

5022IE3.325eEHTsDHbScJ(Xx) / SHI 905 150 E
5022IE3.325eEHTsDHbScJ(W) / SHI 905 150 W

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	12
PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY	33
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU	38
TECHNICKÉ ÚDAJE	43
	SK
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	46
AKO ŠETRIŤ ENERGIU	49
OPIS VÝROBKU	51
INŠTALÁCIA	54
OBSLUHA	57
PEČENIE V PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY	76
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA	80
TECHNICKÉ ÚDAJE	85
	HR
INFORMACIJE O SIGURNOSTI	88
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU	91
OPIS PROIZVODA	93
INSTALACIJA	96
UPORABA	99
PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI	116
TEHNIČKI PODACI	127
	SL
NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE	129
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO	132
OPIS IZDELKA	134
INSTALACIJA	137
UPORABA	140
PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI	157
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA	162
TEHNIČNI PODATKI	168

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

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

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

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

Pozor!

Sporák lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Sporák je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

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

Tento spotřebič může být 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, 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 nebezpečná 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 prasknutý, 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.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

Po požití vypněte varnou desku regulátorem a nespolehejte se na ukázání detektoru nádobí.

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

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

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

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

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

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

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ



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

JAK ŠETŘIT ENERGII



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

- **Používání odpovídajících nádob na vaření.**

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

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

Nádoba na vaření nemůže být nikdy menší od varné zóny.

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

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

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

Neotevírejte zbytečně často dvířka pečicí trouby.

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

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

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

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

- **Využití zbytkového tepla pečicí trouby.**

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

Pozor!

V případě použití programátoru nastavte příslušně kratší časy přípravy pokrmů.

- **Opékání s termooběhem a uzavřenými dvířky pečicí trouby.**

- **Pečlivé zavírání dvířek pečicí trouby.** Teplo uniká zašpiněním na těsnění dvířek. Nejlépe je odstraňovat je ihned.

- **Neumísťování sporáku v bezprostřední blízkosti chladniček/mrazniček.** Spotřeba jejich elektrické energie zbytečně vzrůstá.

ROZBALENÍ



Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.

Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali části

Obr.obalu způsobem, který

nehrožuje životní prostředí.

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

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

VYŘAZENÍ Z PROVOZU



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

jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických

zařízení.

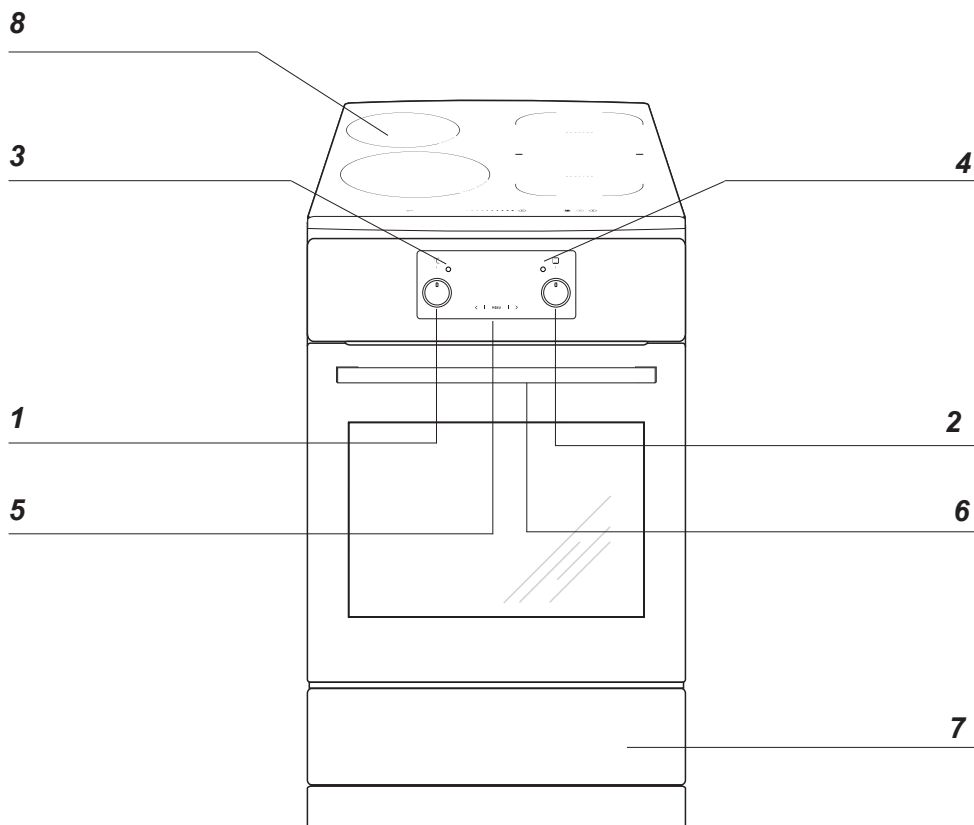
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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

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

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

POPIS VÝROBKU



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

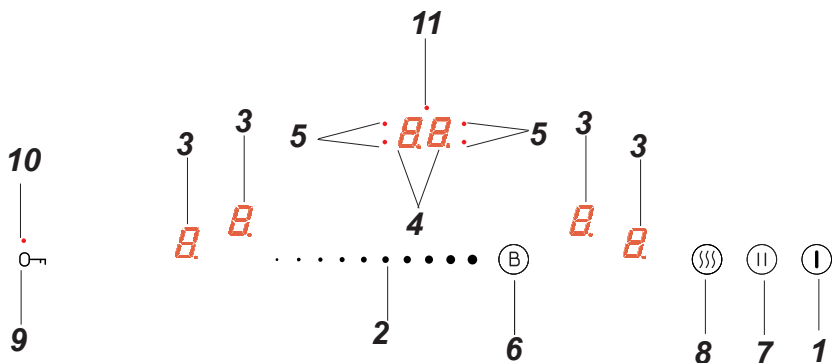
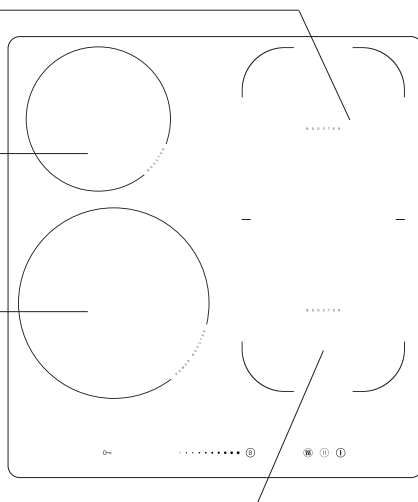
POPIS VÝROBKU

Indukční varná zóna **booster**
(zadní pravé) Ø 180 mm

Indukční varná zóna **booster**
(zadní levé) Ø 160 mm

Indukční varná zóna **booster**
(přední levé) Ø 210 mm

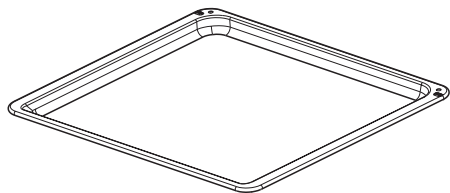
Indukční varná zóna **booster**
(přední pravé) Ø 180 mm



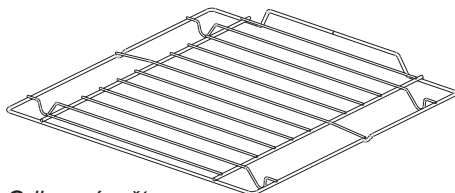
1. Čidlo zapni/ vypni desku
2. Čidlo změny tepelného výkonu
3. Ukazatel varné zóny
4. Ukazatel hodin
5. Signalizační dioda hodin
6. Čidlo Booster
7. Čidlo funkce pauza
8. Čidlo funkce ohřívání
9. Čidlo klíč
10. Signalizační dioda čidla klíč
11. Signalizační dioda minutky

POPIS VÝROBKU

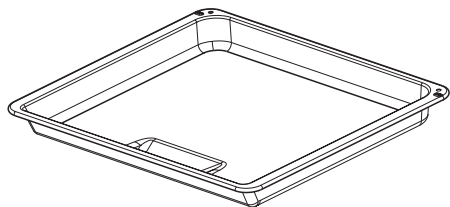
Vybavení sporáků – souhrn:



*Plech na pečivo**

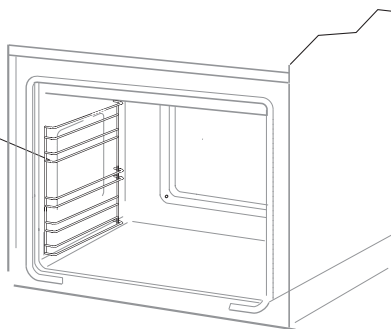


*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*



*Pečící plech /maso/**

Boční závěsné lišty plechů



*u některých typů

INSTALACE

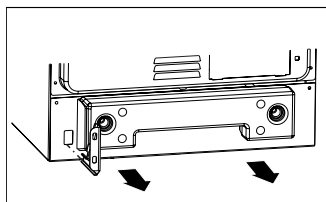
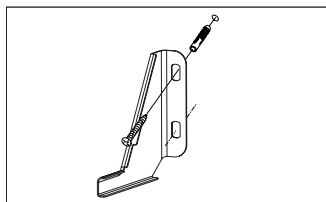
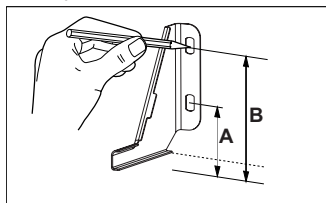


Ustavení sporák

- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Sporák je vyroben ve třídě Y, a jako takové může být zastavěno jednostranně vysokým kusem nábytku nebo stěnou. Nábytek pro zástavbu musí mít obložení a lepidlo k jejímu lepení odolné teplotě 100 °C. Nevyhovění této podmínce může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení.
- Odsávače par (digestoře) je třeba instalovat v souladu s návody k nim připojeným.
- Před zahájením provozu je nutné sporák nastavit do vodorovné polohy, což má mimořádný vliv třeba na rovnoměrné roztékání se tuku na pánvi. K tomuto účelu slouží polohovací nožky, dostupné po vytáhnutí šuplíku. Rozsah regulace + / - 5 mm.

Montování zajišťující blokády před převrácením sporáku.

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



Sporák výška 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Sporák výška 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

INSTALACE

Pozor!

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

Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

Pozor!

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

Pokyny pro instalátéra

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.

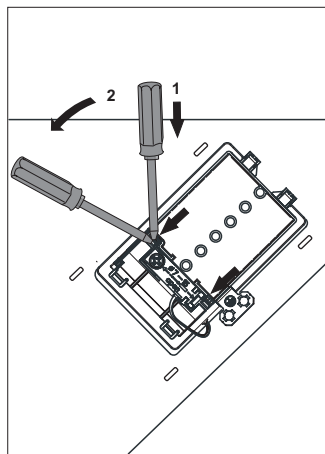
Pozor!

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

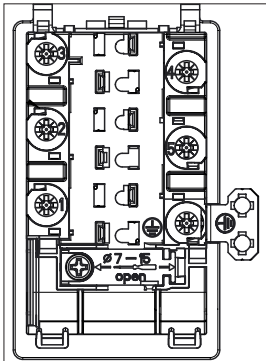


Schéma možných připojení

Pozor! Napětí topných součástí 230V

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

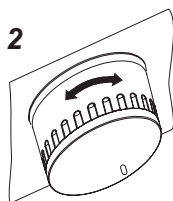
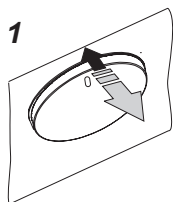
				Doporučený druh připojovacího vodiče
1	V případě sítě 400V 2N~50Hz dvoufázové připojení s nulovým vodičem, můstky propojují svorky 2-3 a 4-5, fázové vodiče připojeny k 1 a 2-3, nulový vodič k 4-5, ochranný vodič k PE.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm²
2	V případě sítě 400V 3N~50Hz třífázové připojení s nulovým 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

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

Ovládací kolečka jsou „schované“ v ovládacím panelu, pro zvolení funkce je potřebné:

1. opatrně stlačte ovládací kolečko a pusťte,
2. nastavte na zvolenou funkci. Označení ovládacího kolečka na jeho obvodě odpovídá dalším funkcím realizovaným pečicí troubou.



Pozor!

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

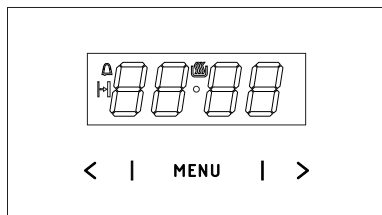
Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

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

Důležité!

Komoru pečicí trouby je třeba umývat pouze teplou vodou s přídavkem 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 funkcí trouby na vámi zvolenou funkci a ovládání teploty na příslušnou teplotu.
- stisknout a přidržet senzor **MENU** až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli dur a symbol bude blikat,
- nastavit požadovaný čas práce pomocí senzorů **< / >** v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin.

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

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

OBSLUHA

- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládání teploty do polohy vypnuto,
- chcete-li MENU nebo přidržíte 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 < .

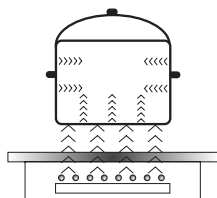
Pozor!

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.

Zabezpečující zařízení:

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

Ventilátor: slouží pro ochranu a chlazení ovládacích a napájecích elementů. Může pracovat při dvou různých rychlostech, je činný automatickým způsobem. Ventilátor pracuje tehdy, když 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 nebo 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 10 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.

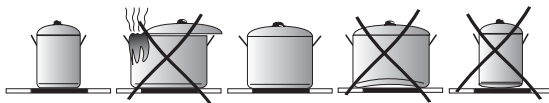
Věnujte pozornost, aby při zapínání a vypínání, jak rovněž při nastavování stupně výkonu ohřevu **vždy stlačit pouze jedno čidlo**. V případě současného stlačení většího počtu čidel (s výjimkou hodin a klíče), systém ignoruje ovládací signály, a při dlouhodobém stlačování uvolňuje signál poruchy.

Po ukončení používání vypněte varnou zónu regulátorem a nespolehejte se na údaje detektoru nádob.

OBSLUHA

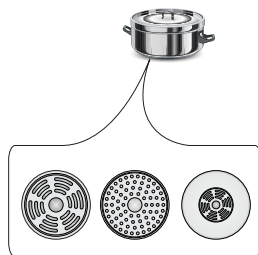
Odpovídající kvalita hrnců je základní podmínkou pro získání vysoké efektivity práce varné desky.

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

Ovládací panel

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

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

Zapnutí varné desky



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

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

Zapnutí varné zóny

Po zapnutí varné desky čidlem (1), v průběhu následujících 10 sekund zapněte zvolenou varnou zónu (3).

1. Po dotknutí čidla označujícího vybranou varnou zónu (3), na té zóně příslušné ukazateli stupně výkonu se střídavě svítí podsvícená číslice „0”.
2. Přesouvající prstem po čidle (2) nastavujeme požadovaný stupeň tepelného výkonu.

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

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

Nastavení stupně tepelného výkonu indukční zóny

V průběhu ukazování na ukazateli varné zóny střídavě podsvícené (3) “0” můžeme začít nastavovat požadovaný stupeň výkonu ohřevu pomocí čidla (2).

Vypínání varných zón

- Varná zóna musí být aktivní. Ukazatel stupně výkonu ohřevu se střídavě svítí.
- Vypnutí následuje po dotknutí čidla zapnout/vypnout desky nebo přidržení čidla **(3)** po dobu 3 sekund, nebo přesouváním prstu nalevo po čidle **(2)** snižujeme stupeň výkonu do „0”.

Vypínání celé varné desky

- Varná deska pracuje, pokud je zapnuté nejméně jedna varná zóna.
- Stlačením čidla zapnutí/vypnutí **(1)** vypínáme celou varnou desku.

Jestliže je varné pole horké, na ukazateli varného pole **(3)** se svítí písmeno "H"- symbol zbytkového tepla.

Funkce Booster „B”

Funkce Booster spočívá na zvýšení výkonu zóny

Ø 180mm - z 1500W na 2500W,

Ø 210-220mm - z 2000W na 3000W,

Ø 160-180mm - z 1200W na 1400W

Bridge z 3000W na 5000W.

Pro zapnutí funkce Booster vyberte zónu vaření, a poté čidlem **(6)** zapněte funkci Booster, co je signalizované ukázáním se písmene **(B)** na displeji varného pole **(3)**.

Vypnutí funkce Booster následuje po stlačení čidla **(2)** a snížení tepelného výkonu při aktivní varné zóně, anebo po zdvihnutí hrnce z varné zóny.

Čas činnosti funkce Booster je omezený čidlovým panelem do 10 minut. Po automatickém vypnutí funkce Booster, varná zóna nadále hřeje s nominálním výkonem.

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

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

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

Ovládání funkce Booster

Zóny vaření jsou spojeny páry svisle nebo křížem v závislosti na modelu. Celkový výkon je dělený v okruhu těchto párů.

Zkouška zapojení funkce Booster pro obě zóny vaření současně by způsobila překročení maximálního dostupného výkonu. V takovém případě tepelný výkon první aktivované tepelné zóny bude snížený do pokud možno co největší úrovně.

Funkce blokády

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

Funkce blokády je možná při zapnuté i vypnuté desce.

Zapnutí i vypnutí funkce blokády

Zapnutí a vypnutí funkce blokády desky se provádí pomocí čidla (9) přidržující čidlo po dobu 5 sekund. Zapnutí funkce blokády je signalizované rozsvícením signalizační diody (10).

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

Ukazatel zbytkového tepla

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

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

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



Omezení času práce

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

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

Stupeň tepelného výkonu	Maximální čas práce v hodinách
	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
B	10

Funkce automatického přehřívání

- Zvolenou varnou zónu aktivujte čidlem (3)
- Následovně čidlem (2) a nastavte úroveň výkonu v rozmezí od 1-8, a opětovně stlačte čidlo (3)
- Na displeji bude střídavě promítaná číslice nastaveného výkonu s písmenem A.

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

Stupeň tepelného výkonu	Čas trvání automatického přehřívání dodatčným výkonem (v minutách)
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

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

Funkce hodin

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

Zapnutí hodin

Programující hodiny usnadňují proces vaření díky možnosti zaprogramování času činnosti varných zón. Tuto funkci je možné zapnout pouze při vaření (když je tepelný výkon větší než „0“). Funkci hodin je možné současně zapnout všech čtyřech varných zónách. Hodiny je možné nastavit v rozmezí 1 až 99 minut po 1 minutě.

Pro nastavení času hodin je nutné:

- čidlem (3) zvolte varnou zónu a čidlem (2) nastavte tepelný výkon v rozmezí 1-9. Na displeji bliká zvolený tepelný výkon v rozmezí od 1-9.
- následovně v čase 10 sek je nutné zvolit čidlo aktivace hodin (4). Na displeji (4) se ukážou číslice „00“ s diodou (5), signalizující zapnutí příslušného varného pole.
- po aktivování hodin, nastavte čas hodin posouváním prstu po čidle (2). V první řadě následuje nastavení druhé číslice, a následovně nastavení první číslice. Po nastavení druhé číslice opětovně stlačujeme čidlo (4) a přecházíme do nastavování první číslice. Jestliže nenastavíme žádnou hodnotu pro první číslici, to po 10 s hodiny přijmou hodnotu „0“ (např. „0 6“).

Hodiny začínají fungovat, když dioda (5), signalizující zapnutí příslušného varného pole, začne blikat.

