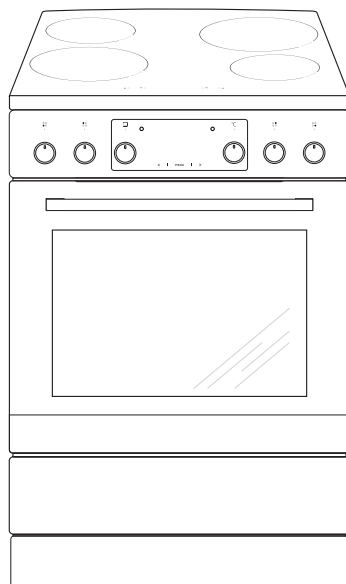


FCIWS69463
FCIXS69463



ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА / ЕЛЕКТРИЧЕСКА ПЕЧКА
UPUTSTVO ZA UPOTREBU ŠPORETA / ELEKTRIČNI ŠPORET

BG
SR

УВАЖАЕМИ КУПУВАЧИ,,

Този продукт е лесно за използване и много ефикасен. Неговото използване ще бъде много лесно след като прочетете настоящият наръчник.

Преди да бъде пакетиран и да излезе от производствения завод, апаратът бе тестван от гледна точка на безопасността и функционалността.

Преди да използвате апарата, прочетете внимателно настоящият наръчник за използване.

Ако спазвате тези инструкции, ще можете да избегнете евентуалните проблеми, които могат да възникнат вследствие на използването на апарата.

Важно е да съхранявате настоящият наръчник на сигурно място, така че да може да бъде използван по всяко време.

Необходимо е да спазвате настоящите инструкции внимателно за избягване на евентуалните злополуки.

Внимание!

Не използвайте продуктът преди да прочетете наръчника за използване.

Тази печка е предназначена само за домакинско потребление.

Производителят си запазва правото да извършва изменения, които няма да засегнат функционирането на продукта.

СЪДЪРЖАНИЕ

Инструкции за сигурност.....	3
Описание на уреда.....	9
Инсталиране.....	11
Използване.....	14
Приготвяне във фурната – практически съвети	26
Ястия за тест.....	29
Почистване и поддръжка.....	31
Действие в аварийни ситуации.....	36
Технически данни.....	37

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

Внимание. Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат нагревателните елементи, затова трябва да се обърне особено внимание. Деца под 8-годишна възраст трябва да стоят настрана от уреда, освен ако те са под постоянно наблюдение.

Това оборудване може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или лица с липса на опит или познания, ако това се извършва под надзор или в съответствие с инструкциите за използване на оборудването, предадени от лице, отговорно за тяхната безопасност. Обърнете внимание децата да не си играят с този уред. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се изпълняват от деца без надзор.

Внимание. Пърженето на храни в мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да доведе дори до пожар.

НИКОГА не гасете пожара с вода, изключете уреда и прикрийте пламъците, например с капак или одеяло.

Внимание. Опасност от пожар: не складирайте предмети на повърхностна за готвене.

По време на използване уредът се нагрява. Препоръчва се запазване на внимание, за да не се докосват нагорещените елементи вътре във фурната.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

Достъпните елементи могат да бъдат нагорещени по време на използване. Препоръчва се малките деца да се пазят далеч от уреда.

Не се препоръчва поставянето на метални предмети като ножове, вилници, лъжици, капаци или алуминиево фолио върху готварския плот, тъй като те могат да се нагорещят.

След употреба изключете нагревателния елемент на плота с помощта на бутона за изключване и не разчитайте на показанията на датчика за наличие на съд.

Внимание. Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални предмети за почистване на стъклените повърхности, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до напукване на стъклото.

Внимание. С цел да се предотврати опасността от токов удар, преди смяна на лампата трябва да се уверите, че уредът е изключен.

За чистене на уреда не използвайте съоръжение за чистене с пара под налягане.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

Опасност от изгаряне! При отваряне на вратата на фурната може да излиза гореща пара. По време на готвене или след завършване на готвенето трябва внимателно да отваряте вратата на фурната. При отваряне на вратата не се навеждайте над нея. Не бива да забравяте, че в зависимост от температурата парата може да бъде невидима.

Внимание. Процесът на готвене трябва да бъде под надзор. Краткотрайното готвене трябва да бъде под непрекъснат надзор.

Внимание. Да се използват само защити за плота, проектирани от производителя на уреда или посочени от производителя в инструкцията за експлоатация като подходящи. Използването на неподходящи защити може да доведе до инцидент.

Уредът може да се използва само за целите, за които е бил проектиран. Всяка друга употреба на уреда (например затопляне на помещенията) следва да се смята за неправилна и опасна.

Хората с имплантирани устройства за поддържане на жизнените функции (например пейсмейкър, инсулинова помпа или слухов апарат) трябва да се уверят, че работата на тези устройства няма да бъде нарушена от индуктивния плот (честотният обхват на работа на индукционния плот е 20-50 kHz).

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

- Следва да се обърне особено внимание на децата, пребиваващи в съседство на печката. Директен контакт с работеща печка може да доведе до изгаряне!
- Следва да се обърне внимание дребните домакински уреди с техните кабели да не допират директно затоплената фурна или готварски плот, тъй като изолацията на тези уреди не е устойчива на въздействието на високи температури.
- По време на пържене не бива да оставяте печката без надзор. Маслата и мазнините могат да се запалят в резултат на прегряване или изкипяване.
- Не бива да се допуска до замърсяване на готварския плот и изкипяване на ястия върху него. По-специално това се отнася за захарта, която влиза в реакция с керамичния плот и може да причини необратими щети. Евентуалните замърсявания трябва да се отстраняват веднага.
- Забранено е поставянето на съдове с мокро дъно върху затоплена нагревателна зона, тъй като това може да причини необратими промени на готварския плот (невъзможни за отстраняване петна).
- Трябва да се използват съдове, определени от производителя като пригодени за работа с керамични плотове.
- Ако повърхността на плота е пукната, трябва да изключите захранването, за да избегнете опасността от токов удар.
- Не бива да включвате готварския плот без предварително поставен съд върху него.
- Забранено е използването на съдове с остри ръбове, които могат да повредят керамичния плот.
- Върху отворената врата на фурната не бива да се поставят съдове с тегло повече от 15 kg, а върху готварския плот - с тегло повече от - 25 kg.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални предмети за почистване на стъклени повърхности, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до напукване на стъклото.
- Използването на технически неизправна печка е забранено. Всички повреди могат да бъдат отстранени само от съответно квалифицирано лице.
- Винаги при техническа повреда трябва безусловно да изключите електрическото захранване на печката и да съобщите повредата за ремонт.
- Безусловно трябва да спазвате препоръките и правилата от настоящата инструкция. Не бива да допускате уредът да се обслужва от лица, които не са запознати със съдържанието на инструкцията.

КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ



Който използва енергията по отговорен начин, помага не само на домашния бюджет, но работи съзнателно за опазване на околната среда. Така

че помогнете, спестявай-те електроенергия! А това се прави, както следва:

- **Използване на подходящи съдове за готвене.**

Тенджери с плоски и дебели дъна спестяват до 1/3 от електроенергията. Моля, помнете за капака, в противен случай потреблението на електроенергия се увеличава четири пъти!

- **Избиране на съдове за готвене, подходящи за повърхността на нагревателната зона.**

Съдът за готвене никога не бива да бъде по-малък от нагревателната зона.

- **Грижа за чистотата на нагревателните зони и дъната на съдовете.**

Силните замърсявания намаляват пренасянето на топлината – силно загорелите петна често могат да бъдат отстранени само със силно замърсяващи околната среда препарати.

- **Избягване на ненужното отваряне на капака на тенджерата - "проверяване на ястието".**

Също така не бива да се отваря често и без причина вратата на фурната.

- **Изключване навреме и използване на остатъчната топлина.**

В случай на продължително време на готвене, трябва да изключите нагревателната зона 5-10 минути преди края на готвенето. По този начин се спестява до 20% електроенергия.

- **Използване на фурната само за приготвяне на по-големи количества храна.**

Месо с тегло до 1 kg може да се пригответи по-икономично в тенджера върху готварския плот.

- **Използване на остатъчната топлина на фурната.**

В случай на времена на готвене с продължителност повече от 40 минути безусловно изключете фурната 10 минути преди края на готвенето.

Внимание! При използване на програматор трябва да задавате съответни по-кратки времена за готвене на ястията.

- **Печене с вентилатор и затворена врата на фурната.**

Старателно затваряне на вратата на фурната. Топлината изтича през намиращите се върху уплътненията на вратата замърсявания. Най-добре е замърсяванията да се почистват веднага.

- **Избягване на враждане на печката в непосредствено съседство на хладилници/фризери.**

Потреблението на електроенергия излизащо ще се увеличи.

РАЗОПАКОВАНЕ



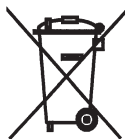
По време на транспорта се използва защитен материал за предпазване на материала от евенталните аварии. След разопаковането на апарата, хвърлете опаковките така че да не

посягат върху околната среда.

Всички материали, използвани като опаковки могат да се рециклират; те могат да се рециклират 100% и са маркирани със съответния символ.

Внимание! По време на разопаковането, да не се оставят опаковките на разположението на децата!

РЕЦИКЛИРАНЕ НА АПАРАТА



Старите апарати не трябва да бъдат смятани за битови отпадъци, а трябва да се предадат в център за събиране и рециклиране на електрическите и електронните уреди.

Изписаният на продукта символ, на наръчника за използване или на опаковката посочва факта, че този продукт може да се рециклира.

Използваните материали във вътрешността на апарата могат да се рециклират и имат етикети с информации за това. С рециклирането на материалите или на други части на използвания апарат, допринасяте за защитаването на околната среда.

Информации относно централите за рециклиране можете да получите от местните власти.

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

Готварски индукционен
плот

Контролна лампа на
терморегулатора L

Въртящи бутони за
управление на нагре-
вателните зони

Въртящ бутон за
избор на функци-
ите на фурната

Електронен панел за
управление

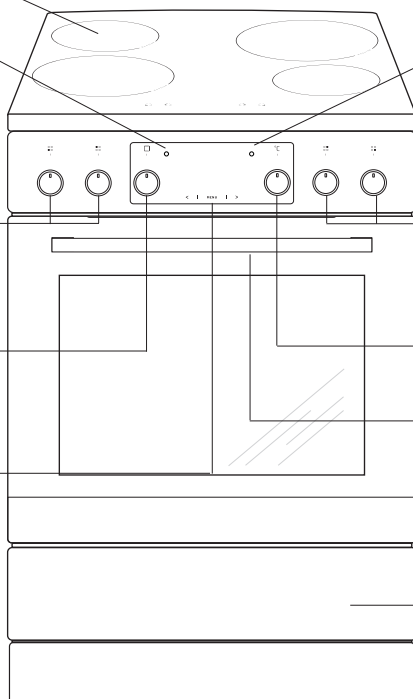
Контролна лампа
за работата на
фурната R

