečice, ki se jih z lahkoto izvleče. Da se jih izvleče v cilju umitja, je treba potegniti za spredaj nahajajoči se čepek, nato razmakniti vodilo in ga izvleči iz zadajskih čepkov.



Odstranjevanje lestvic

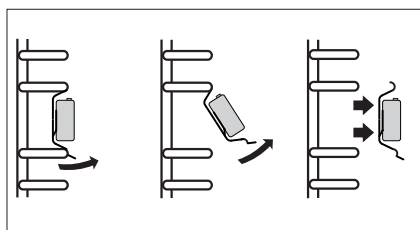


Nameščanje lestvic

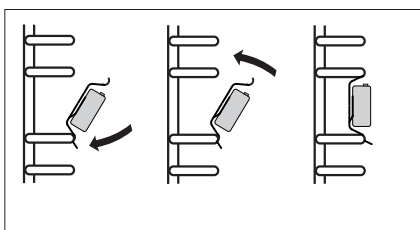
- Štedilniki označeni s črkami **Dp** so opremljeni z nerjavečimi vodili vložkov, pritrjenimi na žičnata vodila, ki se jih enostavno izvleče. Vodila je treba vzeti ven in očistiti skupaj z žičnimi vodili. Pred namestitvijo nanje širokih pekačev jih je treba potisniti ven (če je pečica segreta, je treba vodila potisniti ven tako, da se zadnji rob širokega pekača zatakne za odbijače, nahajajoče se na sprednjem delu izločljivih vodil) in nato potisniti noter skupaj s širokim pekačem.

Pozor!

Teleskopskih vodil se ne sme umivati v pomivalnem stroju.



Odstranitev teleskopskih vodil

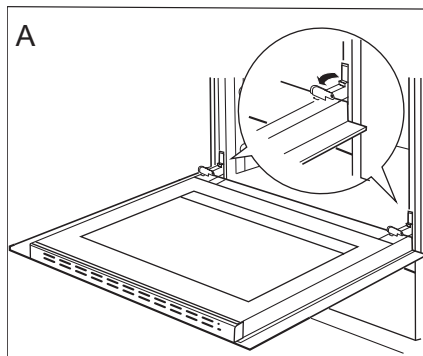


Namestitev teleskopskih vodil

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Snemanje vrat

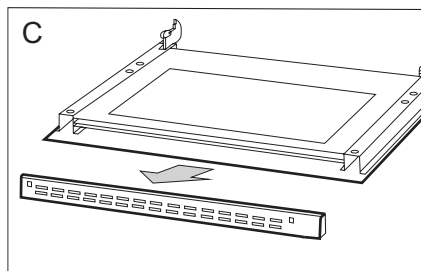
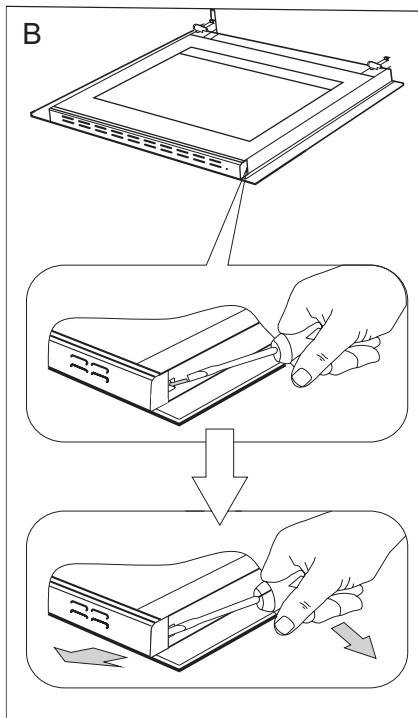
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečajju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem 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. Z ploskim izvijačem odpeti zgornjo letev vrat, z občutkom jo dvigniti ob straneh (sl. B).
2. Izvleči zgornjo letev vrat. (Sl. B, C)



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

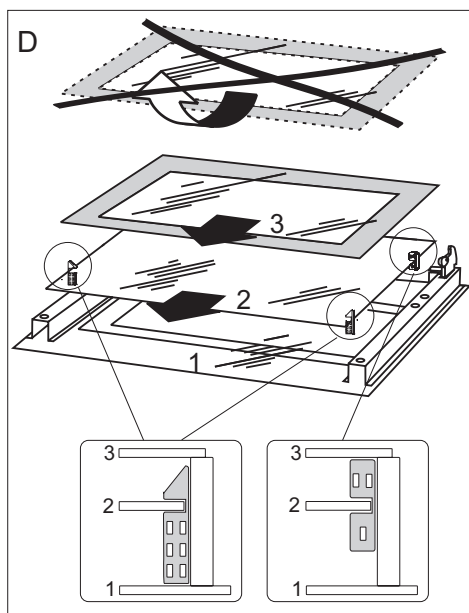
3. Notranje steklo izvleči z mesta pritrdjenosti (v spodnjem delu vrat). Sl. D.

Pozor! Nevarnost poškodbe pritrdjevalnega elementa. Steklo je treba izvleči, ne dvigati navzgor.

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.

Pozor! Ne sme se pritiskati zgornje letve hkrati z obeh strani vrat. Za pravilno namestitev zgornje letve vrat je treba najprej pristaviti levi konec letve k vratom, desnega pa pritisniti tako, da se zasliši glasni "klik". Nato pritisnite letvo na levi strani tako, da se zasliši glasni "klik".



Odstranjevanje notranjih stekel. 3 stekli.

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 nastavitvev sme opravljati le ustrezeni 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 <i>Delovanje programerja</i>)
3.ne deluje osvetlitev pečice	razrahljana ali poškodovana žarnica	priviti ali zamenjati pregorelo žarnico (glej razdelek <i>Čiščenje in vzdrževanje</i>)

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Nazivna moč	maks. 11,0 kW
Dimenzije pečice (višina/širina/globina)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Poraba energije v načinu pripravljenosti [W]	0,8
Poraba energije v načinu izklopa [W]	-
Poraba energije v stanju pripravljenosti ob priključitvi na omrežje [W]	-
Čas samodejnega preklopa v način pripravljenosti/izklopa [min].	-

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)	 ECO
Prisilni obtok zraka ECO (spodnji grelnik + zgornji + opekač + ventilator)	 ECO
Konvencionalni način ECO (spodnji grelnik + zgornji)	 ECO

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.