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

Jestliže je nastavený více než jeden čas na displeji hodin, je promítaný nejkratší nastavený čas. Dodatečně je to signalizované blikající diodou (5).

Změna zaprogramovaného času vaření

V každém okamžiku vaření je možné změnit zaprogramovaný čas jeho trvání

Pro tento cíl vykonajte stejnou proceduru programování jak v bodu

„**Zapnutí hodin**“ s takovým rozdílem, že po volbě varného pole čidlem (3) nenastavujeme tepelný výkon pomocí čidla (2), pouze bezprostředně přecházíme do procedury aktivování hodin pomocí čidla (4).

Kontrola uplynutí času vaření

Čas zbývajícím do konce vaření je možné v každém okamžiku zkontrolovat, dotknutím čidla hodin (4). Aktivní čas činnosti hodin pro příslušnou varnou zónou je signalizovaný blikající diodou (5).

OBSLUHA

Vypnutí hodin

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

Jestliže dojde k nutnosti předčasného vypnutí hodin:

- Čidlem **(3)** aktivujeme varné pole. Číslice tepelného výkonu je výrazně osvětlená zespodu.
- Následovně stlačte čidlo **(4)**, přidržte 3 sekundy anebo změňte čas minutky pomocí čidla **(2)** do polohy „00”

Hodiny jako minutka

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

Zapnutí minutky

Jestliže je varná deska vypnutá:

- Dotknutím čidla zapnout/vypnout varné desky **(1)**, zapínáme varnou desku. Na ukazatelích varných polí **(3)** se ukáže číslice „0”.
- Následovně je nutné zvolit v čase 10 sek čidlo aktivace minutky **(4)**. Na ukazateli minutky **(4)** se ukážou číslice „00”.
- po aktivaci minutky, přesouváním prstu po čidle **(2)** je nutné nastavit čas minutky. V první řadě následuje nastavení druhé číslice, a následovně nastavení první číslice. Po nastavení druhé číslice minutka automaticky přechází do nastavování první číslice. Jestliže nenastavíme žádnou hodnotu pro první číslici, to po 10 s minutka přijme hodnotu „0”. (např. „06”). Minutka začne fungovat, když začne blikat dioda minutky **(11)**.

Vypnutí minutky

Po uplynutí zaprogramované doby, zazní přerušovaný zvukový alarm, který je možné vypnout, dotknutím libovolného čidla nebo počkat až se automaticky vypne po 2 minutách.

Jestliže je potřebné dřívější vypnutí alarmu:

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

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

OBSLUHA

Funkce přihřívání

Funkce přihřívání pokrmů udržuje teplo připraveného jídla na varné zóně. Zvolená varná zóna je zapnutá na nízký výkon ohřevu. Díky této funkci budeme mít teplý uvařený pokrm k jídlu, který nemění svoji chuť a nepřipaluje dno hrnce. Tuto funkci je možné využít k rozpouštění másla, čokolády apod.

Podmínkou správného využití této funkce je použití odpovídajícího hrnce s plochým dnem, aby byla teplota hrnce důkladně měřená čidlem, které je umístěno ve varné zóně. Funkci podhřívání pokrmu můžeme zapnout na každé varné zóně.

Na varné zóně můžeme nastavit 3 úrovně teploty ohřevu 42°C, 70°C a 94°C.

Zapnutí funkce podhřívání se provádí následujícím způsobem:

- po zvolení příslušného pole čidlem (3) stlačujeme čidlo funkce podhřívání (8), co je signalizované rozsvícením se na displeji vodorovného znaku (—) - znamená to zvolení úrovně ohřevu 42°C,
- stlačujeme čidlo funkce podhřívání (8) podruhé, co je signalizované rozsvícením se na displeji dvojitého vodorovného znaku (==) - znamená to zvolení úrovně ohřevu 70°C,
- stlačujeme čidlo funkce podhřívání (8) potřetí, co je signalizované rozsvícením se na displeji trojitého vodorovného znaku (===) - znamená to zvolení úrovně ohřevu 94°C,
- Funkci podhřívání je možné v každé chvíli vypnout, aktivujíc zvolené varné pole stlačením čidla (3), a poté posouváním čidlem (2) nastavte úroveň výkonu ohřevu na polohu „0”.

Funkce Stop'n go „II”

Funkce Stop'n go působí jako standardní pauza. Díky ní je možné v libovolném okamžiku zastavit činnost varné desky a vrátit se k dřívějším nastavením.

Aby **zapnout funkci stop'n go** musí být zapnutá nejméně jedna varná zóna.

Následovně stlačujeme čidlo (7). Na všech ukazatelích varných polí (3) se rozsvěcuje symbol „II”. Když je varné pole horké, symbol „II” bude blikat střídavě z písmene „H” na „h”, označujíc zbytkový ohřev varného pole.

Pro **vypnutí funkce stop'n go** opětovně stlačte čidlo (7). Na ukazatelích varných zón (3) se rozsvítí nastavení, která byla nastavena před zapnutím funkce stop'n go.

OBSLUHA

Funkce Bridge

Díky funkci Bridge můžete zkontrolovat 2 varné zóny varné desky jako jednu zónu ohřevu. Funkce Bridge je velmi pohodlná, zvláště pokud pro vaření používáte nádoby typu pekáče.

Varná deska má funkci Bridge pro levá i pravá varná pole.

Pro **zapnutí funkce Bridge** stlačte čidlo varného pole **(3)** a poté současně stlačte 2 čidla volby varného pole **(3)** na levé nebo pravé straně. Na horním displeji se rozsvítí symbol „**L**” a na dolním displeji se ukáže číslice „**0**”. Poté posouváním prstu po čidle změny tepelného výkonu **(2)** nastavujeme libovolný výkon ohřevu.

Od té doby ovládáte dvě varné zóny pomocí jednoho čidla.

Pro vypnutí funkce Bridge stlačte po dobu 3 sekund čidlo volby varného pole **(3)** s rozsvíceným symbolem „**L**”. Na displejích se rozsvítí číslice „**0**”.

Od té doby varné zóny fungují samostatně.

Funkce pečicí trouby a její obsluha

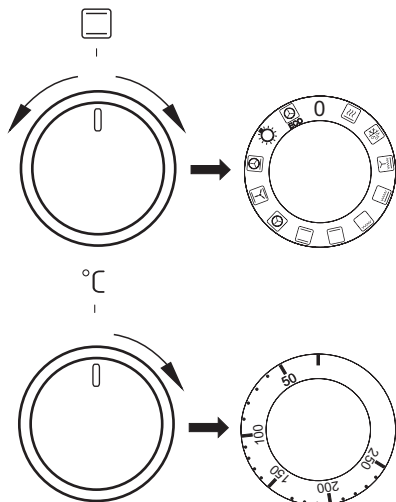
Trouba s nuceným oběhem vzduchu (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)

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

Ovládací kolečka jsou „schované“ v ovládacím panelu, pro zvolení funkce je potřebné:

- opatrně stlačte ovládací kolečko a pusťte,
- nastavte na zvolenou funkci.

Označení ovládacího kolečka na jeho obvodě odpovídá dalším 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 ohřivačů.



Zapnutý ventilátor jak rovněž gril

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



Zesílený gril (Supergril)

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



Zapnutý gril

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



Zapnutý dolní ohřev

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



Zapnutý dolní a horní ohřev

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



Zapnutý termooběh

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

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



Zapnutý ventilátor jak rovněž dolní a horní ohřev.

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



Zapnutý termooběh a dolní ohřev

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



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 210 °C, kdežto pro funkci grilování s ventilátorem obr. na 190°C.



Pozor!

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.

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

Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmy z těsta

- doporučuje se pečení pokrmů z těsta na pleších, které jsou továrním příslušenstvím sporáku,
- pokrmy z těsta lze také péci v prodávaných formách a na pleších, které je třeba vložit na sušící mřížku, k pečení doporučujeme plechy černé barvy, které lépe přenášejí teplo a zkracují dobu pečení,
- v případě využití konvenčního ohřevu (horní + dolní topné těleso) nedoporučujeme použití forem a plechů se světlým a lesklým povrchem, použití forem tohoto typu může způsobovat nedopečení spodku těsta,
- v případě využití funkce horký vzduch není nutné vstupní 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 zvyklостem,
- 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.)
Píškot		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bábovičky		180 - 200	2	50 - 70
Ryba		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Hovězí		200 - 220	2	90 - 120
Vepřové		200 - 220	2	90 - 160
Kuře		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
Piškot		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bábovičky/ muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bábovičky/ muffins		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Pizza		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásy		210	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 rozeřátou 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.

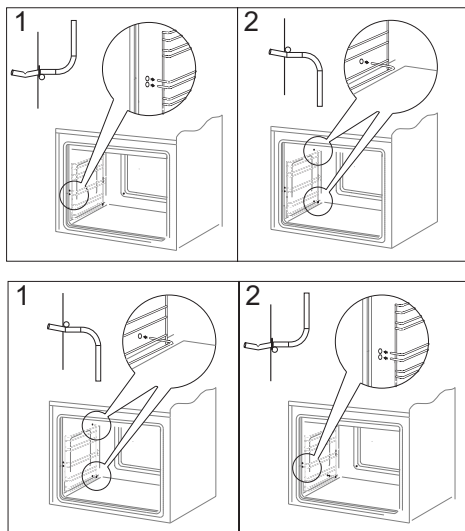
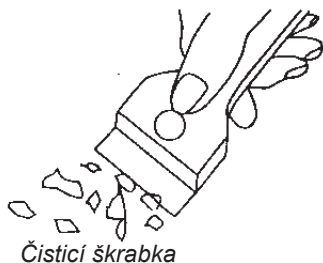
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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 připálení vzniklých překypěním.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky, jako jsou brusné prášky nebo pasty, mycí houby, pemzu, drátěnky apod., které by mohly poškrábat povrch desky a způsobit její neodstranitelné poškození.
- Silné nečistoty, které pevně ulpívají na desce, odstraňuje pomocí speciální ostré škrabky; dávejte přitom pozor, abyste nepoškodili rám sklokeramické desky.
- Doporučujeme používat čisticí nebo mycí prostředky s jemným působením, která obsahují příslušná doporučení, např. kapaliny a emulze odstraňující mastnotu. Pokud nejsou doporučené prostředky k dostání, radíme použít roztok teplé vody s přídavkem mycího prostředku na nádobí nebo neředěné čisticí prostředky.
- Pro mytí a čištění povrchu používejte měkké, jemné hadříky, které dobře pohlcují vlhkost. Sklokeramickou desku je třeba po umytí vždy vytřít dosucha.
- Zvláštní pozornost věnujte tomu, aby nedošlo k poškození sklokeramické desky, vzniku hlubokých rýh a úlomků způsobených úderem kovových pokliček nebo jiných předmětů s ostrými okraji.
- Pečící trouby označené písmenem **D** byly vybaveny lehce vytažitelnými drátěnými vodícími lištami (mřížkami) vložek (vkládacích roštů) trouby. Pro jejich vyjmutí kvůli mytí je třeba potáhnout za závěs, který se nachází vpředu, následně odklonit vodící lištu a vyjmout ze zadního závěsu.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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 přídavkem 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 vyčistěte houbičkou anebo utěrkou a následně umyjte teplou vodou s dodatkem přípravku na mytí nádobí.



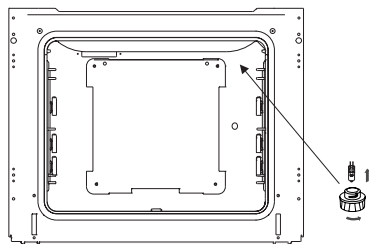
Pozor!

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

Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

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

- 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

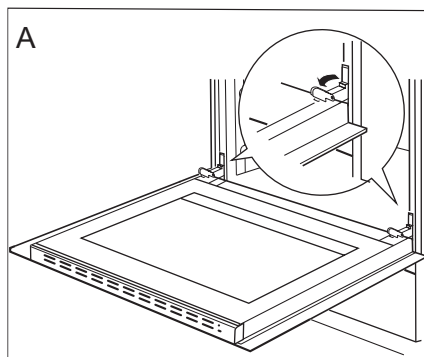
Pozor! Náleží věnovat pozornost tomu, aby se žárovky bezprostředně nedotýkat prsty.

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.

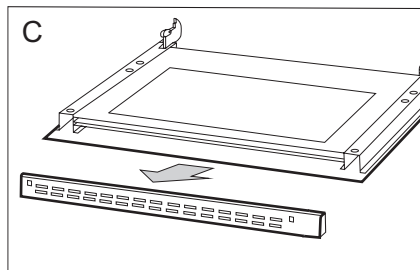
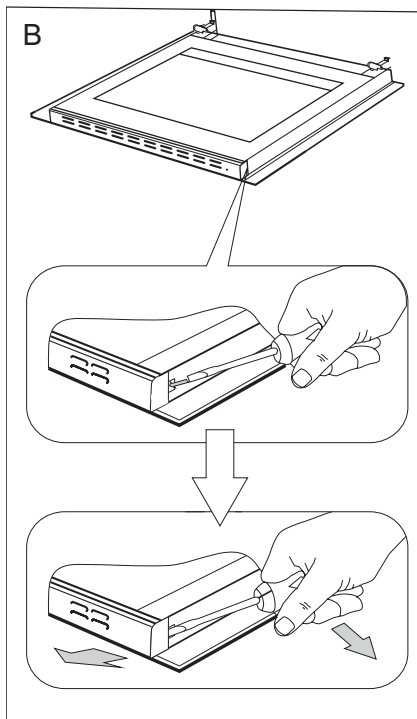
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



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).

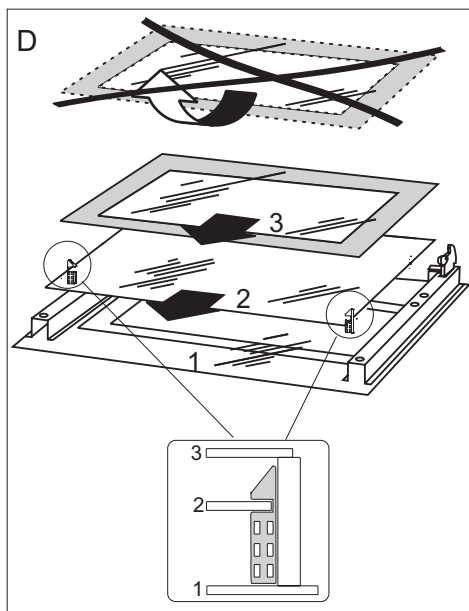


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

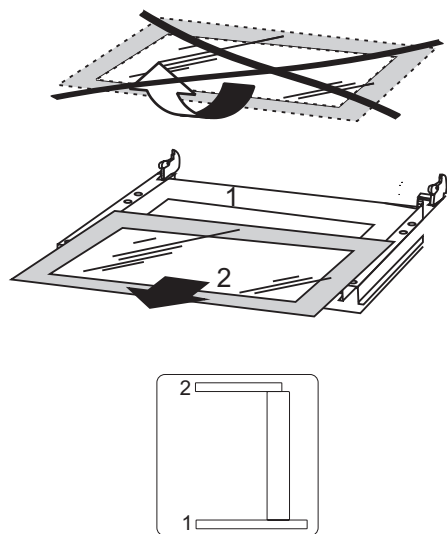
Při následné montáži postupujte v opačném pořadí. Hladká část skleněné tabule se musí nacházet v horní části.

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



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule. 3 skla.

D1



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule. 2 skla.

Periodické 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)
4. Jedna varná zóna se vypíná, na displeji se svítí písmeno „H“	omezení času práce	opětovně zapnete varnou zónu
5. Nesvítí ukazatel zbytkového tepla, mimo že varné zóny jsou ještě horké.	výluka v dodávce proudu, spotřebič byl odpojený od sítě.	ukazatel zbytkového tepla bude opětovně fungovat teprve po nejbližším zapnutí a vypnutí ovládacího panelu.
6. Indukční varná deska vyluzuje chraplavé zvuky.	Je to normální jev. Pracuje ventilátor chladící elektronické soustavy.	
7. Indukční varná deska vydává zvuky, které se spojují s hvizdy.	Je to normální jev. V souladu s frekvencí práce cívek v průběhu používání několika varných zón, při maximálním výkonu varná deska vydává lehký hvizd.	
8. Prasknutí v keramické varné desce.	Nebezpečí! Okamžitě odpojte varnou desku od sítě (pojistka). Obratě se na nejbližší servis.	
9. Pokud vada ještě nebyla odstraněna.	Odpojte varnou desku od sítě (pojistka!). Obratě se na nejbližší servis. Důležité! Zákazník odpovídá za správný stav spotřebiče a jeho odpovídající používání v domácnosti. Jestliže z důvodu chyby v obsluze objednáte servis, tehdy taková návštěva v záruční lhůtě bude pro Vás spojena s náklady. Za škody způsobené nedodržováním tohoto návodu nemůžeme bohužel odpovídat.	
10. Symbol E2	Přehřátí indukčních cívek	nedostatečné chlazení, zkontrolujte hrnec v souladu s poznámkou na str. 20/21.

TECHNICKÉ ÚDAJE

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

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

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

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

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

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

Prohlášení výrobce

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

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

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

Kontakty pro záruční a pozáruční servis výrobku značky Amica.

ČR

Martykán servis

Zámecká 3

698 01 Veselí nad Moravou

Tel: 518 324 555

e-mail: servis@martykanservis.cz

www.martykanservis.cz

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

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

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

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

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

Pozor!

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

Sporák je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

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

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 nespoliehajte sa na detektor nádoby.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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.