Въртящи бутони
за управление на
нагревателните
зони

Въртящ бутон
на регулатора на
температурата

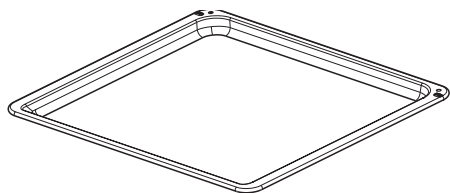
Дръжка на врата-
та на фурната

Чекмедже

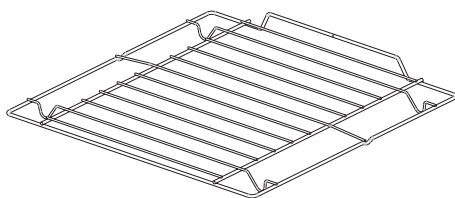


ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

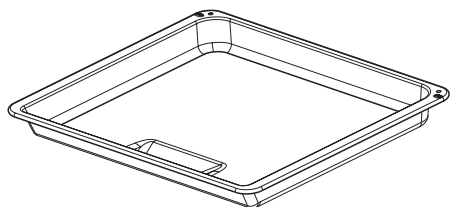
Аксессуары



Тава за печиво*

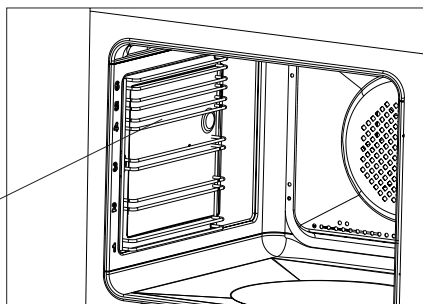


Скара за печене
(скара за сушене)



Тава за печене*

Телени водачи



* по избор

ИНСТАЛИРАНЕ

Разположение на готварската

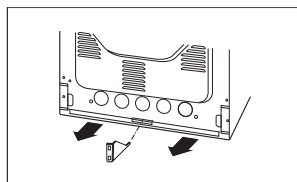
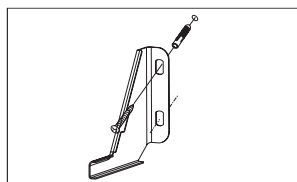
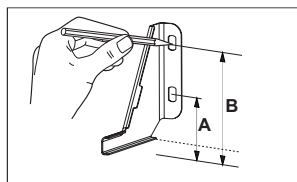
печка

- Кухненското помещение трябва да бъде сухо и проветриво и да бъде оборудвано с изправна вентилация, а разположението на готварската печка трябва да гарантира свободен достъп до всички елементи за управление.
- Готварската печка е конструирана в клас Y, т.е. може да бъде едностранно вградена във висок мебел или стена. Кухненските шкафове за вграждане трябва да имат облицовки и лепила устойчиви на температура 100°C. Ако това условие не е изпълнено, може да се стигне до деформация на повърхността или разлепване на облицовката.
- Печката трябва да бъде разположена върху твърд, равен под (да не се разполага върху подложка).
- Аспираторите трябва да се монтират в съответствие с указанията, посочени в техните инструкции за употреба.
- Преди да започнете употреба, трябва да нивелирате печката, което е особено важно за равномерното разливане на мазнината върху тигана.

За тази цел са предназначени крачетата за регулиране, достъпни след изваждане на чекмеджето. Обхват на регулиране +/- 5mm.

Монтиране на защитната блокада предпазваща от преобръщане на печката.*

Блокадата се монтира за да предотврати преобръщане на печката. Благодарение на блокадата предпазваща от преобръщане на печката, детето Ви няма да бъде в състояние, когато например се качи на вратата на фурната, да доведе до преобръщане на печката



Печка шир. 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Печка шир. 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

* по избор

ИНСТАЛИРАНЕ

Свързване на печката към електрическата инсталация

Внимание!

Свързването към електрическата мрежа може да извърши само квалифициран техник, който притежава съответни квалификации. Забраняват се промени или преработки в електрическата мрежа.

Забележки към инсталатора

Готварската печка е пригодена фабрично за захранване с променлив трифазен ток (400V 3N~50Hz). Номиналното напрежение на нагревателните елементи на печката е 230 V. Адаптирането на печката за захранване с еднофазен ток (230 V) е възможно чрез съответно свързване на клемите съгласно схемата за свързване. Схемата за свързване е разположена близо до присъединението на печката. Достъпът до клемите е възможен след снемане на капака на клемите чрез деблокиране на закопчалките с помощта на плоска отвертка. Не бива да се забравя за правилния избор на захранващия кабел като се вземат предвид вида на свързването и номиналната мощност на печката. Присъединителният кабел трябва да се закрепва в скобата на присъединенията на печката, разтоварваща кабела от усилия.

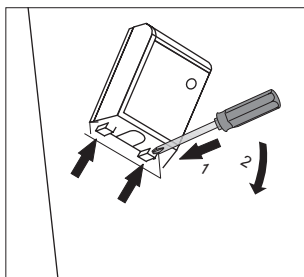
Внимание!

Трябва да се помни за необходимостта от свързването на защитната верига към клемата на присъединението на печката, означена със символ $\oplus$. Електрическата захранваща мрежа на печката трябва да бъде оборудвана с изключвател за безопасност, който позволява разединяване на електрическото напрежение при авария. Разстоянието между работните клеми на прекъсвача за безопасност трябва да бъде минимум 3 mm.

Преди свързването на печката към електрическата мрежа трябва да се запознаете с информацията върху информационната табелка и електрическата схема.

Внимание! Инсталаторът е длъжен да издаде на потребителя „свидетелство за свързването на печката към електрическата мрежа“ (намира се в гаранционната карта).

Свързването на печката по начин, различен от показания върху схемата, може да доведе до повреда на печката.



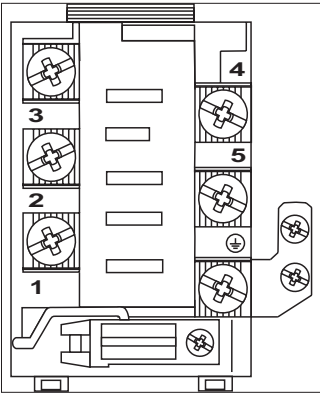


СХЕМА НА ВЪЗМОЖНИТЕ
СВЪРЗАНИЯ

Внимание! Напрежение на нагревателните
елементи 230V.

Внимание! При всички случаи на свързване за-
щитният кабел трябва да бъде свързан с клемата
означена със символ $\oplus$ PE.

Препоръч-
ван вид на
захранва-
щия кабел

1	За мрежа с напрежение 230 V моно- фазно свързване с неутрален про- водник, мостовете свързват клемите 1-2-3 и 4-5, защитният проводник да се свърже към клемата $\oplus$	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	За мрежа с напрежение 400/230 V двухазно свързване с неутрален проводник, мостовете свързват кле- мите 2-3 и 4-5, защитният проводник да се свърже към клемата $\oplus$	2N~		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	За мрежа с напрежение 400/230 V трифазно свързване с неутрален проводник, мостовете свързват кле- мите 4-5, фазовите кабели свързани към клемите 1, 2 и 3, неутралният кабел свързан към 4-5, защитният кабел свързан към $\oplus$	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²

Фазови проводници L1, L2, L3; N – неутрален проводник; PE - защитен проводник

ИЗПОЛЗВАНЕ

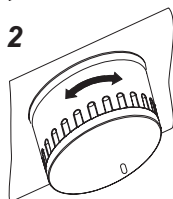
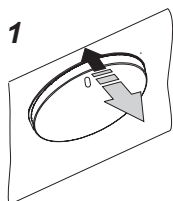
Преди първото включване на фурната

- отстранете елементите на опаковката, почистете камерата на фурната от средствата за фабрична консервация,
- извадете оборудването на фурната и го измийте с топла вода и препарат за миене на съдове,
- включете вентилация в помещението или отворете прозореца,
- Завъртете бутона на функциите на фурната на позиция  или  (вижте раздел: *Действие на програматора и управление на фурната*)
- загрейте фурната (температура 250°C, ок. 30 минути), почистете замърсяванията и старателно измийте.

Внимание! Снемете защитното фолио от телескопичните водачи, преди да включите фурната.

Бутоните са „скрити“ в панела за управление и за избиране на дадена функция трябва:

1. натиснете внимателно въртящия бутон и го пуснете,
 2. завъртете го на избраната функция.
- Означенията върху обиколката на бутона съответстват на поредните функции на фурната.



Внимание!

Във фурните, оборудвани с електронен панел за управление, след свързване към захранването върху дисплея ще се покаже пулсиращото време „0.00“.

Трябва да настроите текущото време в панела за управление. Липсата на настройка на текущото време ще направи невъзможна работата на фурната.

Важно!

Електронният панел за управление е оборудван със сензори, обслужвани чрез докосване с пръст на означената повърхност.

Всяка пренастройка на сензора се потвърждава чрез звуков сигнал. Повърхността на сензорните бутони трябва да се поддържа в чистота.

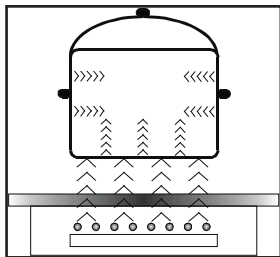
Важно!

Камерата на фурната следва да се мие само с топла вода с добавка на малко количество препарат за миене на съдове.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Готварски индукционен плот.

Принципи на действие на индукционната зона



Електрическият генератор захранва бобина, разположена вътре в уреда. Тази бобина създава магнитно поле и в момента на поставяне на тенджерата върху плота през нея минава индукционен ток.

Този ток превръща тенджерата в източник на топлина, а в същото време стъклената повърхност на плота е студена.

Тази система предвижда използването на съдове, чиито дъна са податливи на въздействието на магнитни полета.

Общо взето индукционната технология се характеризира с две основни предимства:

- топлината се излъчва само и единствено с помощта на съда и използването на топлината е максимално,
- не се наблюдава явлението топлинна инерция, защото готвенето стартира автоматично при поставяне на съда върху плота и завършва със свалянето на съда.

По време на нормална експлоатация на индукционния плот може да се появят различни звукови ефекти, които не оказват влияние върху правилната работа на плота.

- Свирене с ниска честота. Звукът се чува, когато съдът е празен и спира след наливане на вода или поставяне на ястие.
- Свирене с висока честота. Звукът се чува при съдове, които са изработени от много слоеве различни материали и при включване на максимална мощност на загревяване. Този звук се усилва и когато едновременно се използват две или повече нагревателни зони с максимална мощност. Звукът изчезва или неговата интензивност намалява след намаляване на мощността.
- Скърцащ звук. Звукът се чува при използване на съдове, които са изработени от много слоеве различни материали. Интензивността на звука зависи от начина на готвене.
- Бръмчене. Звукът се чува по време на работа на вентилатора, охлаждащ електронните системи.

Звуците, които можете да чуете по време на правилната експлоатация, се генерират от охлаждащия вентилатор, размерите на съда, материала, от който е изработен, начина на готвене и избраната нагревателна мощност.

Появата на тези звуци е нормално явление и не означава повреда на индукционния плот.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Защитни съоръжения:

Ако плотът е правилно монтиран и използван в съответствие с инструкциите, почти няма нужда от защитни съоръжения.

Вентилатор: служи за предпазване и охлаждане на управляващите и хранващите елементи. Може да работи с две скорости, работи в автоматичен режим. Вентилаторът работи тогава, когато нагревателните зони са включени и действа до момента на нужното охлаждане на електронната система.

Транзистор: Температурата на електронната система е непрекъснато измервана с помощта на сонда. Ако топлината расте по опасен начин, тази система автоматично изключва нагревателната зона, намираща се най-близо до горещите електронни елементи.

Детектор: детектор за наличие на тенджера позволява работа на плота, т.е. нагряване на зоните. Малки предмети, намиращи се върху нагревателната зона (като лъжица, нож, пръстен) не се приемат от детектора като съд за готвене и плотът няма да се включи.

Детектор за наличие на тенджера в индукционната зона

Детекторът за наличие на тенджера се инсталира в индукционните нагревателни зони. По време на работа на индукционната зона, детекторът автоматично включва или спира отделянето на топлина в зоната за готвене в зависимост от това, дали там се поставя или премахва съд за готвене. По такъв начин се осигурява спестяване на енергия.