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



- Je nutné venovať zvláštnu pozornosť deťom prebývajúcim v okolí sporáku. Bezprostredný kontakt s pracujúcim sporákom hrozí obarením!
- Je treba dávať pozor, aby domáce spotrebiče, spolu s kablami sa priamo nedotýkali nahriatej pečiacej rúry alebo varnej dosky, pretože izolácia týchto spotrebičov nie je odolná voči pôsobeniu vysokých teplôt.
- V priebehu smaženia nemôže byť sporák ponechaný bez dozoru. Oleje a tuky sa môžu vznietiť z dôvodu prehriatia alebo vykypenia.
- Nepripúšťajte znečisťovanie varnej dosky a jej zalatie vykypenými zvyškami. Zvlášť sa to týka cukru, ktorý reaguje s keramikou doskou, a môže spôsobiť jej neodvratné poškodenie. Eventuálne zašpinenie je nutné priebežne odstraňovať. Zakazuje sa umiestňovanie na nahriate varné zóny nádoby s mokrým dnom, pretože to môže spôsobiť neodvratné zmeny na varnej doske (neodstrániteľné škvrny).
- Je nutné používať nádoby označené výrobcom ako prispôsobené do práce s keramikou varnou doskou.
- Ak je povrch varnej dosky prasknutý, vypnite prúd aby nedopustil možnosť úrazu elektrickým prúdom.
- Nezapínajte varnú dosku bez predchádzajúceho postavenia na nej nádoby.
- Odporúčame nenechávať na povrchu dosky kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, ako aj hliníkovú fóliu pretože sa môžu stať horúce.
- Zakazuje sa používanie nádob s ostrými hranami, ktoré môžu poškodiť keramikou varnou dosku.
- Nestavajte na otvorených dvierkach pečiacej rúry nádob s hmotnosťou prekročujúcou 15 kg, a na varnej doske - 25 kg.
- Nepoužívajte drsných čistiacich prostriedkov alebo ostrých kovových predmetov do čistenia skla dvierok, pretože môžu poškrabať povrch, čo môže spôsobiť popraskanie skla.
- Zakazuje sa vkladanie horúcich nádob a vložiek (viac ako 75°C) ako aj ľahko zápalných materiálov do zásobníku zásuvky.
- Zakazuje sa používanie sporáku s technickou poruchou. Všetky poruchy môžu byť odstraňované len osobou, ktorá má príslušnú oprávnenia.
- V každej situácii spôsobené technickou poruchou, je nutné bezpodmienečne odpojiť elektrické napájania a poruchu prihlásiť k oprave.
- Je nutné bezpodmienečne dodržiavať zásady a ustanovenia obsiahnuté v tomto návode. K obsluhu taktiež nedopúšťajte osoby, ktoré neboli zoznamované s obsahom návodu.
- **Osoby s implantovanými zariadeniami na podporu životných funkcií (napr. kardiostimulátorom, inzulínovou pumpou, alebo sluchovým prístrojom) sa musia uistiť, že indukčná varná doska (frekvenčný rozsah pôsobenia indukčnej varnej dosky činí 20-50 kHz) nebude rušiť prácu týchto prístrojov.**

AKO ŠETRIŤ ENERGIU



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

- **Používaním vhodného riadu.**
Hrnce s plochým a hrubým dnom pomáhajú ušetriť až 1/3 elektrickej energie. Pamätajte tiež na pokrievky, v opačnom prípade sa spotreba elektrickej energie zvyšuje až štvornásobne!
- **Výber nádob pre varenie na povrch varnej zóny.**
Nádoba na varení nemôže byť nikdy menšia od varnej zóny.
- **Udržujte varné zóny a dna hrncov čisté.**
Nečistoty bránia v prenose tepla – silne pripálené zvyšky potravín je často možné odstrániť len prostriedkami, ktoré sú pre životné prostredie škodlivé.
- **Snažte sa „nenakukovať do hrncov“ príliš často.**
Neotvárajte zbytočne často dvierka pečiacej rúry.
- **Včasné vypínanie a využívanie zvyškového tepla.**
V prípade dlhšej doby varenia vypnite varné zóny 5-10 minút pred koncom varenia. Šetrí sa tým až 20% elektrickej energie.
- **Užívanie pečiacej rúry len v prípade väčšieho množstva pokrmov.**
Mäso do hmotnosti 1 kg sa dá úspornejšie pripraviť v hrnci na varnej kuchynskej doske.
- **Využitie zvyškového tepla pečiacej rúry.**

- V prípade časov prípravy dlhších ako 40 minút bezpodmienečne vypínajte pečiacu rúru na 10 minút pred koncom prípravy.

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

- **Opekánie s termoobehom a uzatvorenými dvierkami pečiacej rúry.**
- **Starostlivé zatváranie dvierok pečiacej rúry.** Teplo uniká zašpinením na tesnení dvierok. Najlepšie je odstraňovať ich ihneď.
- **Neumiestňovanie sporáku v bezprostrednej blízkosti chladničiek/mrazničiek.** Dochádza potom totiž k zbytočnému plytvaniu elektrickej energie.

ROZBALENIE



Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.

Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti

obalu spôsobom, ktorý neohrozuje životné prostredie.

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

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

VYRADENIE Z PREVÁDZKY



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

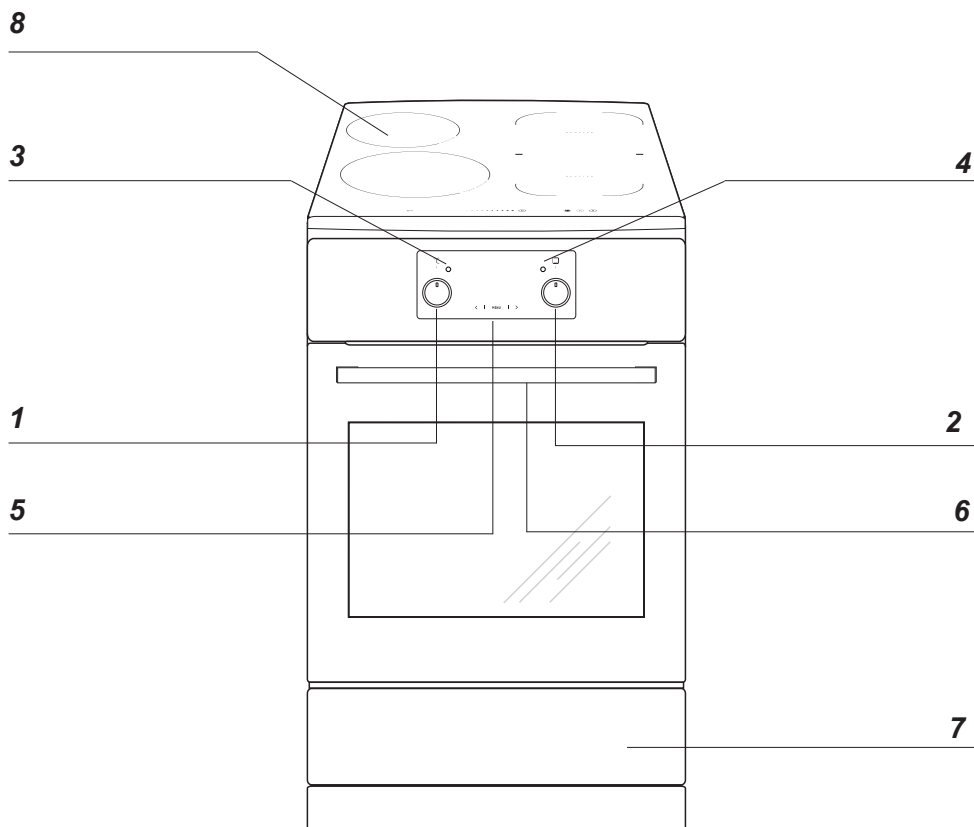
zariadení.

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

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

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

OPIS VÝROBKU



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

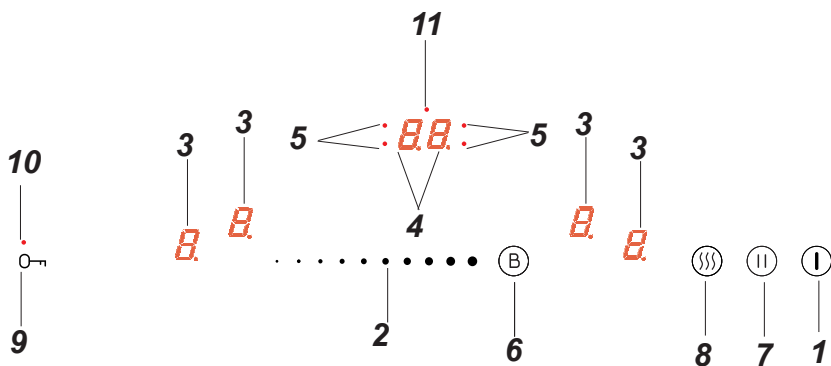
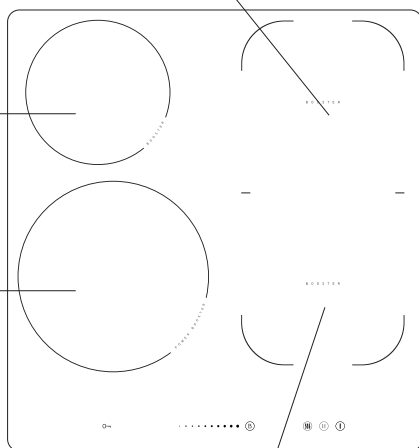
OPIS VÝROBKU

Indukčná varná zóna **booster**
(zadné pravé) Ø 180 mm

Indukčná varná zóna **booster**
(zadné ľavé) Ø 160 mm

Indukčná varná zóna **booster**
(predné ľavé) Ø 210 mm

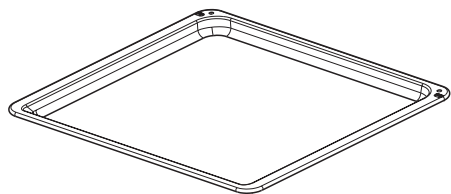
Indukčná varná zóna **booster**
(predné pravé) Ø 180 mm



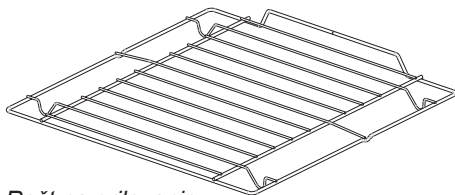
1. Senzor zapnúť / vypnúť dosky
2. Senzor zmeny tepelného výkonu
3. Ukazovateľ varnej zóny
4. Ukazovateľ hodín
5. Signalizačná dióda hodín
6. Senzor Booster
7. Senzor funkcie pauza
8. Senzor funkcie ohrievania
9. Senzor kľúč
10. Signalizační dióda senzora kľúč
11. Signalizačná dióda minútky

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

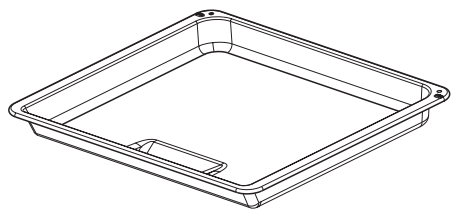
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Plech na pečivo**

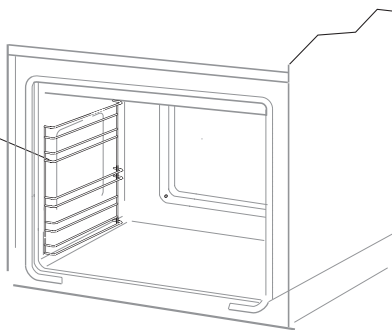


*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*



*Plech na pečenie /mäsa/**

Bočné závesné lišty plechov



*u některých typů

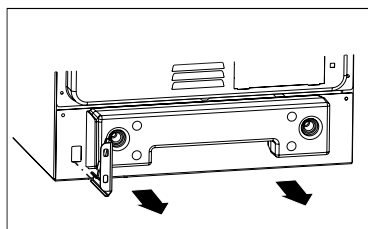
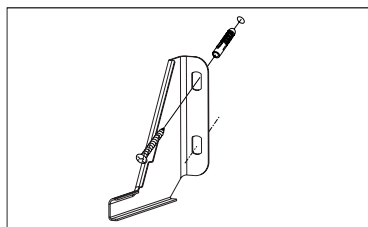
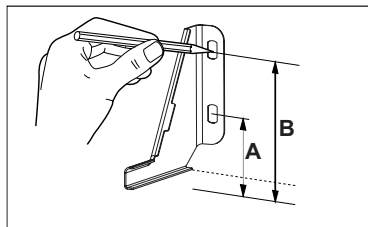


Umiestnenie sporáka

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

Montovanie zabezpečujúcej blokády pred prevrátením sporáka.

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



Sporák výška 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Sporák výška 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

INŠTALÁCIA

Pozor!

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

Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

Pozor!

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

Pokyny pre inštalatéra

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

Prístup k pásiku je možný po odobratí krytu prípojky odblokovaním 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.

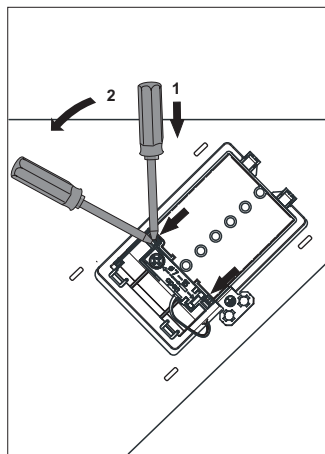
Pozor!

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.



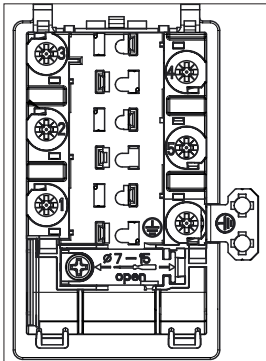


Schéma možných pripojení
Pozor! Napätie vyhrievacích súčastí 230 V

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

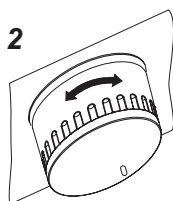
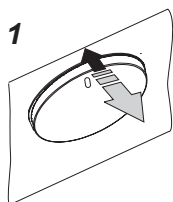
				Odporučený druh pripájacieho vodiča
1	Pri dvojfázovom pripojení siete 400V 2N~50Hz s nulovým vodičom, premostenie spája svorky 2-3 a 4-5, fázové vodiče pripojte na 1 a 2-3, nulový vodič na 4-5, ochranný vodič na $\oplus$.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm ²
2	Pri sieti 400 V 3N~50 Hz, trojfázové pripojenie s nulovým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

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

Otočné ovládače sú „schované“ v ovládacom paneli, pre zvolenie funkcie je potrebné:

1. opatrne stlačte otočný ovládač a pusťte,
2. nastavte na zvolenou funkciu. Označenie otočného ovládača na jeho obvode odpovedá ďalším funkciám realizovaným rúrou.



Pozor!

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

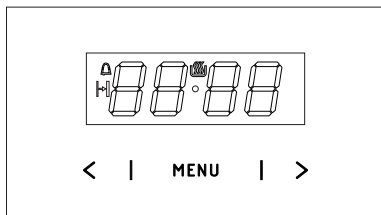
Pozor!

Elektronický programátor je vybavený senzormi ovládanými dotykom prstu na označených miestach. Každá zmena nastavenia je 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 jas displeja

Jas displeja môžete zmeniť v rozsahu od 1 do 9, pričom 1 znamená najnižší jas, a 9 najvyšší jas. Nastavená hodnota jas 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!

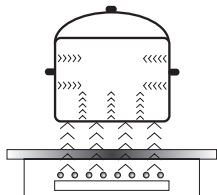
Keď je programátor aktívny (tzn. keď použivateľ stlačil v priebehu posledných 7 sekúnd nejaký snímač), jas displeja je maximálny.

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.

OBSLUHA

Ochranné zariadenie:

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

Ventilátor: chráni a ochladzuje ovládacie a napájacie komponenty. Môže pracovať na dve rýchlosti, funguje automaticky. Ventilátor pracuje vtedy, keď sú varné zóny zapnuté a funguje pri vypnutej doske do okamihu dostatočného ochladenia elektronického systému.

Tranzistor: Teplota elektronických komponentov je meraná nepretržite pomocou sondy. Ak sa nebezpečne zvyšuje teplota, systém automaticky znižuje výkon varnej zóny alebo odpojí varnú zónu nachádzajúcu sa najbližšie k horúcim elektronickým elementom.

Detekcia: detektor prítomnosti hrnca umožňuje prevádzku dosky, a teda ohrievanie. Malé predmety umiestnené na varnej ploche (napr. lyžička, nôž, prstienok, prsteň...) nebudú identifikované ako hrnce, preto sa tiež doska nezapne.

Detektor prítomnosti hrnca v indukčnej zóne

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

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

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

Ak v priebehu 10 minútu nebude indikovaný žiaden hrniec operácia zapnutia dosky bude zrušená.

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



Detektor hrnca nepracuje akosenzor zapni/vypni dosku.

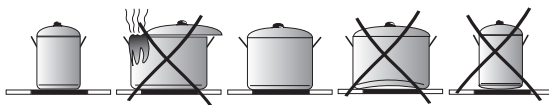
Indukčná varná doska je opatrená senzormi ovládanými dotykom označených oblastí. Každý dotyk senzora je potvrdený akustickým signálom.

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

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

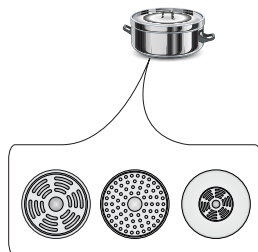
Výkon varnej dosky je podmienený výberom vhodného kvalitného riadu.

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

Ovládací panel

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

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

Zapnutie varnej zóny



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

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

Zapnutie varnej zóny

Po zapnutí varnej zóny senzorom (1), v priebehu nasledujúcich 10 sekúnd zapnite vybranú varnú zónu (3).

1. Po dotknutí senzora označujúceho vybranou varnou zónu (3), na tej zóne príslušnej ukazovateľi stupne výkonu sa striedavo svieti podsvietená číslica „0”.
2. Presúvajúc prstom po senzore (2), nastavíme požadovaný stupeň tepelného výkonu.

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

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

Nastavenie hodnoty tepelného výkonu indukčnej zóny

V čase ukázania na ukazovateľi varnej zóny striedavo podsvietenej (3) „0” je možné začať nastavovať požadovaný stupeň tepelného výkonu presúvajúc prstom po senzore (2).

Vypínanie varných zón

- Varná zóna musí byť aktívna. Ukazovateľ stupňa výkonu ohrevu sa striedavo svieti.
- Vypnutie nasleduje po dotknutí senzora zapni/vypni dosky alebo pridržaním senzora **(3)** po dobu 3 sekúnd, alebo presúvajúc prstom vľavo po senzore **(2)** znižujeme stupeň výkonu do „0“.

Vypnutie celej varnej dosky

- Varná doska je v prevádzke, ak je zapnutá aspoň jedna varná zóna.
- Stlačenie senzora zapni/vypni **(1)** vypína celú varnú dosku.

Ak je varná zóna horúca, na ukazovateli varnej zóny **(3)** sa svieti písmeno "H"- symbol zvyškového tepla.

Funkcia Booster „B“

Funkcia Booster zvyšuje výkon zóny

Ø 180mm - z 1500W na 2500W,

Ø 210-220mm - z 2000W na 3000W,

Ø 160-180mm - z 1200W na 1400W .

Bridge z 3000W na 5000W.

Pre zapnutie funkcie Booster vyberte zónu varenia, a nasledovne senzorom **(6)** zapnite funkciu

Booster, čo je signalizované ukázaním sa písmena **(B)** na displeji varnej zóny **(3)**.

Vypnutie funkcie Booster nasleduje po stlačení senzora **(2)** a znížení tepelného výkonu pri aktívnej varnej zóne, alebo po stiahnutí hrnca z varnej zóny.

Čas činnosti funkcie Booster je obmedzený senzorovým panelom do 10 minút. Po automatickom vypnutí funkcie Booster, varná zóna ďalej hreje s nominálnym výkonom. Funkcia Booster môže opäť zostať zapnutá, ale len v prípade, že cievky a senzory teploty v elektronickom systéme majú takú možnosť.

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

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

Ovládanie funkcie Booster

Zóny varenia sú spojené pámi zvisle alebo krížom v závislosti od modelu. Celkový výkon je delený v okruhu týchto párov.

Skúška zapojenia funkcie Booster pre obe zóny varenia súčasne by spôsobila prekročenie maximálneho dostupného výkonu. V takom prípade tepelný výkon prvej aktivovanej tepelnej zóny bude znížený do pokiaľ možno čo najväčšej úrovne.

Funkcia blokády

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

Funkcia blokády je možná pri zapnutej aj vypnutej doske.

Zapnutie aj vypnutie funkcie blokády

Zapnutie aj vypnutie funkcie blokády dosky sa vykonáva pomocou senzora (9) pridržiujúce senzor po dobu 5 sekúnd. Zapnutie funkcie blokády je signalizované rozsvietením signaliizačnej diódy (10).

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

Ukazovateľ zvyškového tepla

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

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

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



Obmedzenie času prevádzky

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

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

Hodnota tepelného výkonu	Maximálny čas prevádzky v hodinách
— = ≡	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
B	10

Funkcia automatického prihrievania

- Zvolenú varnú zónu aktivujte senzorom (3)
- Nasledovne senzorom nastavte (2), presúvajúč prstom, úroveň výkonu v rozsahu od 1-8 a opätovne stlačte senzor (3).
- Na displeji bude striedavo premietaná číslica nastaveného výkonu s písmenom A.