- Ако зоната за готвене се използва със съответна, подходяща тенджера, върху дисплея се появява нивото на топлина.
- При индукционните плотове се изисква използване на тенджери с размер на дъното, отговарящ на размера на нагревателната зона, оборудвани с дъно от магнитен материал - вижте таблицата.

Ако върху нагревателната зона не е поставен съд или поставеният съд е неподходящ, върху дисплея ще мига цифрата на нагревателната мощност. Нагревателната зона не се включва.

Ако в рамките на 1 минута детекторът не открие тенджера, включването на плота се анулира.

За да изключите нагревателната зона, трябва да я изключите с помощта на въртящия бутон, а не само със снемане на тенджерата.

Внимание!

В случай на липса на напрежение в хранващата мрежа всички настройки ще бъдат изтрети. След като напрежението в хранващата мрежа отново се появи, се препоръчва повишено внимание. Докато нагревателните зони са горещи, ще се показва индикаторът на остатъчна топлина „Н“.

След завършване на готвенето изключете нагревателната зона със сензора и не разчитайте само на детектора за наличието на тенджера.

ИЗПОЛЗВАНЕ

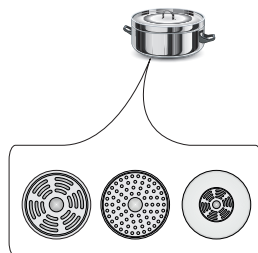
Качеството на съдовете за готвене е изключително важно условие за ефективната работа на плота.

Избор на съдове за готвене в индукционната зона



Характеристика на съдовете.

- Винаги използвайте качествени съдове за готвене с плоско дъно: използването на съдове от този тип предотвратява точки с прекалено висока температура, където храната по време на готвене може да бъде неравномерно затоплена и да заgorи. Тенджери и тигани с дебели метални стени осигуряват най-добро разпределение на топлината.
- Моля, обърнете внимание, дали дъното на съда за готвене е сухо: по време на запълване на тенджерата или когато се използват извадени от хладилника съдове, проверете дали долната повърхност на дъното е напълно суха. Това ще предотврати замърсяването на повърхността на плота.
- Капакът на тенджерата позволява запазване на топлината и по този начин намалява времето за нагряване и намалява консумацията на енергия.
- За да проверите, дали съдовете са подходящи, трябва да проверите, дали дъното на съда привлича магнит.
- **С цел осигуряване на оптимален контрол на температурата от индукционния модул дъното на съда трябва да бъде плоско.**
- **Вдълбнато дъно на тенджерата или дълбоко релефно лого на производителя могат да оказват неблагоприятен ефект при регулиране на температурата от индукционния модул, което може да доведе до прегряване на съдовете.**
- **Не използвайте повредени съдове, например с деформирани дъна в резултат на прекомерно прегряване.**
- При използването на големи съдове с феромагнитно дъно, чийто диаметър е по-малък от общия диаметър на съда, се загрева само феромагнитната част на съда. Поради това не е възможно равномерното разпределяне на топлината в съда. Феромагнитната площ на дъното се намалява поради поставените в него алуминиеви елементи и поради това предаденото количество топлина може да бъде по-малко. Може да се появи проблем с детекцията на съда или съдът изобщо няма да бъде открит. За постигне на оптимален резултат при загряването диаметърът на феромагнитната част на съда трябва да бъде съобразен с големината на зоната за загряване. В случай, когато няма детекция на съд в нагревателната зона, се препоръчва изпробването на съда в зона със съответно по-малък диаметър.



ИЗПОЛЗВАНЕ

За готвене върху индукционния плот трябва да се използват само съдове с феромагнитно дъно, изработени от материали като:

- емайлирана стомана
- чугун
- специални съдове от неръждаема стомана за индукционно готвене.

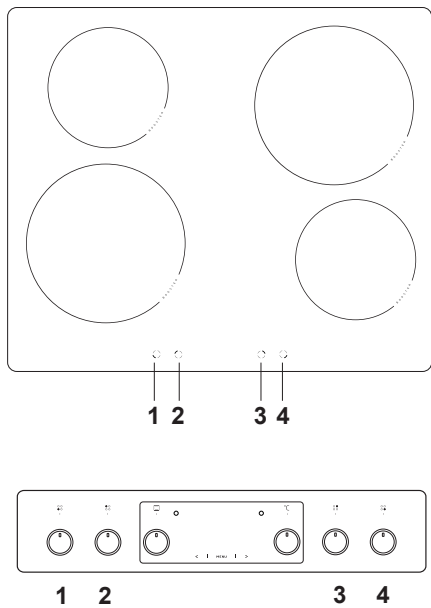
Означения на кухненските съдове		Проверете дали върху етикета има знак, който информира, че съдът е подходящ за индукционни плотове
	Използвайте магнитни тенджери (от емайлирана стомана, феритна неръждаема стомана, чугун). За да проверите - приложете магнит към дъното на съда (трябва да бъде привлечен).	
Неръждаема стомана	Не разпознава наличието на тенджера	
	С изключение на тенджерите от феромагнитна стомана	
Алуминий	Не разпознава наличието на тенджера	
Чугун	Висока ефективност	
	Внимание: тенджерите могат да надраскат плота	
Емайлирана стомана	Висока ефективност	
	Препоръчват се съдове с плоско, дебело и гладко дъно	
Стъкло	Не разпознава наличието на тенджера	
Порцелан	Не разпознава наличието на тенджера	
Съдове с медно дъно	Не разпознава наличието на тенджера	

Размери на съдовете.

- Енергията се предава най-добре, когато размерът на тенджерата съответства на размера на зоната за нагряване. Най-малкият и най-големият възможни диаметри са посочени в таблицата по-долу и зависят от качеството на съдовете.
- При използване на съдове за готвене с диаметър, по-малък от минималния диаметър, индукционната зона може да не работи.

Нагревателна индукционна зона	Диаметър на дъното на тенджерата за индукционно готвене	
	Минимален (mm)	Оптимален (mm)
210	140	210
160	90	160

ИЗПОЛЗВАНЕ



- [1] Нагревателна зона – предна лява
- [2] Нагревателна зона – задна лява
- [3] Нагревателна зона – задна дясна
- [4] Нагревателна зона – предна дясна

Ако готварският плот е изключен, тогава всички нагревателни зони са изключени и дисплеите са изгасени.



Нагревателните зони имат различни степени на нагряване. Нагревателната мощност може да бъде регулирана постепенно, с въртене на бутона надясно или наляво.

Нагревателна мощност	Използване
0	Изключено. Използване на остатъчната топлина
1-2	Затопляне на горещи ястия. Бавно готвене на малки порции
3	Бавно готвене при ниска мощност
4-5	Дълготрайно приготвяне на по-големи порции и пържене на по-големи порции
6	Пържене, препичане
7-8	Пържене
9	Започване на приготвяне на ястията, пържене
A	Автоматична настройка на старта
P	Допълнителна нагревателна мощност

Включване на готварския плот

- Включете нагревателната зона с въртящия бутон върху панела за управление.
- Символите, намиращи се при въртящите бутони, показват кой бутон управлява дадената нагревателна зона.
- Желаната нагревателна мощност може да се зададе веднага (1-9).
- Зададената нагревателна мощност се показва също така и върху дисплея на готварския плот.

Дисплеите изгасват след 10 секунди от изключването на всички нагревателни зони.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Функция блокиране

Можете да възпрепятствате каквото и да било използване на нагревателните зони чрез активиране на защитата от деца. По този начин Вашите деца са защитени от евентуални произшествия.

Активиране на функцията блокиране.

- Защитата може да се активира в момента, когато всички въртящи бутони се намират в позиция "0".
- Завъртете едновременно наляво двата бутона, намиращи се от лявата и от дясната страна [1] и [4] и ги задръжте за 3 секунди. Всички дисплеи ще показват символ „L“. Защитата от деца е включена.
- Със завъртането на който и да било бутон на готварския плот ще се появи символ „L“ върху всички дисплеи.



Изключване на функцията блокиране.

- Завъртете едновременно надясно двата бутона, намиращи се от лявата и от дясната страна [1] и [4] в позиция "P" за 1 секунда, след което завъртете в позиция "0". Символът „L“ върху дисплея ще изчезне.



Внимание!

След изключване от захранващата мрежа блокадата е активна.

Индикатор за остатъчна топлина **H**

Готварският плот е оборудван също така с индикатор на остатъчната топлина „H“. Дори, ако нагревателната зона не се затопля директно, тя приема топлина от дъното на съда. Докато върху дисплея се показва символ „H“, остатъчната топлина може да се използва за затопляне на съда или за разтопяване на мазнина. Когато този индикатор изгасне, можете да докосвате нагревателната зона, имайки предвид, че зоната все още не е изстинала до температурата на околната среда.

Внимание!

При липса на напрежение индикаторът за остатъчна топлина не свети.

Автоматично намаляване на мощността

Всички четири нагревателни зони са оборудвани със специален механизъм, който позволява започване на работата на всяка нагревателна зона с максимална нагревателна мощност независимо от актуално зададената мощност. След известно време нагревателната мощност ще се промени на зададената мощност (от 1 до 8). За да се възползвате от тази функция, е достатъчно да изберете степента, с която ястието ще бъде приготвено или до която нагревателната зона трябва да се върне. Автоматичното намаляване на мощността е полезно, когато...

- в началото на тяхното приготвяне ястията са студени и трябва да бъдат силно затоплени, за да могат след това да се затоплят с използване на по-ниска мощност така, че да няма необходимост от непрекъснато нагледане (например говеждо рагу).

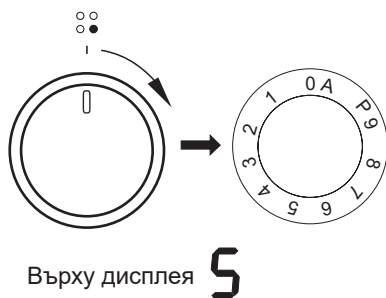
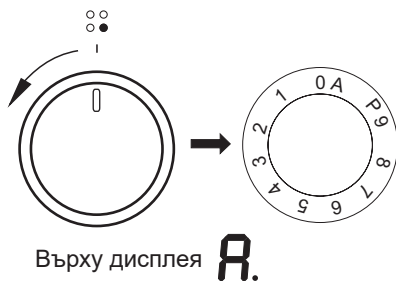
ИЗПОЛЗВАНЕ

Автоматичното намаляване на мощността не е полезно, когато...

- печем или задушаваме ястие, което трябва да се обръща или да се долива вода;
- варим тестени изделия или макарони в голямо количество вода;
- приготвяме ястия, изискващи дълготрайно готвене в тенджерата под налягане.

Включване на автоматичното намаляване на мощността:

- Поставете въртящия бутон в положение „А“, след което завъртете обратно до желаната мощност. Върху дисплея едно след друго ще се показват символът „А“ и избраната степен на мощност. След изтичане на времето за загряване с увеличена мощност (напр. 5) нагревателната зона ще се върне към избраната нагревателна мощност, която дисплеят показва непрекъснато.



Указания:

- Ако въртящият бутон бъде поставен в положение „0“ веднага след избора на автоматично намаляване на мощността (тоест не е избрана нагревателна мощност), функцията автоматично намаляване на мощността ще се изключи след три секунди.
- Премахването на тенджерата от нагревателната зона и повторното поставяне върху същата зона преди да изтекат десет минути няма да анулира активираната функция за намаляване на мощността.