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

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

Hodnota tepelného výkonu	Čas trvania automatického prihrievania dodatočným výkonom (v minútach)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

OBSLUHA

Funkcia hodín

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

Zapnutie hodín

Programové hodiny uľahčujú proces varenia vďaka možnosti programovania času pôsobenia varných zón. Túto funkciu je možné zapnúť výlučne pri varení (keď je tepelný výkon väčší ako „0“). Funkciu hodín je možné súčasne zapnúť na všetkých štyroch varných zónach. Hodiny je možné nastaviť v rozsahu od 1 do 99 minút po 1 minúte.

Aby nastaviť čas hodín je potrebné:

- senzorom (3) zvoliť varné pole a senzorom nastaviť (2) tepelný výkon v rozsahu 1-9. Na displeji sa svieti zvolený tepelný výkon v rozsahu od 1-9.
- nasledovne v čase 10 sek je potrebné zvoliť senzor aktivácie hodín (4). Na displeji (4) sa ukážu číslice „00“ s diódou (5), signalizujúcou zapnutie príslušnej varnej zóny.
- po aktivácii hodín nastavte čas hodín presúvajúc prstom po senzore (2). V prvom rade nasleduje nastavenie druhej číslice, a nasledovne nastavenie prvej číslice. Po nastavení druhej číslice opätovne stlačte senzor (4) a prejdite do nastavenia prvej číslice. Ak nenastavíme žiadnu hodnotu pre prvú číslice to po 10 s hodiny prijímú hodnotu „0“ (napr. „0 6“).

Hodiny začnú fungovať, keď dióda (5), signalizujúca zapnutie príslušnej varnej zóny, začne blikáť.

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

Ak je nastavený viac ako jeden čas na displeji hodín, je premietaný najkratší nastavený čas. Dodatočne je to signalizované blikajúcou diódou (5).

Zmena nastaveného času varenia

V každej chvíli varenia je možné zmeniť nastavený čas jeho trvania.

Pre toto vykonajte rovnakú procedúru ako v bode

„**Zapnutie hodín**“ s tým rozdielom, že po voľbe varnej zóny senzorom (3) nenastavujeme tepelný výkon pomocou senzora (2), ale bezprostredne prechádzame do procedúry aktivovania hodín pomocou senzora (4).

Kontrola uplynutia času varenia

Ostávajúci čas do konca varenia je možné v každom okamihu skontrolovať, dotknutím senzora hodín (4). Aktívny čas činnosti hodín pre príslušnú varnú zónu je signalizovaný blikajúcou diódou (5).

OBSLUHA

Vypnutie hodín

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

Ak chcete hodiny vypnúť skôr:

- Senzorom (3) aktivujte varnú zónu. Číslica tepelného výkonu je výraznejšie osvetlená.
- Nasledovne stlačte senzor (4), pridržte 3 sekundy alebo zmeňte čas minútky pomocou senzora (2), presúvajúc prstom do polohy „00”.

Hodiny ako minútka

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

Zapnutie minútky

ak je varná doska vypnutá:

- Zapnite dosku stlačením senzora varnej dosky vypni /zapni (1). Na ukazovateľoch varných zón (3) sa ukáže číslica „0”.
- nasledovne je potrebné v čase 10 sek zvoliť senzor aktivácie minútky (4). Na ukazovateli minútky (4) sa ukážu číslice „00”.
- po aktivácii minútky je potrebné presúvaním prstom po senzore (2) nastaviť čas minútky. V prvom rade nasleduje nastavenie druhej číslice, a nasledovne nastavenie prvej číslice. Po nastavení druhej číslice minútka automaticky prechádza do nastavenia prvej číslice. Ak nenastavíme žiadnu hodnotu pre prvú číslicu, to po 10 s minútka prijme hodnotu „0” (napr. „06”). Minútka začne fungovať keď začne blikať dióda minútky (11).

Vypnutie časovača

Po uplynutí naprogramovanej doby, sa zapne prerušovaný zvukový, ktorý sa vypína dotknutím ľubovoľného senzora alebo automaticky po 2 minútach.

Ak chcete signál vypnúť skôr:

- Stlačte senzor (4), pridržte 3 sekundy alebo zmeňte čas minútky pomocou senzora (2), presúvajúc prstom do polohy „00”.
- Ak hodiny boli naprogramované ako minútka, nefungujú ako hodiny programujúce čas varenia.

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

OBSLUHA

Funkcia prihrievania

Funkcia prihrievania jedál udržiava teplotu hotových potravín na varnej zóne. Zvolená varná zóna je zapnutá na nízky tepelný výkon. Vďaka tejto funkcii budete mať teplé uvarené jedlo, ktoré nemení svoju chuť a nepripaľuje dno hrnca. Túto funkciu môžete použiť k rozpusteniu masla, čokolády atď.

Podmienkou k správne mu využitiu tejto funkcie je použitie vhodného hrnca s plochým dnom, aby teplota hrnca bola presne meraná senzorom, ktorý je umiestnený vo varnej zóne. Funkciu prihrievania pokrmov môžete zapnúť na každej varnej zóne.

Na varnej zóne môžete nastaviť 3 úrovne teploty ohrevu 42°C, 70°C a 94°C.

Zapnutie funkcie prihrievania sa vykonáva nasledovne:

- po zvolení príslušnej varnej zóny senzorom (3) stlačte senzor funkcie zohrievania (8), čo je signalizované rozsvietením sa na displeji vodorovného znaku (—) - znamená to zvolenie úrovne ohrevu 42°C,
- stlačte senzor funkcie zohrievania (8) druhý krát, čo je signalizované rozsvietením sa na displeji dvojitého vodorovného znaku (==) - znamená to zvolenie úrovne ohrevu 70°C,
- stlačte senzor funkcie zohrievania (8) tretíkrát, čo je signalizované rozsvietením sa na displeji trojitého vodorovného znaku (===) - znamená to zvolenie úrovne ohrevu 94°C,
- Funkciu zohrievania je možné vypnúť v každej chvíli, aktivovaním zvolenej varnej zóny stlačením senzora (3), a nasledovne presúvajúc senzorom (2) nastaviť úroveň tepelného výkonu na polohu „0”.

Funkcia Stop'n go „II”

Funkcia Stop'n go účinkuje ako štandardná pauza. Vďaka nej môžete v ľubovoľnom okamihu činnosť varnej dosky zastaviť a vrátiť sa k predchádzajúcim nastaveniam.

Aby **zapnúť funkciu stop'n go** musí byť zapnutá prinajmenšom jedna varná zóna. Nasledovne stlačujeme senzor (7). Na všetkých ukazovateľoch varných zón (3) sa rozsvetuje symbol „II”. Keď je varná zóna horúca bude symbol „II” striedavo blikať z písmena „H” na „h”, označujúc zvyškové zohriatie varnej zóny.

Pre **vypnutie funkcie stop'n go** opätovne stlačte senzor (7). Na ukazovateľoch varnej zóny (3) sa rozsvetia nastavenia, ktoré boli nastavené pred zapnutím funkcie stop'n go.

Funkcia Bridge

Vďaka funkcii Bridge môžete kontrolovať 2 varné zóny varnej dosky ako jednu zónu ohrevu. Funkcia Bridge je veľmi pohodlná, najmä keď pre varenie používate hrnce typu pekáč.

Varná doska má funkciu Bridge pre ľavé aj pravé zóny.

Pre **zapnutie funkcie Bridge** stlačte senzor varnej zóny **(3)** a nasledovne súčasne stlačte 2 senzory voľby varnej zóny **(3)** po ľavej alebo pravej strane. Na hornom displeji sa rozsvieti symbol „” a na dolnom displeji sa ukáže číslica „0”. Nasledovne presúvajúč prstom po senzore zmeny tepelného výkonu (2) nastavujeme ľubovoľný výkon ohrevu.

Odteraz ovládate dve varné zóny pomocou jedného senzora.

Pre vypnutie funkcie Bridge stlačte po dobu 3 sekúnd senzor voľby varnej zóny (3) s rozsvieteným symbolom „”. Na displejoch sa rozsvieti číslica „0”.

Od tejto doby varné zóny fungujú samostatne.

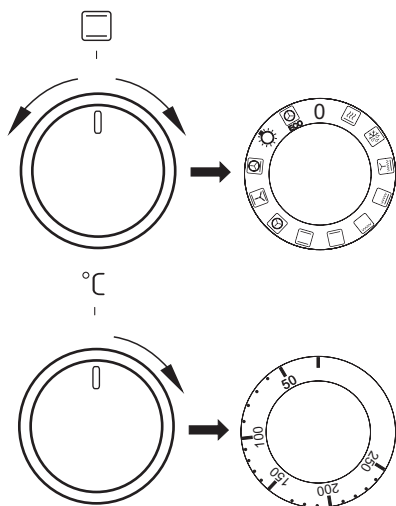
Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

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 druhu činnosti rúry – nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou funkciou, a pomocou otočného gombíka regulácie teploty – nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou teplotou.

Otočné ovládače sú „schované“ v ovládacom paneli, pre zvolenie funkcie je potrebné:

- opatrne stlačte otočný ovládač a pusťte,
- nastavte na zvolenou funkciu. Označenie otočného ovládača na jeho obvode odpovedá ďalším funkciám realizovaným rúrou.



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

Pozor!

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

Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

0 Nulové nastavenie



Rychlý ohřev

Zapnutý termoobeh a opékač.

Používa sa pro vstupní ohřev pečící trouby.



Rozmrazování

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 (Supergrill)

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



Zapnutý gril

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



Zapnutý dolný ohrev

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



Zapnutý dolný a horný ohrev

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



Zapnutý termoobeh

Nastavenie otočného ovládača v polohe „zapnutý termoobeh“ umožňuje realizáciu ohrievania rúry vynúteným spôsobom pomocou termoventilátora, umiesteného v centrálnom mieste zadnej steny komory rúry. V 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**. Svietenie kontrolnej lampičky **R** signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie **L** lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárské 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 210 °C, zatiaľ čo pri funkcii grilovanie s ventilátorom obr. na 190°C.



Pozor!

Grilovať len pri zatvorených dverkách rúry.

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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmý z cesta

- odporúča sa pečenie pokrmov z cesta na plechoch, ktoré sú továrenským príslušenstvom sporáka,
- pokrmý 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

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.)
Píškátová 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		210	4	14 - 18
Hovědžina		225 - 250	2	120 - 150
Hovědžina		160 - 180	2	120 - 160
Bravčovina		160 - 230	2	90 - 120
Bravčovina		160 - 190	2	90 - 120
Kurča		180 - 190	2	70 - 90
Kurča		160 - 180	2	45 - 60
Kurča		175 - 190	2	60 - 70
Zelenina		190 - 210	2	40 - 50
Zelenina		170 - 190	3	40 - 50

Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro 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.

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.

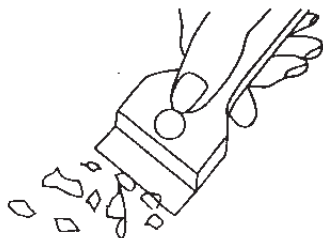
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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“. Dosku vypnite hlavným senzorom (1). Čistenie je potrebné vykonávať až po vychladnutí sporáka.

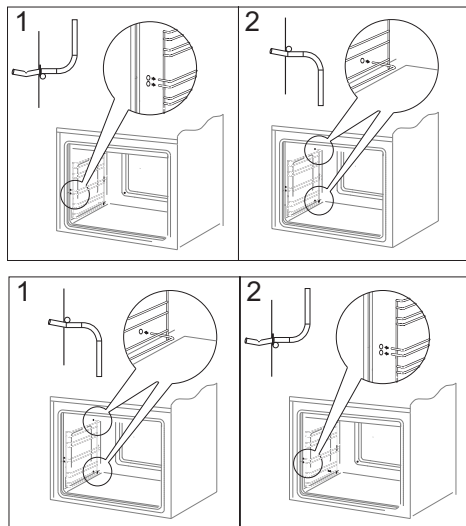
Sklokeramická doska

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



Čistiaca škrabka

- Odporúčame používať čistiace alebo umývacie prostriedky s jemným pôsobením, ktoré obsahujú príslušné odporúčania, napr. kvapaliny a emulzie odstraňujúce mastnotu. Ak nie je možné odporúčané prostriedky získať, radíme použiť roztok teplej vody s prídavkom umývacieho prostriedku na riad alebo neriedené čistiace prostriedky.
- Na umývanie a čistenie povrchu používajte mäkké, jemné handričky, ktoré dobre pohlcujú vlhkosť. Sklokeramickú dosku je potrebné po umytí vždy vytrieť dosucha.
- Zvláštnu pozornosť venujte tomu, aby nedošlo k poškodeniu sklokeramickej dosky, vzniku hlbokých rýh a úlomkov spôsobených úderom kovových pokrievok alebo iných predmetov s ostrými okrajmi.
- Rúry na pečenie označené písmenom **D** boli vybavené ľahko vytiahnuteľnými drôtenými vodiacimi lištami (mriežkami) vložiek (vkladacích roštov) rúry. Na ich vybratie pri umývaní treba potiahnuť za záves, ktorý sa nachádza vpredu, potom odkloniť vodiacu lištu a vybrať zo zadného závesu.



ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Rúra na pečenie

- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry zapnete 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! Pozostatkom čistenia parou môže byť prípadná vlhkosť alebo zvyšky vody pod sporákom.

- Po umytí komory rúry na pečenie je potrebné vytrieť ju do sucha.



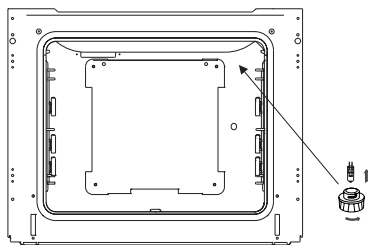
Pozor!

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

Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacej 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.
- Vyjmete 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 pečiacej rúry

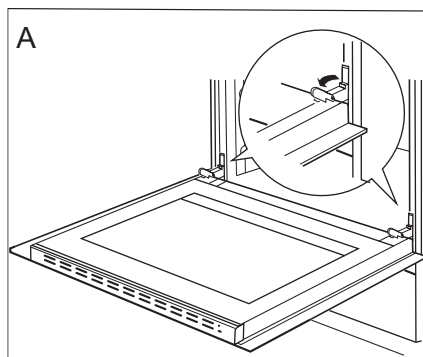
Pozor! Náleží venovať pozornosť tomu, aby sa žiarovky bezprostredne nedotýkali prstami.

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.

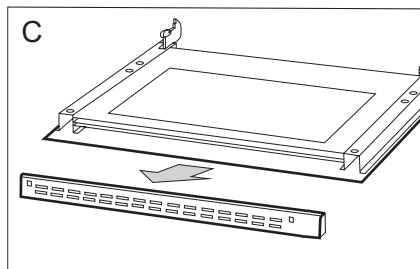
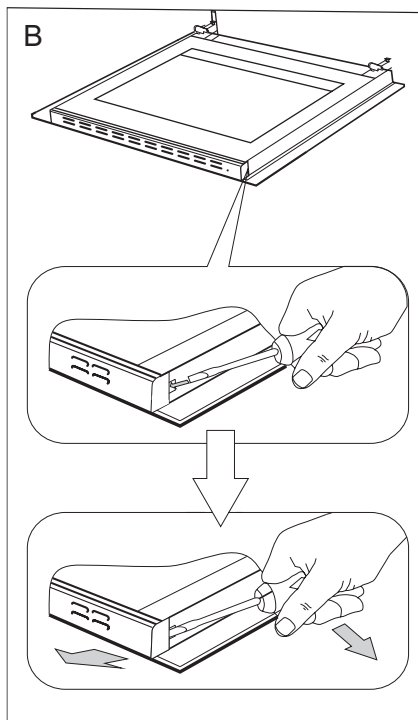
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



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).

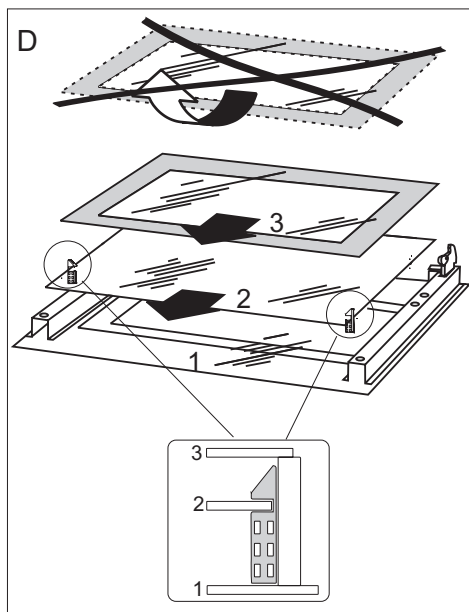


ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

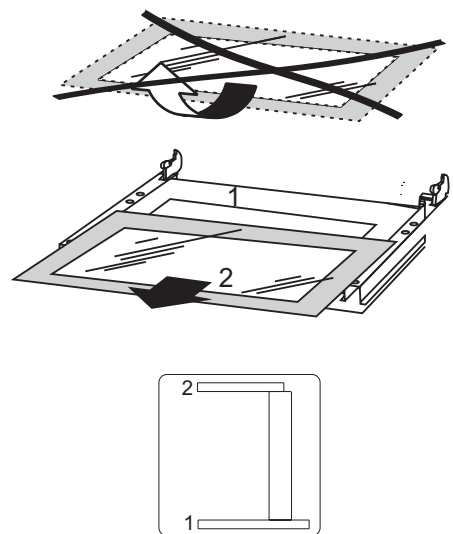
Pre opätovné namontovanie skla, zopakujte uvedené úkony v opačnom poradí. Hladká časť skla by sa mala nachádzať v hornej časti.

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



Vyberanie vnútorného skla. 3 skla.

D1



Vyberanie vnútorného skla. 2 skla.

Periodické revízie

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

- vykonávať periodické kontroly 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 inštalatér, 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 obrátíte 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 chvilčkovej strate napätia	nastaviť aktuálny čas (pozri Návod na obsluhu programátora)
3. nefunguje osvetlenie rúry	povolená alebo poškodená žiarovka	dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť (pozri kapitolu Čistenie a údržba)
4.Jedna varná zóna sa vypína, na displeji svieti písmeno „H“	obmedzený čas prevádzky	odkryte alebo očistite senzory
5. Ukazovateľ zvyškového tepla nesvieti, aj keď varné zóny sú ešte horúce.	výpadok elektrického prúdu, spotrebič bol odpojený od elektrickej siete.	ukazovateľ zvyškového začne opäť fungovať až po najbližšom vypnutí a zapnutí ovládacieho panelu.
6.Indukčná varná doska vydáva hrubé zvuky.	Je to bežný jav. Ventilátor ochladzujúci elektronický systém funguje.	
7.Indukčná varná doska vydáva pískavé zvuky.	Je to bežný jav. Doska mierne píska z dôvodu frekvencie cievky, pokiaľ používate niekoľko varných zón na maximálny výkon.	
8.Prasklina v keramickej varnej doske.	Nebezpečenstvo! Okamžite odpojte doku od siete (poistka). Zavolajte najbližšie servisné stredisko.	
9.Ak porucha nebola odstránená.	Odpojte varnú dosku od siete (poistka!). Zavolajte najbližšie servisné stredisko Dôležité! Ste zodpovední za riadny stav a prevádzku spotrebiča vo Vašej domácnosti. Ak zavoláte servisné stredisko z dôvodu poruchy, ktorá vznikla nesprávnou obsluhou, budú Vám účtované náklady návštevy, a to aj v zaručenej lehote. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za poruchy vzniknuté nedodržaním pokynov v tejto príručke.	
10. Symbol E2	Prehriatie indukčných cievok	nevystačujúce chladenie, overte hrniec v súlade s poznámkou na str. 59/60.