Нагревателната зона е включена с пълна мощност за време, което зависи от избраната степен на нагревателна мощност, след което се превключва на тази степен на нагревателна мощност.

Степен на нагревателна мощност	Време за автоматично намаляване на мощността (секунди)
1	48
2	72
3	136
4	208
5	264
6	432
7	120
8	192
9	-

ИЗПОЛЗВАНЕ

Функция Booster „P”

Функцията Booster е предназначена за увеличаване на мощността на зоната за нагряване Ø 210 - от 2300W на 3000W, на зоната Ø 160 - от 1200W на 1400W

За да включите функция Booster, трябва да завъртите бутона на позиция „P” и да задържите 3 секунди. Включването се сигнализира с появата на буква “P” върху дисплея на зоната.

Изключването на функция Booster се извършва с повторно завъртане на бутона на друга позиция при активна индукционна зона или след повдигане на тенджерата от индукционната зона.

За зоната Ø 210 времето на действие на функция Booster е ограничено до 5 минути. След автоматично изключване на функцията Booster нагревателната зона продължава да се нагрява с номинална мощност.

Функция Booster може да бъде отново включена при условие, че датчиците за температурата в електронните системи и бобината позволяват това.

Ако тенджерата бъде свалена от котлона по време на действието на функцията Booster, функцията е все още активна и отмерването на времето продължава.

Ако температурата в нагревателната зона бъде превишена (в електронната система или бобината) по време на действието на функция Booster, функцията Booster автоматично се изключва. Нагревателната зона се връща към номинална мощност.

Две нагревателни зони, подредени отвесно създават двойка.

Ако включим функция Booster, общата мощност е твърде висока, нагревателната мощност на втората нагревателна зона в двойката автоматично ще бъде намалена.

Ограничаване на времето на работа

За да се увеличи надеждността на работа, готварският плот е снабден с таймер за ограничаване на времето на работа на всяка една нагревателна зона. Максималното време на работа се настройва в съответствие с последно избраната степен на нагревателната мощност.

Ако не промените степента на нагревателната мощност през продължителен период (вижте таблицата), тогава съответната нагревателна зона ще бъде автоматично изключена и ще се активира индикаторът за остатъчна топлина. Във всеки момент обаче можете да включите и да използвате отделните нагревателни зони съгласно инструкцията за експлоатация.

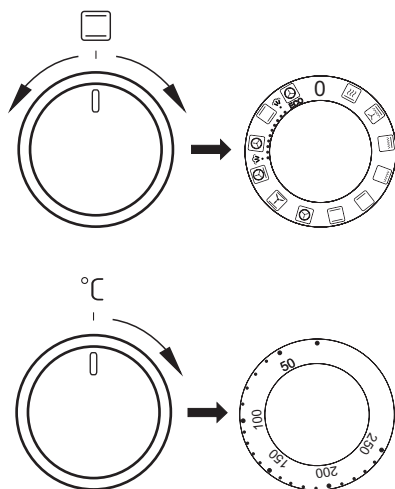
Степен на нагревателна мощност	Максимално време на работа (минути)
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P - Ø 160	90
P - Ø 210	5

С цел спестяване на електрическа енергия нивото на нагревателна мощност "9" след 30 минути се намалява автоматично до ниво на мощност "8", но времето на работа не се променя.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Фурна с принудителна циркулация на въздуха и функция Soft Steam

Фурната се загрява с помощта на горен и долен нагревател, нагревател с вентилатора, грила и нагревателя на функция Soft Steam. Управлението на работата на тази фурна се извършва с помощта на въртящ бутон за режим на работа на фурната и въртящ бутон за регулиране на температурата. Настройката се състои в завъртане на бутона на избраната позиция.



Изключването се извършва с поставяне на двата въртящи бутона на позиция „●“ / „0“.

Внимание!

Включване на загряването (нагревател и т.н.) при задействана произволна функция на фурната ще се извърши едва след настройка на температурата.

0 Нулева настройка



Бързо затопляне

Включен нагревател с вентилатор и грил. Използване за предварителното затопляне на фурната.



Включен вентилатор, грил и горен нагревател

На практика използването на тази функция позволява ускоряване на процеса на опичане и подобряване на вкусовите качества на ястията.



Интензивен грил (Супергрил)

Включване на функцията „интензивен грил“ позволява печене при едновременно включен горен нагревател. Тази функция позволява постигане на по-висока температура в горната работна зона на фурната, в резултат на което ястията са по-препечени, освен това има възможност за опичане на по-големи порции.



Включен грил

Повърхностно печене на грил се използва за опичане на малки порции месо: пържоли, шницели, риба, тостове, наденички, принцеси (дебелината на опичаните ястия не бива да надвишава 2-3 cm и по време на печене трябва да ги обърнете на другата страна).



Включен долен нагревател

В това положение на бутона фурната се затопля само от долния нагревател. Допичане на сладкиши от долната страна (например влажни сладкиши и с пълнеж от плодове).



Включени горен и долен нагревател

В това положение на бутона фурната се загрева по конвенционален начин. Функция, подходяща за печене на сладкиши, месо, риба, хляб, пица (задължително предварително затопляне на фурната и използване на тъмни тави) - печене на едно ниво.



Включен нагревател с вентилатор

Положение на бутона: „включен нагревател с вентилатор“ позволява загреване на фурната по принудителен начин с помощта на термовентилатора, разположен на централно място в задната стена на камерата на фурната. В сравнение с конвенционалната фурна тук се използват по-ниски температури на печене.

Използването на този начин на затопляне осигурява равномерна циркулация на топлината около ястието във фурната.



Включен вентилатор, долен и горен нагревател

В това положение на бутона фурната реализира функция печене на сладкиш. Конвенционална фурна с вентилатор (функцията се препоръчва при печене).



Включен нагревател с вентилатор и долен нагревател

В това положение на бутона фурната реализира функция загреване с вентилатор и долен нагревател, което води до повишаване на температурата на дъното на печеното ястие. Голямо количество топлина от долната страна на ястието, мокри сладкиши, пици.