TECHNICKÉ ÚDAJE

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

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

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

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

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

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

Vyhlásenie výrobcu

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

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

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

SK

Servisní Středisko Amica SK

Se sídlem :

Fastplus s.r.o.

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

Tel: 2 4910 5851

e-mail: servis.biela@fastplus.sk

www.fastplus.sk

ŠTOVANI KLIJENTI,

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

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

Molimo Vas da prije pokretanja uređaja 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!

Štednjak koristiti isključivo nakon čitanja ovih uputa za uporabu.

Štednjak je namijenjen isključivo za kućansku uporabu.

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

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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.

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

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

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

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

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

Za čišćenje štednjaka zabranjena je uporaba opreme za parno čišćenje.

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

KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU



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

- **Uporaba pravilnih posuda za kuhanje.**

Posude s ravnim i debelim dnom omogućavaju štednju do 1/3 električne energije. Pamti ti 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

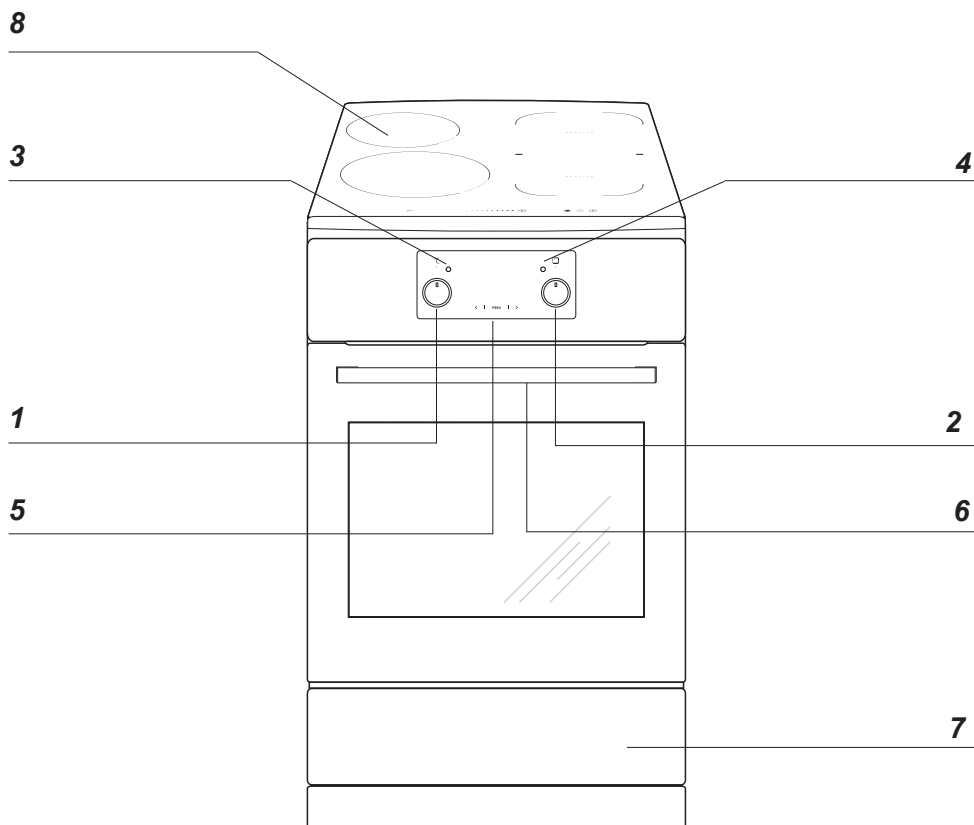


Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EU i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekriženog spremnika za otpatke.

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

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

OPIS PROIZVODA



- 1** Birač termoregulatora
- 2** Birač za izbor funkcije pećnice
- 3** Kontrolna lampica termoregulatora **L**
- 4** Kontrolna lampica rada štednjaka **R**
- 5** Elektronički programator
- 6** Ručka vrata pećnice
- 7** Ladica
- 8** Upravljačka ploča za grijaća polja

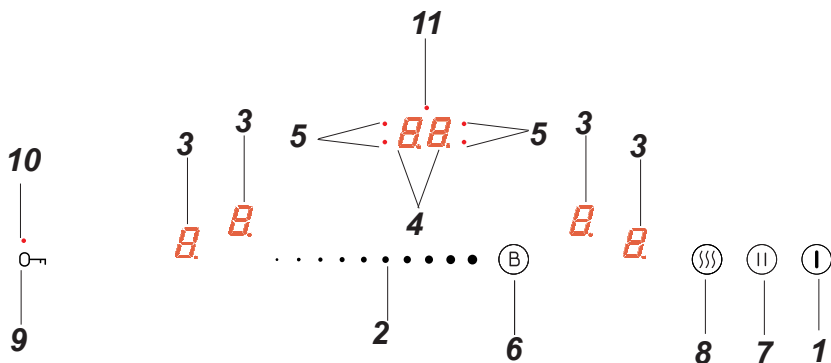
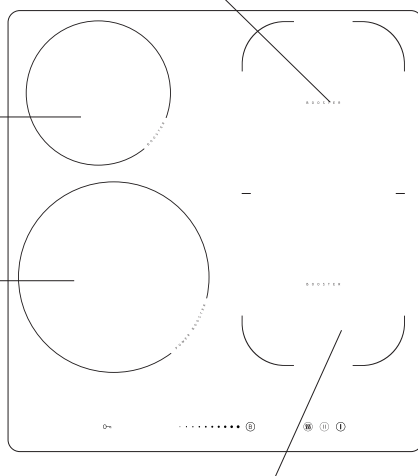
OPIS PROIZVODA

Indukcijsko grijaće polje **booster**
(stražnje desno) Ø 180 mm

Indukcijsko grijaće polje **booster**
(stražnje lijevo) Ø 160 mm

Indukcijsko grijaće polje **booster**
(prednje lijevo) Ø 210 mm

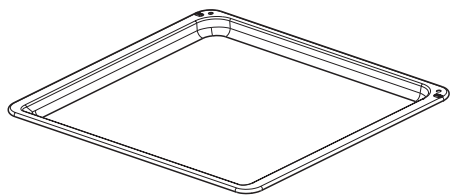
Indukcijsko grijaće polje **booster**
(prednje desno) Ø 180 mm



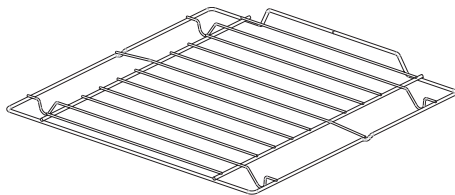
1. Senzor uključeno/isključeno ploče
2. Senzor promjene snage grijanja
3. Pokazatelj grijaćeg polja
4. Pokazatelj sata
5. Signalizacijska dioda sata
6. Senzor Booster
7. Senzor funkcije pauza
8. Senzor funkcije podgrijavanja
9. Senzor ključa
10. Signalizacijska dioda senzora ključ
11. Signalizacijska dioda brojača minuta

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

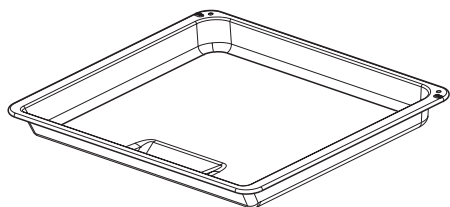
Dodatni pribor



*Pekač za pecivo**

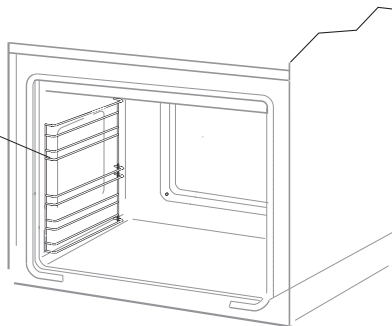


*Ražanj za gril
(rešetka sa štitnikom)*



*Plitica za pečenje**

Bočne vodilice



**Ovisno o modelu*

INSTALACIJA

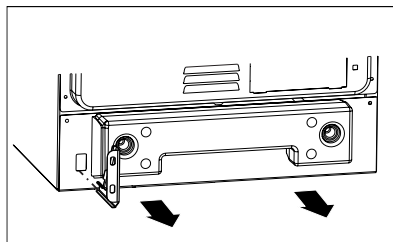
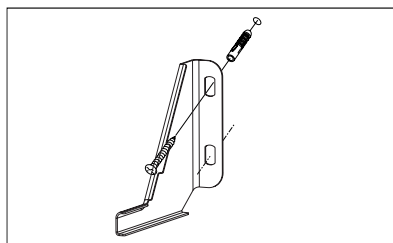
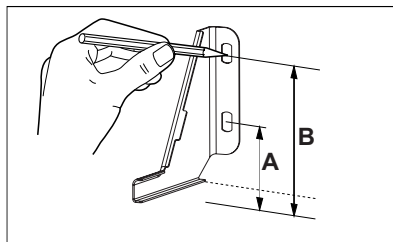
Postavljanje štednjaka

- 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 stijenske, odnosno kuhinjski elementi moraju biti otporni na temperaturu od najmanje 100 °C. Ako taj uvjet nije ispunjen, površina namještaja se može deformirati, a površinski sloj odlijepiti.
- Štednjak postaviti na tvrdj, ravnoj podlozi (ne postavljati na podnožju).
- Nape montirati u skladu s informacijama iz njihovih uputa za uporabu.
- Prije uporabe štednjak nivelirati, što je posebno značajno za ravnomjerno raspoređivanje masnoće na tavi.

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

Montiranje blokade koja štiti od prevrtanja štednjaka.

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



Štednjak vis. 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Štednjak vis. 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

INSTALACIJA

Pozor!

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

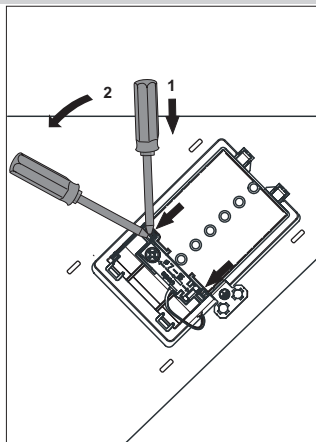
Priključivanje štednjaka na električnu mrežu

Pozor!

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

Upute za instalatera

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

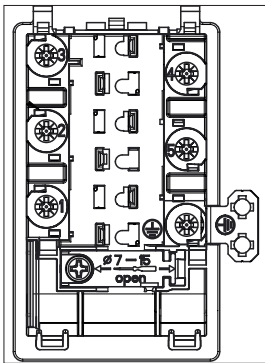


Pozor!

Pamtiti o neophodnosti priključivanja zaštitnog kruga na kontakt priključka štednjaka koji je označen znakom $\oplus$. 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

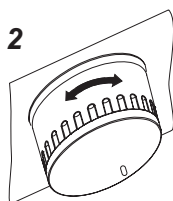
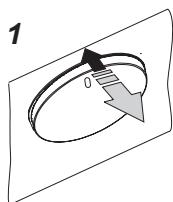
Prije prvog uključivanja uređaja

- 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, nakon uključivanja u mrežu u zoni zaslona pojavljuje se sat koji ciklično treperi „0.00“.

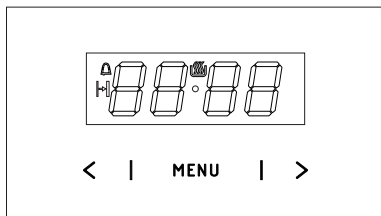
Podesiti trenutno vrijeme programatora (vidi uporaba programatora). Pećnica ne radi, ako nije postavljeno trenutno vrijeme.

Važno!

Elektronički programator 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

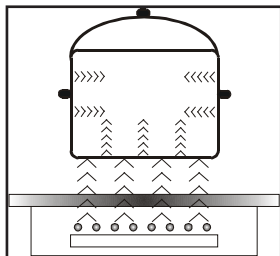
U razdoblju od 22.00 do 6.00 sat automatski smanjuje sjajnost zaslona.

UPORABA

Uporaba grijaće ploče.

Informacija o vrsti grijaćih polja nalazi se u tablici na str. 11 upute.

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 10 minuta 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

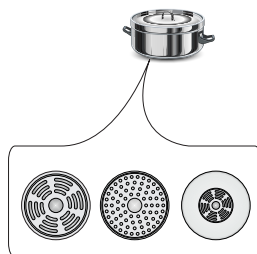
Odgovarajuća kvaliteta posuda je osnovni uvjet za visoku učinkovitost ploče.

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. Na taj način izbjegavamo zapljanka na površini ploče.
- Poklopac posude blokira ispuštanje topline i na taj način skraćuje vrijeme zagrijavanja i smanjuje potrošnju električne energije.
- U cilju potvrde kompatibilnosti posuda provjeriti da li dno posude privlači magnet.
- **Za ostvarivanje optimalne kontrole temperature preko indukcijskog modula dno posude mora biti ravno.**
- **Udubljeno dno posude ili duboko utisnuti logotip proizvođača imaju negativni utjecaj na kontrolu temperature preko indukcijskog modula i mogu uzrokovati pregrijavanje posuda.**
- **Ne koristiti oštećeno posuđe, np. s dnom deformiranim previsokom temperaturom.**
- Kod uporabe velikih posuda s feromagnetnim dnom čiji je promjer manji od ukupnog promjera posude, zagrijava se isključivo feromagnetni dio posude. To uzrokuje da nije moguća ravnomjerna raspodjela topline u posudi. Feromagnetna zona je smanjena u podnožju posude zbog aluminijskih elemenata, zato količina dovedene topline može biti manja. Mogu se pojaviti problemi s detekcijom posude ili posuda uopće nije otkrivena. Za optimalne rezultate kuhanja promjer feromagnetnog dijela bi trebao biti prilagođen veličini grijaće zone. U slučaju kad posuda nije otkrivena u grijaćoj zoni preporučeno je stavljanje posude u grijaćoj zoni s manjim promjerom.



UPORABA

Za indukcijsko kuhanje koristiti isključivo feromagnetne posude od materijala takvih kao:

- emajlirani čelik
- lijevano željezo
- specijalne posude od nehrđajućeg čelika za indukcijsko kuhanje.

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

Veličina najmanjeg korisnog posuđa za kuhanje je:

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

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

UPORABA

Upravljačka ploča

- Nakon priključivanja ploče na električnu mrežu nakratko se pale svi pokazatelji. Grijaća ploča je spremna za eksploataciju.
- Grijaća ploča je opremljena elektroničkim senzorima koje uključujemo pridržavajući prstom minimalno 1 sekundu.
- Svako uključivanje senzora signalizira zvuk.

Ne postavljati nikakve predmete na površine senzora (može se aktivirati detekcija kvara), na tim površinama stalno održavati čistoću.

Uključivanje grijaće ploče



Senzor uključeno/isključeno (1) pridržati prstom najmanje **1 sekundu**. Grijaća ploča je aktivna kad se na svim pokazateljima (3) pali brojka „0”.

Ako u vremenu od 10 sekundi nije postavljen nijedan senzor, grijaća ploča se isključuje.

Uključivanje grijaćeg polja

Nakon uključivanja grijaće ploče senzorom (1) tijekom sljedećih 10 sekundi uključiti izabrano grijaće polje (3).

1. Nakon pritiskanja senzora za izbor grijaćeg polja (3), na pokazatelju stupnja snage koji odgovara tom polju naizmjenično se pali brojka „0”.
2. Pomičući prstom po senzoru (2) podešavamo željeni stupanj snage grijanja.

Ako u vremenu od 10 sekundi nije postavljen nijedan senzor, grijaće polje se isključuje.

Grijaće polje je aktivno kad se na svim zaslonima pojavljuje broj ili slovo, što znači da je polje spremno za podešavanje grijaće snage.

Podešavanje stupnja snage grijanja indukcijskog polja

Kad na zaslonu grijaćeg polja (3) naizmjenično svijetli brojka „0” možemo početi podešavanje stupnja snage grijanja prelazeći prstom po senzoru (2).

UPORABA

Isključivanje grijaćih polja

- Grijaće polje mora biti aktivno. Pokazatelj stupnja snage grijanja se naizmjenično pali.
- Isključuje se nakon dodirivanja senzora uključeno/isključeno ili pridržavanjem senzora (3) kroz 3 sekunde, ili pomicanjem prstom u lijevo po senzoru (2) smanjujemo stupanj snage do „0”.

Isključivanje cijele grijaće ploče

- Grijaća ploča radi kad je uključeno najmanje jedno grijaće polje.
- Pritišćući senzor uključeno/isključeno (1) isključujemo cijelu grijaću ploču.

Ako je grijaće polje vruće, na pokazatelju grijaćeg polja (3) se pali slovo "H"- simbol preostale topline.

Funkcija Booster „B”

Funkcija Booster se temelji na povećavanju snage polja

Ø 180mm - s 1500W na 2500W,

Ø 210-220mm - s 2000W na 3000W,

Ø 160-180mm - s 1200W na 1400W

Bridge s 3000W na 5000W.

U cilju aktiviranja funkcije Booster izabrati zonu kuhanja, a kasnije senzorom (6) uključiti funkciju Booster, što signalizira pojavljivanje slova (B) na zaslonu grijaćeg polja (3).

Isključivanje funkcije Booster slijedi nakon pritiskanja senzora (2) i smanjivanja snage grijanja pri aktivnom grijaćem polju, ili nakon podizanja posude s grijaćeg polja.

Vrijeme djelovanja funkcije Booster je ograničeno senzorskim panelom do 10 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 skinemo 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.

UPORABA

Upravljanje funkcijom Booster

Zone kuhanja su povezane parovima okomito ili križno ovisno o modelu. Ukupna snaga je dijeljena između tih parova.

Pokušaj istovremenog uključivanja funkcije Booster za obje zone kuhanja bi prouzrokovao prekoračenje maksimalne dostupne snage. Tada je snaga grijanja prve aktivirane grijaće zone smanjena do najveće moguće razine.

Funkcija blokade

Funkcija blokade služi za zaštitu grijaće ploče od neželjenog uključivanja od strane djece, a uključivanje ploče je moguće nakon odblokiranja.

Funkcija blokade radi i kod uključene i kod isključene ploče.

Uključivanje i isključivanje funkcije blokade

Uključivanje i isključivanje funkcije blokade ploče obavlja se pomoću senzora (9) pridržavajući senzor kroz 5 sekundi. Uključivanje funkcije blokade signalizira paljenje signalizacijske diode (10).

Ploča je blokirana do deblokade, čak i ako je panel ploče isključivan i uključivan. Isključivanje ploče iz električne mreže uzrokuje poništavanje blokade ploče.

Pokazatelj preostale topline

Nakon završetka kuhanja, u keramičkom staklu je prisutna toplotna energija koju zovemo preostalom toplinom. Pokazivanje preostale topline odvija se na dva načina. Nakon isključivanja grijaćeg polja ili cijelog uređaja, kad temperatura prelazi 60°C, na odgovarajućem pokazatelju pojavljuje se poruka „H”. Poruka preostala topline je prikazivana tako dugo dok je temperatura grijaćeg polja viša od 60°C. U rasponu temperatura od 45°C do 60°C na pokazatelju svijetli „h” simbol male količine preostale topline. Kad temperatura padne ispod 45°C pokazatelj preostale topline se gasi.

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

U slučaju isključivanja iz struje pokazatelj preostale topline „H” nije vidljiv. Bez obzira na to grijaća polja još uvijek mogu biti vruća!



UPORABA

Ograničavanje vremena rada

U cilju povećavanja pouzdanosti rada indukcijaska ploča je opremljena mjeračem vremena 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 snage grijanja	Maksimalno radno vrijeme u satima
	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
B	10

Funkcija automatskog brzog zagrijavanja

- Izabrano grijaće polje aktivirati senzorom (3)
- Nakon toga senzorom „+“ (2) podesiti razinu snage u rasponu od 1-8, i ponovo pritisnuti senzor (3)
- Na zaslonu se izmjenično prikazuju slovo A i te odabrani stupanj snage.

Kad istekne vrijeme zagrijavanja dodatnom snagom, grijaće polje se automatski prebacuje na izabrani stupanj snage koji je prikazan na pokazatelju.

Stupanj snage grijanja	Vrijeme trajanja automatskog brzog zagrijavanja (u minutama)
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Ako skinemo posudu s grijaćeg polja i ponovo je postavimo prije isteka trajanja vremena automatskog brzog zagrijavanja, brzo zagrijavanje traje do kraja.

UPORABA

Funkcija sata

Sat za programiranje olakšava proces kuhanja zahvaljujući mogućnosti programiranja vremena djelovanja grijaćih polja. Može služiti i kao brojač minuta.

Uključivanje sata

Sat za programiranje olakšava proces kuhanja zahvaljujući mogućnosti programiranja vremena djelovanja grijaćih polja. Tu funkciju možemo uključiti isključivo za vrijeme kuhanja (kad je grijaća snaga veća od „0“). Funkciju sata možemo uključiti istovremeno za sva četiri grijaća polja. Sat možemo postaviti u rasponu od 1 do 99 minuta, u minutnim intervalima.

U cilju postavljanja sata:

- senzorom (3) izabrati grijaće polje i senzorom (2) podesiti snagu grijanja u rasponu 1-9. Na zaslonu se pojavljuje izabrana snaga grijanja u rasponu od 1-9.
- kasnije u vremenu 10 sek izabrati senzor aktivacije sata (4). Na zaslonu (4) se pokazuju brojeke „00“ s diodom (5) koja signalizira uključivanje odgovarajućeg grijaćeg polja
- Nakon aktiviranja sata prelazeći prstom po senzoru (2) podesiti vrijeme na satu. Prvo slijedi postavljanje druge brojke, a kasnije postavljanje prve brojke. Nakon postavljanja druge brojke ponovo pritisnuti senzor (4) i prelazimo na postavljanje prve brojke. Ako ne podesimo nikakvu vrijednost za prvi broj, nakon 10 sekundi sat prima vrijednost „0“ (np „0 6“).

Sat počinje raditi kad dioda (5) koja signalizira uključivanje odgovarajućeg grijaćeg polja počne treperiti.

Pomoću sata sva grijaća polja mogu istovremeno raditi u sustavu programiranja vremena.

Ako na zaslonu sata postavimo više vremena, prikazano je to koje je najkraće. To dodatno signalizira trepereća dioda (5).

Promjena programiranog vremena kuhanja

U svakom trenutku kuhanja možemo promijeniti vrijeme trajanja.

U tom cilju proći kroz istu proceduru programiranja kao u točki

„**Uključivanje sata**“ s tom razlikom da nakon izbora grijaćeg polja senzorom (3) ne podešavamo snagu grijanja senzorom (2), ali prelazimo neposredno na proceduru aktivacije sata pomoću senzora (4).

Kontrola protoka vremena kuhanja

Vrijeme preostalo do kraja kuhanja možemo u svakom trenutku provjeriti, dodirujući senzor sata (4). Aktivno vrijeme djelovanja sata za odgovarajuće grijaće polje signalizira trepereća dioda (5).

UPORABA

Isključivanje sata

Nakon isteka programiranog vremena kuhanja oglašava se zvučni signal koji isključujemo dodirujući bilo koji senzor, odnosno čekamo da se alarm automatski isključi nakon 2 minute.

Ako sat trebamo ranije isključiti:

- Senzorom (3) aktiviramo grijaće polje. Brojka snage grijanja je izrazitije prikazana.
- Nakon toga pritisnuti senzor (4), pridržati 3 sekunde ili promijeniti vrijeme brojača minuta pomoću senzora „+” (2) i „-” (4) u položaj „00”

Sat kao brojač minuta

Sat za programiranje vremena kuhanja može biti korišten kao dodatni alarm, ako nije aktivno vremensko upravljanje radom grijaćih polja.

Uključivanje brojača minuta

Ako je ploča isključena:

- dodirivanjem senzora uključiti/isključiti grijaće ploče (1), uključiti ploču. Na pokazateljima grijaćih polja (3) pojavljuje se brojka „0”.
- kasnije u vremenu od 10 s. izabrati senzor aktivacije brojača minuta (4). **Na zaslonu brojača minuta (4) pokazuje se brojka „00”.**
- nakon aktivacije brojača minuta pomičući prst po senzoru (2) podesiti vrijeme brojača minuta. Prvo slijedi postavljanje druge broje, a kasnije postavljanje prve brojke. Nakon postavljanja druge brojke brojač minuta automatski prelazi na postavljanje prve brojke. Ako ne podesimo nikakvu vrijednost za prvu brojku, nakon 10 sekundi brojač minuta prima vrijednost „0”. (np „06”). Brojač minuta počinje djelovati kad počinje treperiti dioda brojača (11).

Isključivanje brojača minuta

Nakon isteka programiranog vremena uključuje se neprekidni zvučni alarm koji isključujemo dodirujući bilo koji senzor ili čekamo da se automatski isključi nakon 2 minute.

Ako alarm trebamo ranije isključiti:

- Pritisnuti senzor (4), pridržati 3 sekunde ili promijeniti vrijeme brojača minuta pomoću senzora (2) pomičući prstom u položaj „00”
- Ako je sat programiran kao brojač minuta, ne radi kao uređaj za programiranje vremena kuhanja.

Funkcija brojača minuta je poništena u trenutku kad je aktivirana funkcija sata.

UPORABA

Funkcija podgrijavanja

Funkcija podgrijavanja hrane održava toplinu pripremljenog jela na grijaćem polju. Izabrano grijaće polje je uključeno na niskoj snazi grijanja. Zahvaljujući ovoj funkciji imamo toplo jelo, spremno za serviranje, koje ne mijenja svoj okus i ne lijepi se za dno posude. Ovu funkciju možemo koristiti i za topljenje maslaca, čokolade itd.

Uvjet za pravilno korištenje funkcije je uporaba odgovarajuće posude s ravnim dnom, takva posuda omogućava precizno mjerenje temperature senzorom koji se nalazi u grijaćem polju. Funkciju podgrijavanja jela možemo uključiti na svakom polju.

Na grijaćem polju možemo podesiti 3 razine temperature grijanja 42°C, 70°C i 94°C.

Funkciju podgrijavanja uključiti na sljedeći način:

- nakon izbora odgovarajućeg polja senzorom **(3)** pritisnuti senzor funkcije podgrijavanja **(8)**, što signalizira paljenje na zaslonu vodoravnog znaka (—) - to znači da je izabrana razina grijanja 42°C,
- pritisnuti senzor funkcije podgrijavanja **(8)** drugi put, što signalizira paljenje na zaslonu dvostrukog vodoravnog znaka (==) - to znači da je izabrana razina grijanja 70°C,
- pritisnuti senzor funkcije podgrijavanja **(8)** treći put, što signalizira paljenje na zaslonu trostrukog vodoravnog znaka (≡) - to znači da je izabrana razina grijanja 94°C,
- Funkciju podgrijavanja možemo isključiti u svakom trenutku, aktivirajući izabrano grijaće polje pritiskanjem senzora **(3)**, a nakon toga pomicanjem po senzoru **(2)** podesiti snagu grijanja u poziciju „0”.

Funkcija Stop'n go „II”

Funkcija Stop'n go djeluje kao standardna stanka. Zahvaljujući ovoj funkciji u svakom trenutku možemo zaustaviti rad ploče i vratiti se prethodnim postavkama.

U cilju **uključenja funkcije stop'n go** mora biti uključeno najmanje jedno grijaće polje.

Nakon toga pritisnuti senzor **(7)**. Na svim pokazateljima grijaćih polja **(3)** pali se simbol „II”. Kad je grijaće polje vruće simbol „II” naizmjenično treperi od slova „H” na „h”, pokazujući djelomično zagrijavanje grijaćeg polja.

Za **isključivanje funkcije stop'n go** ponovno pritisnuti senzor **(7)**. Na pokazateljima grijaćih polja **(3)** pale se postavke koje su bile podešene prije uključivanja funkcije stop'n go.

Funkcija Bridge

Zahvaljujući funkciji Bridge moguća je kontrola 2 grijaća polja kao jedne zone grijanja. Funkcija Bridge je posebno korisna kad se koriste posude tipa pekači.

Ploča posjeduje funkciju Bridge za lijeva i desna polja.

Za **uključivanje funkcije Bridge** pritisnuti senzor grijaćeg polja **(3)** a nakon toga istovremeno pritisnuti 2 senzora izbora grijaćih polja **(3)** s lijeve ili desne strane. Na gornjem zaslonu pali se simbol „” a na donjem zaslonu pojavljuje se brojka „0”. Nakon toga prelazeći prstom po senzoru za promjenu snage grijanja **(2)** podešavamo željenu snagu grijanja.

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

Funkciju Bridge isključiti pridržavanjem 3 sekunde senzora izbora grijaćeg polja **(3)** s upaljenim simbolom „”. Na zaslonima se pali brojka „0”.

Od tog trenutka polja rade zasebno.

Funkcije pećnice i njena uporaba.

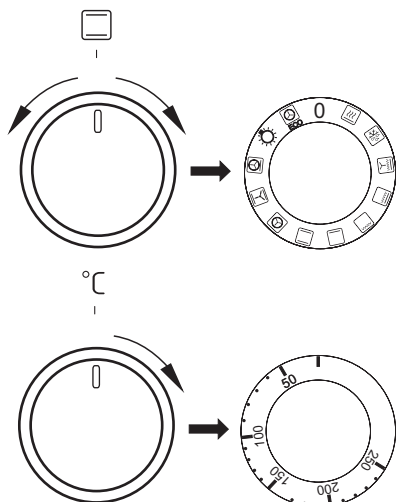
Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

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 210 °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	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kolač od dizanog tijesta/ pound cake kolač	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Riba	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Govedina	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Svinjetina	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Pile	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

Način pripremanja jela	Funkcija pećnice	Temperatura (°C)	Razina	Vrijeme [min]
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kolač od dizanog tijesta/ pound cake kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kolač od dizanog tijesta/ pound cake kolač		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Riba		210 - 220	2	45 - 60
Riba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Riba		190	2 - 3	60 - 70
Kobasice		210	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.

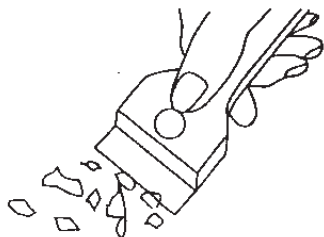
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

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.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Pećnica

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

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

Važno!

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

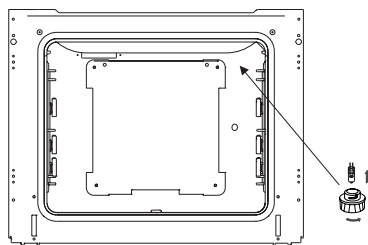
Za čišćenje čeonog dijela koristiti samo toplu vodu s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa ili stakla. Ne koristiti mlijeko za čišćenje.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Promjena halogene žarulje rasvjete pećnice

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

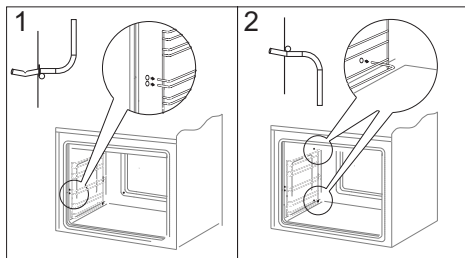
- Sve birače za upravljanje dovesti u položaj „●” / „0” i isključiti napajanje.
- Odvnuti i oprati stakleni pokrov lampice. Pamtimo da mora biti potpuno suh.
- Izvaditi halogenu žarulju pomoću krpice ili papira, u slučaju potrebe zamijeniti halogenu žarulju novom G9
 - napon 230V
 - snaga 25W
- Precizno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



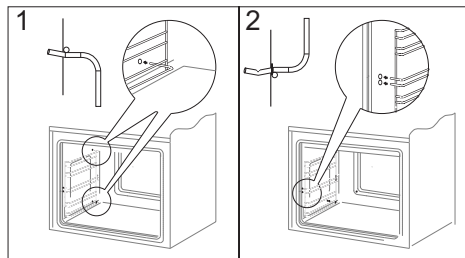
Rasvjeta pećnice

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

- 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

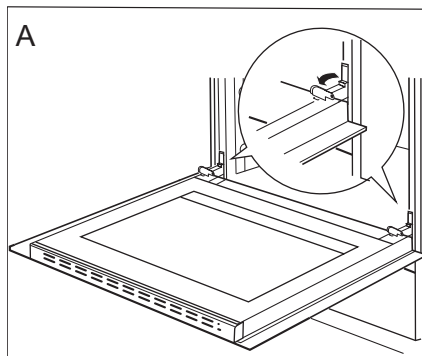


Stavljanje žičanih vodilica

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Vađenje vrata

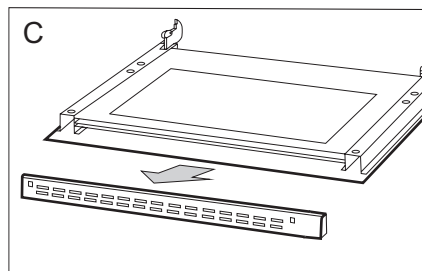
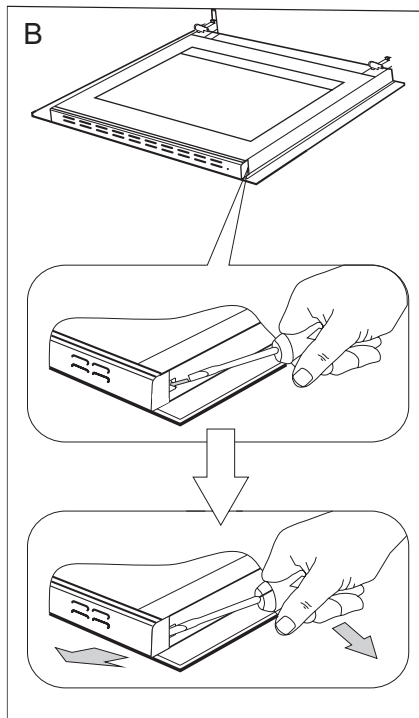
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost 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

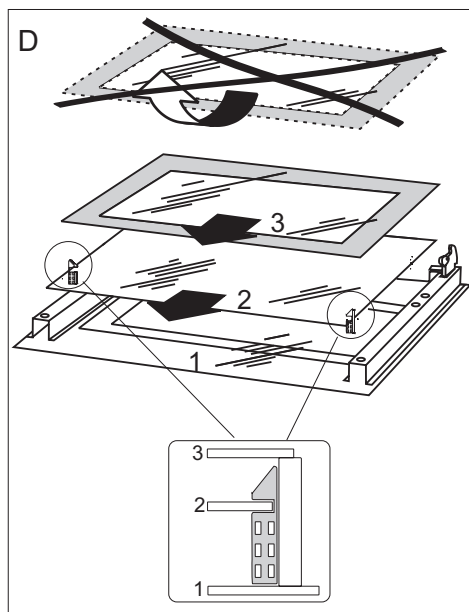
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem dijelu vrata). Crt. D i D1.

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

4. Stakla oprati toplom vodom i malom količinom sredstva za čišćenje.

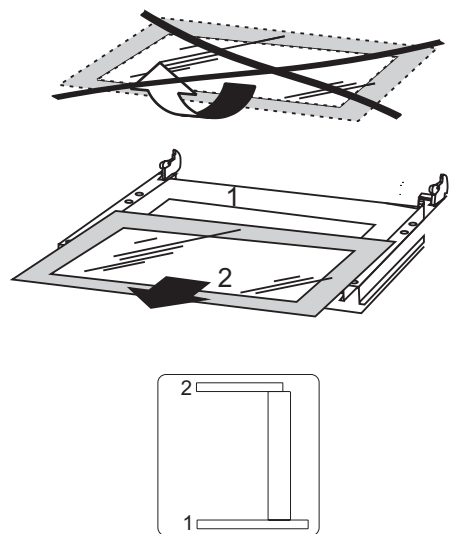
Za ponovnu ugradnju stakala postupite na isti način, ali obrnutim redom. Glatki dio stakla trebao bi se nalaziti gore, a srezani rubovi dolje.

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.

D1



Vađenje unutrašnjih stakala. 2 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,

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

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

PROBLEM	UZROK	POSTUPAK
1. Uređaj ne radi	prekid napajanja strujom	provjeriti osigurač u kućnoj instalaciji, pregoreni promijeniti
2. Zaslon programatora pokazuje vrijeme „0.00“	uređaj je bio isključen iz mreže ili je došlo do trenutnog prekida napona.	podesiti trenutno vrijeme (vidi <i>Djelovanje programatora</i>)
3. Ne radi rasvjeta pećnice	žarulja nije dobro zavrnuta ili je oštećena	zavrnuti ili promijeniti pregorjelu žarulju (vidi poglavlje <i>Čišćenje i održavanje</i>)
4. Jedno grijaće polje se isključuje, na zaslonu se pojavljuje slovo „H“	ograničenje radnog vremena	ponovo uključiti grijaće polje
5. Ne pali se pokazatelj preostale topline, a grijaća polja su još uvijek vruća.	prekid napajanja strujom, uređaj je isključen iz mreže.	Pokazatelj preostale topline se ponovno aktivira tek nakon najbližeg uključivanja i isključivanja upravljačke ploče.
6. Indukcijska ploča ispušta hrapave zvukove.	To je normalna pojava. Radi ventilator za hlađenje elektroničkih sklopova.	
7. Indukcijska ploča ispušta zvukove koji asociraju na zvižduk.	To je normalna pojava. Frekvencija rada zavojnica prilikom korištenja nekoliko grijaćih zona uzrokuje da se pri maksimalnoj snazi ploča oglašava lagani zvižduk.	
8. Pukotina u keramičkoj ploči.	Opasnost! Odmah isključiti ploču iz mreže (osigurač). Obratiti se najbližem servisu.	
9. Ako kvar još nije uklonjen	Odmah isključiti ploču iz mreže (osigurač!). Obratiti se najbližem servisu. Važno! Vi ste odgovorni za ispravno stanje uređaja i pravilnu uporabu u kućanstvu. Ako se zbog pogrešne uporabe obratite servisu u jamstvenom razdoblju, i tako snosite troškove popravka. Ne odgovaramo za štete uzrokovane nepridržavanjem ovih uputa.	
10. Simbol E2	Pregrijane indukcijske zavojnice	nedovoljno hlađenje, - provjeriti posudu u skladu s napomenom na str. 20/21

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Nazivna snaga	max. 11,0 kW
Dimenzije štednjaka (visina/širina/dubina)	85 / 50 / 60 cm

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

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

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

Prisilno kruženje zraka ECO (kružni grijač + ventilator)	 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 uredbi:

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

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

SPOŠTOVANI KUPEC,

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

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

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

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



Pozor!

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

Štedilnik je namenjen izključno za hišno gospodinjsko uporabo.

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

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

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

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

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

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

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

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

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE

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

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

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

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

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

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

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

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

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



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

dosegamo na naslednji način:

- **Uporaba 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 ujemajočo se s površino grelnega polja.**

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

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

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

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

Tudi ne odpirajte po nepotrebnem prepogosto vrat pečice.

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

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

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

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

- **Izkoristitev toplote po izklopu pečice.**

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

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

- **Peka s termoventilatorjem pri zaprtih vratih pečice.**

● **Skrbno zapiranje vrat pečice.** Toplota uhaja zaradi nesnage na tesnilih vratih. Najboljša je takojšnja odstranitev.

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

Poraba energije se zaradi tega po nepotrebnem poveča.

ROZPAKIRANJE



Naprava je bila za čas transporta zaščitena pred poškodovanjem. Prosimo, da po razpakiranju naprave odstranite elemente embalaže na način, ki ne ogroža okolja.

Vsi materiali, uporabljeni za embalažo, so okolju prijazni, v celoti jih je možno reciklirati, kar je označeno z ustreznim simbolom.

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

UMIK IZ UPORABE

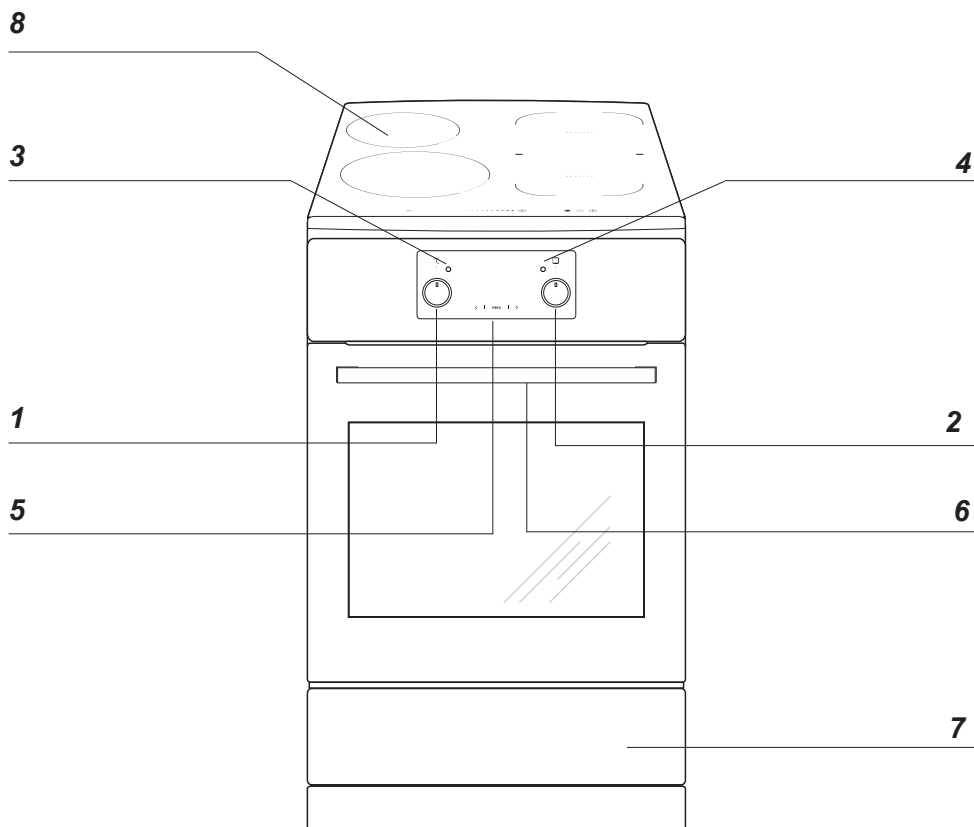


Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke.

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

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

OPIS IZDELKA



- 1** Zasučni gumb termoregulatorja
- 2** Zasučni gumb izbora funkcije pečice
- 3** Kontrolna lučka termoregulatorja **L**
- 4** Kontrolna lučka delovanja štedilnika **R**
- 5** Elektronski programer
- 6** Ročica vrat pečice
- 7** Predal
- 8** Keramična plošča indukcijska

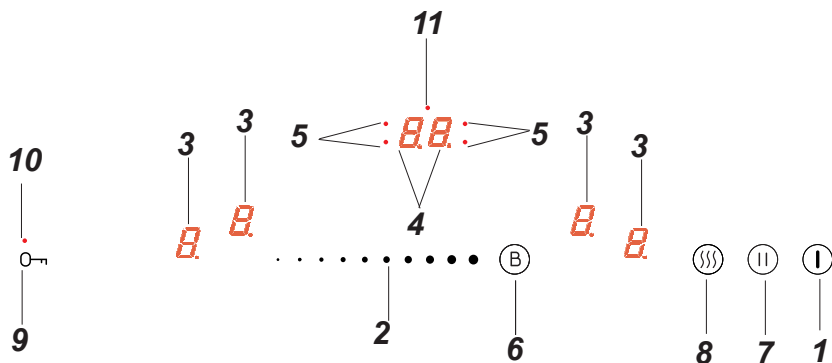
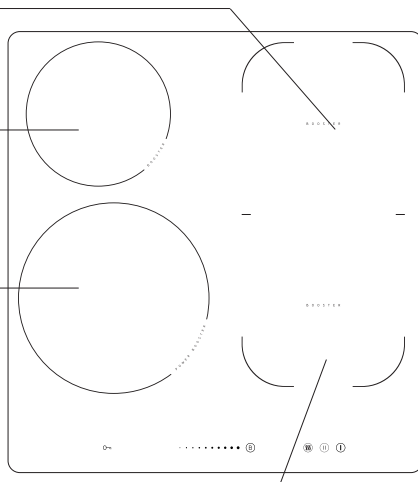
OPIS IZDELKA

Grelno indukcijsko polje **booster**
(zadnje desno) Ø 180 mm

Grelno indukcijsko polje **booster**
(zadnje levo) Ø 160 mm

Grelno indukcijsko polje **booster**
(prednje levo) Ø 210 mm

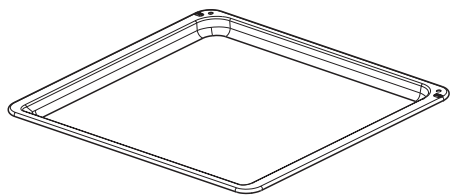
Grelno indukcijsko polje **booster**
(prednje desno) Ø 180 mm



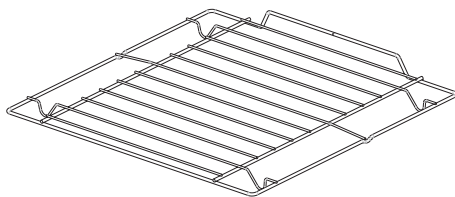
1. Senzor vklop/ izklop plošče
2. Senzor spremembe grelne moči
3. Indikator grelnega polja
4. Indikator ure
5. Signalna dioda ure
6. Senzor Booster
7. Senzor funkcije pavza
8. Senzor funkcije pogrevanja
9. Senzor ključ
10. Signalna dioda senzorja ključ
11. Signalna dioda kuhinjske ure

KARAKTERISTIKE IZDELKA

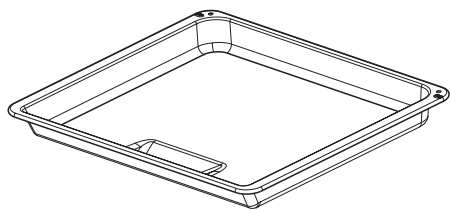
Dodatna oprema



*Pekač za pecivo**

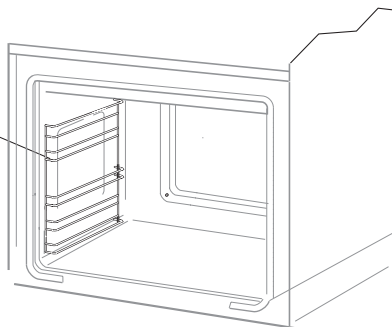


*Rešetka za peko na žaru
(sušilna lestvica)*



*Pekač za peko (globoki)**

Stranski lestvici



**Odvisno od modela*

INSTALACIJA

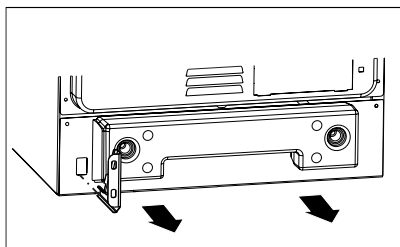
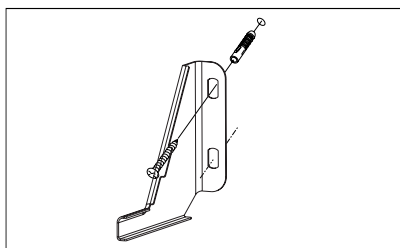
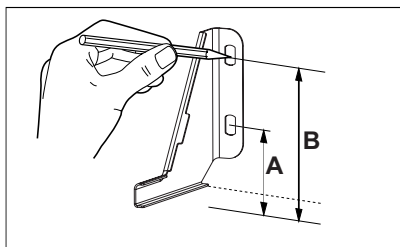
Postavitev štedilnika

- 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 pohištveni element ali v steno. Pohištvo za vgradnjo štedilnika vanj mora biti prevlečeno z materiali in oblepljeno z lepilom, odpornim na temperaturo 100°C. Neizpolnjevanje tega pogoja ima lahko za posledico deformiranje površine ali odlepitev obloge.
- Štedilnik je treba postaviti na trdno in ravno podlago (ne postavljati na podstavek).
- Napo je treba montirati skladno z navodili v k njej priloženih navodilih za montažo.
- Pred začetkom uporabe je treba štedilnik nastaviti v vodoravni položaj, kar je še posebej pomembno, ker omogoči to enakomerno razporeditev olja in maščobe v ponvi.

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

Montaža blokade, varujoče pred prevrnitvijo štedilnika.

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



Štedilnik viš. 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Štedilnik viš. 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

INSTALACIJA

Pozor!

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

Pri namestitvi priporočamo uporabo zaščitnih rokavic.

Priklop štedilnika na električno napeljavo

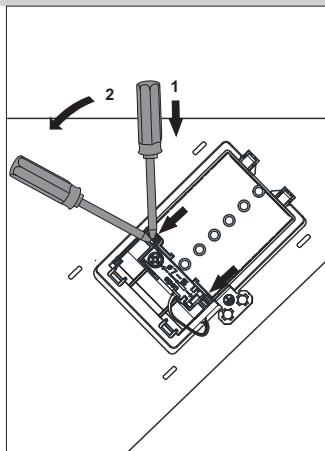
Pozor!

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

Nasveti za monterja

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

Priključni vod je treba montirati v razbremenilnik priključka štedilnika.



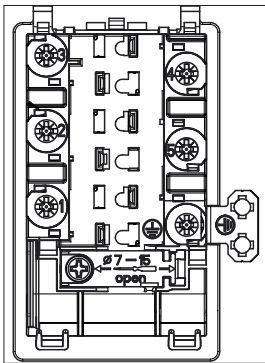
Pozor!

Treba je paziti na to in zagotoviti, da bo opremljen z zaščitno žilo voda priključek na elektriko, označen 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, razlikujoč se 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

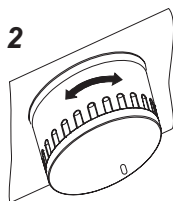
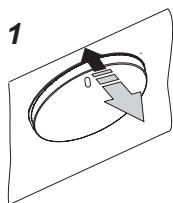
Pred prvim vklopom pečice

- odstraniti elemente embalaže, izprazniti predal, očistiti komoro pečice in grelno 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 segrevati 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, 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!

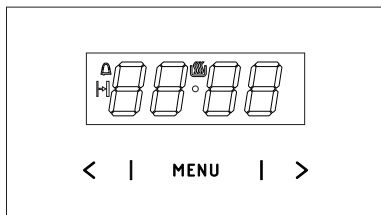
Elektronski programer je opremljen s senzorji, ki se jih upravlja s prstnimi dotiki označenih mest na površini. Vsaka ponastavitev senzorja se potrdi z zvočnim signalom. Površine senzorjev morajo biti čiste.

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

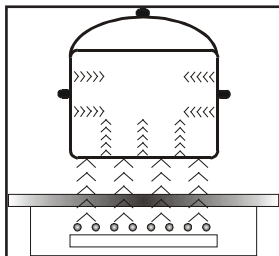
Med 22.00 in 6.00 uro ura avtomatično zmanjša svetlost osvetlitve.

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 10 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

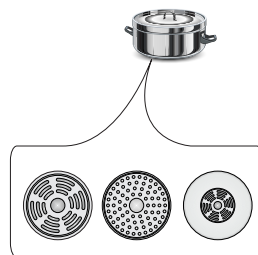
Primerna kvaliteta posode je glavni pogoj za dobro izrabo in učinkovito delovanje plošče.

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

Kontrolna plošča

- Ko ploščo povežemo z električno napeljavo, se za trenutek vklopijo vsi indikatorji. Grelna plošča je pripravljena za uporabo.
- Grelna plošča ima v sebi elektronske senzorje, ki jih vključimo tako, da s prstom pritismo na njih za minimalno 1 sekundo.
- Vsaka vključitev senzorjev je signalizirana z zvočnim signalom.

Ne sme se postavljati nobenih predmetov na površine senzorjev (lahko sprožijo ugotovitev napake), te površine je treba ves čas vzdrževati v čistem stanju.

Vklop grelne plošče



Senzor vklopi/izklopi (1) moramo s prstom držati vsaj **1 sekundo**. Grelna plošča je aktivna, kadar na vseh indikatorjih (3) sveti številka „0”.

Če se v 10 sekundah ne ponastavi noben senzor, se grelna plošča izklopi.

Vklop grelnega polja

Po vklopu grelne plošče s senzorjem (1), v roku naslednjih 10 sekund morate vklopiti izbrano grelna polje (3).

1. Po dotiku senzorja, ki označuje izbrano grelna polje (3), na indikatorju tega polja stopnja moči sveti z izmenjaje utripajočo cifro „0”.
2. Če prst pomikamo po senzorju (2), nastavimo željeno stopnjo moči gretja.

Če se v 10 sekundah po vklopu plošče ne ponastavi noben denzor, se grelna polje izklopi.

Grelno polje je aktivno, kadar na vseh ekranih sveti cifra ali črka, kar pomeni, da je polje pripravljeno za izvedbo nastavitev grelna moči.

Nastavitev stopnje moči gretja indukcijskega polja

V času ko indikator grelnega polja izmenjaje osvetljuje (3) „0” lahko začnemo z nastavitvijo zelene stopnje moči gretja, tako da se s prstom pomikamo po senzorju (2).

UPORABA

Izklop grelnih polj

- Grelno polje mora biti aktivno. Indikator stopnje moči gretja izmenjaje sveti.
- Izklop nastopi po dotiku senzorja vklopi/izklopi na plošči ali da držimo senzor (3) 3 sekunde, ali s prstom potegnemo po senzorju v levo (2) in tako zmanjšamo stopnjo moči do „0“.

Izklop celotne grelne plošče

- Grelna plošča deluje, ko je vklopljeno vsaj eno grelno polje.
- Ko pritisnemo na senzor vklopi/izklopi (1) izklopimo celotno grelno ploščo.

Če je grelno polje vroče, na indikatorju grelnega polja (3) sveti črka "H" – simbol delne ogretosti.

Funkcija Booster „B”

Funkcija Booster zviša moč polja

Ø 180mm - z 1500W na 2500W

Ø 210-220mm - z 2000W na 3000W,

Ø 160-180mm - z 1200W na 1400W.

Bridge z 3000W na 5000W.

Da vklopimo funkcijo Booster moramo izbrati polje kuhanja, nato pa s senzorjem (6) vklopiti funkcijo Booster, kar se signalizira s pojavitvijo črke (B) na ekranu grelnega polja (3).

Do izklopa funkcije Booster pride po pritisku na senzor (2) in zmanjšanju grelne moči pri aktivnem grelnem polju ali po tem, ko posodo odmaknemo iz grelnega polja.

Čas delovanja funkcije Booster senzorični panel omejuje na do 10 minut. Po avtomatičnem izklopu funkcije Booster, grelno 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.

UPORABA

Upravljanje funkcije Booster

Cone kuhanja so parno povezane navpično ali križno, odvisno od modela. Celotna moč se deli glede na te pare.

Poskus izklopa funkcije Booster za obe coni kuhanja istočasno bi povzročil preseganje maksimalne dostopne moči. V tem primeru se moč gretja prve aktivirane grelna cone zniža do največjega možnega nivoja.

Funkcija blokade

Funkcija blokade služi varovanju grelna plošče pred nenamernim vklopom (npr. od otrok), njen vklop je možen po odblokiranju.

Funkcija blokade je možna pri vklopljeni in izklopljeni plošči.

Vklop in izklop funkcije blokade

Vklop in izklop funkcije blokade plošče se izvaja s pomočjo senzorja (9) tako, da senzor držimo 5 sekund. Vklop funkcije blokade je signaliziran z vklopom signalne diode (10).

Plošča se zablokira vse dokler se ne odblokira, tudi če se panel plošče vklopi in izklopi. Odklop plošče od napajalne napeljave povzroči izklop blokade plošče.

Indikator preostale toplote

Po koncu kuhanja v keramičnem steklu ostaja toplotna energija, ki se imenuje preostala toplota. Osvetlitev indikatorja preostale toplote se izvede v dveh delih. Po izklopu grelnega polja ali cele naprave, kadar temperatura presega 60°C, se na primernem ekranu pojavi napis „H“. Prikaz preostale toplote je izpisan tako dolgo, dokler temperatura grelnega polja presega 60°C. V temperaturnem razponu 45°C do 60°C se na ekranu še vedno vidi izpisan „h“, ki simbolizira nizko preostalo toploto. Ko temperatura pade pod 45°C, se indikator preostale toplote izključi.

V tem času se ni dovoljeno dotikati grelnega polja zaradi možnosti opeklin, prav tako se ne sme nanj postavljati na toploto neopornih predmetov!

Tekom izpada električne napetosti indikator gretja po izklopu „H“ ugasne in se ne prižge nazaj. Vendar pa so lahko grelna polja še vroča!



UPORABA

Omejitev časa dela

Za povečanje zanesljivosti delovanja je indukcijska 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 zraven), se pripadajoče grelni polje avtomatično izklopi in se aktivira indikator gretja po izklopu. Lahko pa tudi kadar koli vklopimo in uporabljamo posamezna grelna polja skladno z navodilom za uporabo.

Stopnja grelne moči	Maksimalni čas dela v urah
	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
B	10

Funkcija avtomatičnega dogrevanja

- Izbrano grelni polje je potrebno aktivirati s senzorjem (3).
- Nato s senzorjem (2), s premikom prsta, nastavimo stopnjo moči v razponu od 1-8 in spet pritisnemo senzor (3).
- Na ekranu se bo izmenjaje osvetljevala številka nastavljenе moči s črko A.

Po preteku časa dobavljanja dodatne moči, se grelni polje avtomatično preklopi na izbrano stopnjo moči, ki se prikaže na ekranu.

Če posodo odmaknemo iz grelnega polja in ponovno postavimo pred pretekom časa trajanja avtomatskega dogrevanja, se dogrevanje z dodatno močjo izvede do konca.

Stopnja grelne moči	Čas trajanja avtomatičnega dogrevanja z dodatno močjo (v minutah)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

UPORABA

Funkcija ure

Ura z nastavitvijo časa olajša proces kuhanja z možnostjo nastavitve časa delovanja grelnih polj. Lahko služi tudi kot štoparica.

Vklop ure

Ura z nastavitvijo časa olajša proces kuhanja z možnostjo nastavitve časa delovanja grelnih polj. To funkcijo lahko vklopimo izključno pri kuhanju (ko je grelna moč večja od 0"). Funkcijo ure lahko vklopimo istočasno na vseh štirih grelnih poljih. Uro lahko nastavimo za obdobje od 1 do 99 minut, vsako 1 minuto.

Da nastavimo čas ure, moramo:

- s senzorjem (3) izbrati grelna polje in z njim nastaviti (2) grelna moč v razponu od 1-9. Na ekranu sveti izbrana grelna moč v razponu od 1-9.
- nato v 10 sekundah moramo izbrati senzor aktivacije ure (4). Na ekranu (4) se pokažejo številke „00“ z diodo (5), ki signalizira vklop določenega grelnega polja.
- po aktivaciji ure, s prstom na senzorju (2), izberemo čas ure. Najprej moramo nastaviti drugo cifro, nato pa prvo cifro. Ko nastavimo drugo cifro, ponovno pritiskamo senzor (4) in s tem nadaljujemo z nastavitvijo prve cifre. Če ne želimo nastaviti nobene vrednosti za prvo cifro, po 10 s ura sprejme vrednost „0“ (npr. „0 6“).
- Ura začne delovati, ko dioda (5), ki signalizira vklop določenega grelnega polja, začne utripati.

Vsa grelna polja lahko v sistemu časovne nastavitve s pomočjo ure delujejo istočasno.

Če je na ekranu ure nastavljen več kot samo en čas, je prikazan najkrajši nastavljen čas. To dodatno signalizira utripajoča dioda (5).

Sprememba nastavljenega časa kuhanja

V vsakem trenutku kuhanja lahko spremenite trajanje nastavljenega časa.

Če želimo to storiti, moramo izvesti isti postopek nastavitve kot na začetku

„**Vklop ure**“ z razliko, da po izboru grelnega polja s senzorjem(3) grelna moči ne nastavimo s pomočjo senzorja za (2), a brezposredno nadaljujemo s postopkom aktivacije ure s pomočjo senzorja (4).

Kontrola preteka časa kuhanja

Čas, ki je ostal do konca kuhanja lahko v kateremkoli trenutku preverimo, tako, da se dotaknemo senzorja ure (4). Aktivni čas delovanja ure za določeno grelna polje je signalizirano z utripajočo diodo (5).

UPORABA

Izklop ure

Po preteku nastavljenega časa kuhanja, se vklopi zvočni signal, ki ga lahko izklopimo z dotikom na poljubni senzor ali pa se alarm avtomatično izklopi po 2 minutah.

Če želite še pred iztekom nastavljenega časa uro izklopiti:

- S senzorjem **(3)** aktiviramo grelni polje. Številka grelne moči se bolj izrazito osvetli.
- Nato pritisnemo senzor **(4)**, zadržimo 3 sekunde ali spremenimo čas štoparice s pomočjo senzorja **(2)**, tako da s prstom pomikamo številke do pozicije „00“.

Ura kot štoparica

Ura za nastavitev časa kuhanja, je lahko poleg časovnih nastavitev grelnih polj uporabljen tudi kot dodatni alarm.

Vklop štoparice

Če je plošča vključena:

- z dotikom senzorja vklopi/izklopi grelni ploščo **(1)**, vklopimo ploščo. Na indikatorjih grelnih polj **(3)** se pojavi številka „0“.
- nato v 10 sekundah moramo izbrati senzor aktivacije štoparice **(4)**. Na indikatorju štoparice **(4)** se pokažeta številki „00“.
- po aktivaciji štoparice, s pomikanjem prsta po senzorju **(2)**, nastavimo čas štoparice. Najprej moramo nastaviti drugo cifro, nato pa prvo cifro. Po nastavitvi druge cifre, štoparica avtomatično preide na nastavev prve cifre. Če za prvo cifro po 10 sekundah ne nastavimo nobene vrednosti, štoparica prevzame vrednost „0“. (npr. „06“). Štoparica začne delovati, ko začne utripati dioda štoparice **(11)**.

Izklop štoparice

Po preteku nastavljenega časa, se vklopi presekan zvočni alarm, ki ga lahko izklopimo, tako da se dotaknemo določenega senzorja ali počakamo, da se avtomatično izklopi po 2 minutah.

Če želimo alarm izklopiti pred pretekom nastavljenega časa:

- Moramo pritisniti senzor **(4)**, držati 3 sekunde ali spremeniti čas štoparice s pomočjo senzorja **(2)**, tako da prst premikamo do pozicije „00“.
- Če smo uro nastavili kot štoparico, v tem času ne deluje kot ura za nastavev časa kuhanja.

Funkcija štoparice se prekine v trenutku, ko se aktivira funkcija ure.

UPORABA

Funkcija pogrevanja

Funkcija pogrevanja jedi vzdržuje toploto gotove jedi na grelnem polju. Izbrano grelno polje se vklopi na nizko moč gretja. S pomočjo te funkcije so naše jedi lahko tople, primerne za zaužitje in ne spreminjajo okusa ter se ne lepijo na dno posode. To funkcijo se lahko uporabi tudi za raztopitev masla, čokolade ipd.

Pogoj pravilne uporabe funkcije je uporaba primerne posode s ploščatim dnom, zato, da lahko merilec, umeščen v grelnem polju, natančno izmeri temperaturo posode. Funkcijo pogrevanja jedi lahko vklopimo na vsakem grelnem polju.

Na grelnem polju lahko nastavimo 3 različne stopnje gretja 42°C, 70°C i 94°C.

Vklop funkcije pogrevanja se izvede na naslednji način:

- ko s senzorjem izberemo določeno polje **(3)** pritisnemo senzor funkcije pogrevanja **(8)**, kar je na ekranu signalizirano z izpisom znaka za izbrano stopnjo **(—)** - kar pomeni izbiro stopnje gretja 42°C,
- drugič pritisnemo senzor funkcije pogrevanja **(8)**, kar je na ekranu signalizirano z izpisom dvojnega znaka za izbrano stopnjo **(==)** – kar pomeni izbiro stopnje gretja 70°C,
- tretjič pritisnemo senzor funkcije pogrevanja **(8)**, kar je na ekranu signalizirano z izpisom trojnega znaka za izbrano stopnjo **(==)** – kar pomeni izbiro stopnje gretja 94°C,
- Funkcijo pogrevanja lahko v vsakem trenutku izklopimo, tako da aktiviramo izbrano grelna polje s pritiskom na senzor **(3)**, nato pa s premikom senzorja **(2)** nastavimo stopnjo moči gretja na pozicijo „0”.

Funkcija Stop'n go „II”

Funkcija Stop'n go deluje kot standardni premor. S pomočjo te funkcije lahko v izbranem trenutku zaustavimo delovanje plošče in se vrnemo na prejšnje nastavitve.

Za **vklop funkcije stop'n go** mora biti vključeno vsaj eno grelna polje.

Nato pritisnemo senzor **(7)**. Na vseh indikatorjih grelnih polj **(3)** se prikaže simbol „II”. Kadar je grelna polje vroče, bo simbol „II” izmenjuje utripal iz črke „H” na „h”, kar pomeni, da je grelna polje le delno ogreto.

Za **izklop funkcije stop'n go** je treba ponovno pritisniti na senzor **(7)**. Na indikatorjih grelnih polj **(3)** se prikažejo nastavitve, ki so bile nastavljene pred vključitvijo funkcije stop'n go.

Funkcija Bridge

S pomočjo funkcije Bridge lahko nadzorujemo 2 grelna polja kot eno območje gretja. Funkcija Bridge je zelo uporabna, še posebej kadar ga uporabljamo za kuhanje v pekačih s pokrovom.

Plošča ima nameščeno funkcijo Bridge za levi in desni polji. Da **vklopimo funkcijo Bridge** pritisnemo senzor grelnega polja **(3)** nato pa istočasno pritisnemo 2 senzorja izbora grelnih polj **(3)** po levi ali desni strani. Na zgornjem ekranu se prikaže simbol „” na spodnjem pa se pojavi številka „0”. Nato s premikanjem prsta po senzorju grelne moči **(2)** nastavimo grelno moč.

Od tega trenutka dalje upravljamo z dvema grelnima poljema s pomočjo ene-ga senzorja.

Da izklopimo funkcijo Bridge 3 sekunde držimo senzor izbora grelnega polja **(3)** z vključenim simbolom „”. Na ekranih se izpiše številka „0”.

Od tega trenutka naprej delujeta posebej.

UPORABA

Funkcije pečice in uporaba le-te.

Pečica s prisilnim obtokom zraka (grelnik termocirkulacije + ventilator)

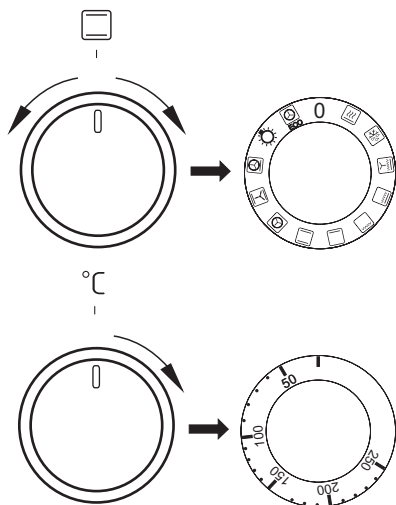
Pečico se lahko segreva z uporabo spodnjega in zgornjega grelca, opekača in grelca termocirkulacije. Delo te pečice se upravlja z uporabo zasučnega gumba vrste delovanja pečice - nastavitve se izvede z zasukom gumba na želeno funkcijo,

in zasučnega gumba nastavitve temperature – nastavitve se izvede z zasukom gumba na želeno 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 kulinarične vrednosti jedi.



Ojačani opekač (Supergriil)

Vklop funkcije "ojačani opekač" omogoča peko ob hkrati vklopljenem zgornjem grelcu. Ta funkcija omogoča doseglo 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).

UPORABA



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.



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 210 °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 nastavitev 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

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		210	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 črna 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.

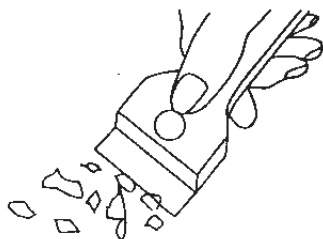
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

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.

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,

-zasušni gumb regulatorja temperature nastaviti v položaj 50°C, zasušni 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.

Pozor! Za čiščenje in vzdrževanje sprednjih steklenih površin ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo abrazivne snovi.

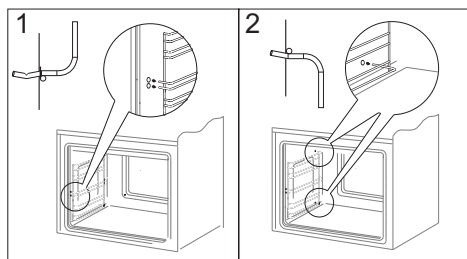
Pomembno!

Za čiščenje in vzdrževanje se ne sme uporabljajte nikakršnih sredstev za drgnjenje, agresivnih čistil, predmetov za drgnjenje.

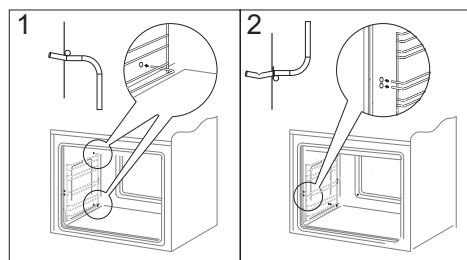
Za čiščenje sprednjega dela štedilnika uporabljajte izključno toplo vodo z dodatkom majhne količine sredstva za pomivanje posode ali stekla. Ne uporabljajte močnih sredstev za čiščenje.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

- Štedilniki označeni s črko **D** so opremljeni z žičnimi vodili (lešticami) 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 zadajšnjih čepekov.



Odstranjevanje lestvic

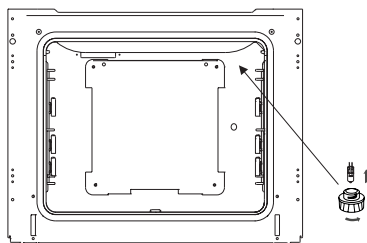


Nameščanje lestvic

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.



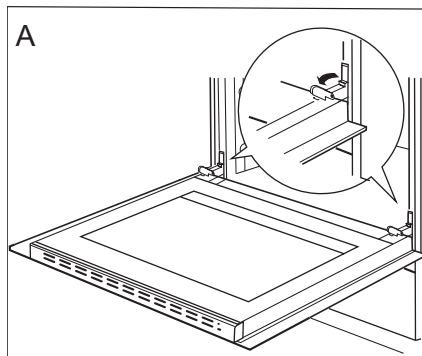
Osvetlitev pečice

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Snemanje vrat

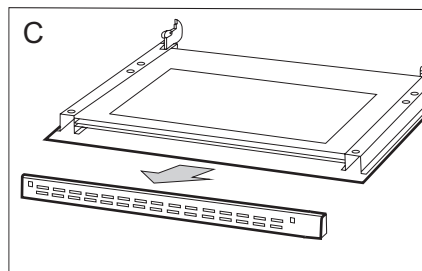
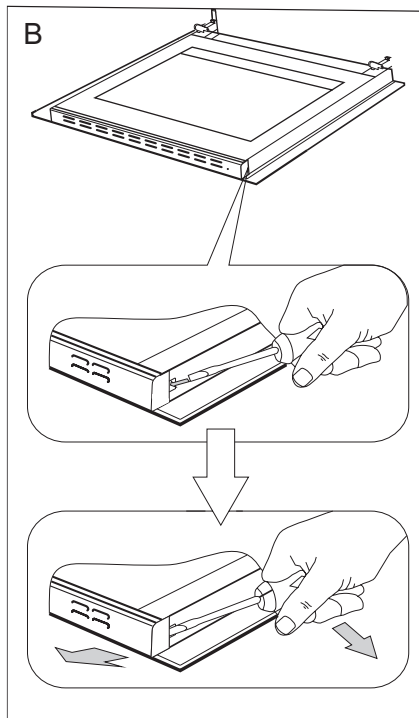
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečajju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem 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

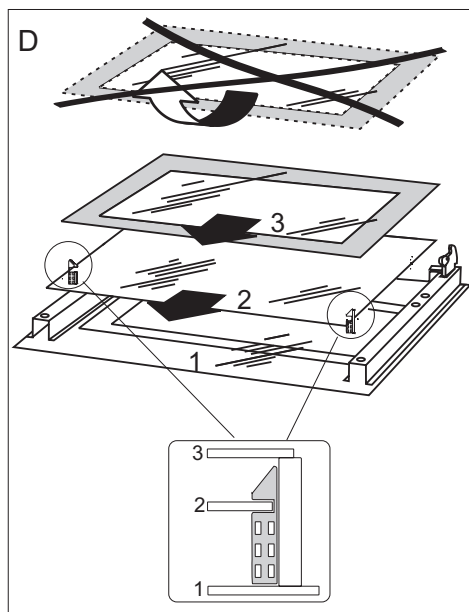
3. Notranje steklo izvleči z mesta pritrdjenosti (v spodnjem delu vrat). Sl. D in D1.

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

4. Umiti stekla s toplo vodo in majhno količino čistilnega sredstva.

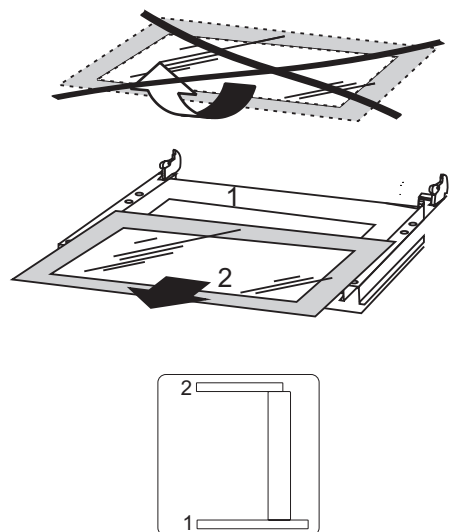
Za ponovno namestitev stekel je treba postopati v obratnem vrstnem redu. Gladki del stekla se mora nahajati zgoraj, odsekani vogali spodaj.

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.

D1



Odstranjevanje notranjih stekel. 2 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 nastavitev 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>)
4. Eno grelna polje se vklopi, na ekranu sveti črka „H“	omejitev časa dela	ponovno vklopiti grelna polje
5. Ne sveti indikator gretja po izklopu, čeprav so grelna polja še vroča.	prekinitev v dovajanju toka, naprava je bila odklopljena od omrežja.	indikator gretja po izklopu bo začel delati po prvem vklopu in izklopu kontrolne plošče.
6. Indukcijska plošča oddaja škripajoče zvoke.	To je normalen pojav. To je delovanje ventilatorja, ki hladi elektronske sisteme.	
7. Indukcijska plošča oddaja zvoke, ki so podobni žvižgu.	To je normalen pojav. Ustrezno s frekvenco delovanja cevk med uporabo več grelnih območij pri maksimalni moči, lahko plošča oddaje rahel žvižg.	
8. Razpoka na keramični plošči štedilnika.	Nevarnost! Takoj odklopiti ploščo od omrežja (varovalka). Obrniti se na najbližji servis.	
9. Ko napaka še vedno ni odpravljena.	Odklopiti ploščo od omrežja (varovalka!). Obrniti se na najbližji servis. Pomembno! Odgovarjate za pravilno stanje naprave in za pravilno uporabo le-te v gospodinjstvu. Če zaradi napake pri upravljanju naprave pozovete servis, boste morali stroške takega obiska serviserja, četudi do tega pride v garancijskem obdobju, pokriti sami. Za škodo, povzročeno z neupoštevanjem teh navodil, žal ne moremo odgovarjati.	
10. Simbol E2	Pregrevanje indukcijskih cevk	nezadostno hlajenje, preveriti posodo glede na navodila na str. 59/60

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Nazivna moč	maks. 11,0 kW
Dimenzije štedilnika (višina/širina/globina)	85 / 50 / 60 cm

Izdelek izpolnjuje zahteve norm EN 60335-1, EN 60335-2-6, ki obvezujejo v Evropski Uniji.

Podatki na energetskih podatkovnih listih električnih pečic so podani v skladu z normo EN 60350-1 / IEC 60350-1. Te vrednosti se opredeli pri standardni obremenitvi z delujočimi funkcijami: spodnjega in zgornjega grelnika (konvencionalni način) in ventilatorja za pomoč pri razgrevanju (če so te funkcije dostopne).

Razred energetske učinkovitosti je bil označen v odvisnosti od dostopne funkcije v izdelku glede na spodnje prioritete:

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

Med označevanjem porabe energije je potrebno odmontirati teleskopske nosilce (če so v opremi izdelka).

Izjava proizvajalca

Proizvajalec s tem izjavlja, da ta izdelek izpolnjuje temeljne zahteve spodaj navedenih evropskih direktiv:

- nizkonapetostne direktive **2014/35/ES**,
- direktive o elektromagnetni združljivosti **2014/30/ES**,
- direktive o okoljsko primerni zasnovi **2009/125/ES**,

in je bil zato ta izdelek označen **CE** ter je bila zanj izstavljena izjava o skladnosti predložena organom nadzora trga.