Функция Soft Steam

Фурната е оборудвана с допълнителен нагревателен елемент, позволяващ генериране на пара в началната фаза на печенето. Наличието на пара оказва положително влияние върху растежа на тестото и улеснява приготвянето на деликатни ястия с хрупкава коричка.



Включване на функцията:

- 1.Отворете вратата на фурната.
- 2.Напълнете щампованото дъно на камерата с вода от чешмата - максимално 150 ml.

Забележка: Трябва да налеете водата, когато фурната е студена.

- 3.С въртящия бутон изберете съответната функция Soft Steam.
- 4.Завъртете бутона, за да изберете желаната температура.
- 5.След първоначално загреване на фурната през 5-10 минути поставете ястието вътре във фурната и затворете вратата.
- 6.За да изключите фурната, трябва да завъртите бутоните на функцията и на температурата на позиция „изключен“.
- 7.Отстранете водата от дъното на камерата.

Забележка: Преди да отстраните водата, трябва да се уверите, че фурната е изстинала.



ECO

Функция загреване ECO

С използването на тази функция се включва оптимизиран начин на загреване, който има за цел спестяване на енергия по време на приготвяне на ястията. При тази позиция на бутона осветлението на фурната е изключено.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Контролни лампи

Включването на фурната се сигнализира със светването на две контролни лампи: контролна лампа за работа (включване) на печката **R** и контролна лампа на терморегулатора **L**. Светенето на контролната лампа **R** сигнализира работа на фурната. Изгасването на контролната лампа **L** сигнализира достигане на зададената температура на фурната. Ако кулинарната рецепта предвижда поставяне на ястието в затоплена фурна, трябва да направите това не по-рано от първото изгасване на контролната лампа **L**. По време на печене лампата **L** периодично ще светва и ще изгасва (поддържане на температурата вътре във фурната).

Важно!

- По време на бързото загряване в камерата на фурната не може да се намира тава с тесто или други елементи, които не са част от оборудването на фурната. Не се препоръчва използване на функцията бързо загряване при програмиран програматор.
- С оглед на наличието на пара в камерата по време на печене водата може да кондензира от вътрешната страна на вратата и върху стените на фурната. Всеки път след завършване на печенето трябва да избършете излишното количество вода.
- Трябва да запазите особено внимание при отваряне на вратата по време на печене и да се отдръпнете от уреда, тъй като излизащата отвътре пара може да бъде опасна.

Използване на грила

Процесът на опичане протича в резултат на действието на инфрачервени лъчи, излъчвани от нажежения нагревател на грила върху ястието.

За да включите грила, трябва да:

- поставите бутона на фурната в позиция, означена със символ   ,
- загрейте фурната в продължение на около 5 минути (при затворена врата на фурната).
- поставите във фурната тавата с ястието на подходящо работно ниво, а в случай на печене с грил на нивото под скарата трябва да поставите тава за събиране на мазнина,
- затворете вратата на фурната.

За функцията печене и интензивно печене трябва да настроите температурата на 220°C, а за функцията печене с вентилатор - на 190°C.

Внимание. Печенето трябва да се извършва при затворена врата на фурната.

Когато използвате тостера, достъпните части могат да бъдат нагорещени.

Препоръчва се децата да не се допускат близо до фурната.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Тестени

- препоръчва се печене на сладкиши в тавите, които представляват фабрично оборудване на печката,
- сладкишите могат да се пекат и в тави и форми, закупени в търговската мрежа, които трябва да поставите върху скалата за сушене, **за печене се препоръчва използването на черни тави, които по-добре провеждат топлината и съкращават времето за печене,**
- не се препоръчва използването на тави и форми със светли и блестящи повърхности при използване на конвенционално загряване на фурната (горен + долен нагревател); използването на такива тави може да доведе до недопичане на дъното на сладкиша,
- при използване на функцията загряване с вентилатор не е необходимо предварително загряване на фурната; за останалите видове нагряване трябва предварително да затоплите фурната, преди да поставите ястието,
- преди изваждане на сладкиша от фурната, трябва да проверите готовността на сладкиша с използване на дървена клечка (при правилно изпечен сладкиш извадената дървена клечка трябва да бъде суха и чиста),
- препоръчва се да оставите сладкиша във фурната след като я изключите за около 5 минути,
- Температурата на ястията, печени с функция нагревател с вентилатор, обикновено са с около 20 – 30 градуса по-ниски в сравнение с конвенционалното печене (с използване на горен и долен нагревател),
- параметрите, посочени в таблицата, са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от личните кулинарни вкусове и предпочитания,
- ако информацията, посочена в готварските книги, значително са различава от стойностите, посочени в инструкцията за обслужване, моля, придържайте се към препоръките от инструкцията.

Печене на месо

- във фурната трябва да се пекат порции месо над 1 kg; приготвянето на по-малки порции се препоръчва да се извърши върху готварския плот
- за печене се препоръчва използването на огнеустойчиви съдове, дръжките на които също така трябва да бъдат устойчиви на висока температура,
- при печене върху скалата се препоръчва върху най-долното ниво да се постави тава за печене с малко количество вода,
- поне веднъж по средата на печенето се препоръчва обръщане на месото на другата страна, като по време на печене също така трябва периодично да го поливате с отделящия се сос или с гореща солена вода - месото не бива да се полива със студена вода.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Функция загряване с вентилатор ECO

- с използване на функцията загряване с вентилатор ECO се включва оптимизираният начин за загряване, който има за цел спестяване на енергия по време на приготвяне на ястията,
- времето за печене не може да се съкрати чрез настройка на по-висока температура, не се препоръчва също така и първоначално затопляне на фурната преди печене,
- не бива да сменяте настройките на температурата по време на процеса на печене, както и да отваряте вратата по време на печене.

Препоръчвани параметри при използване на функцията загряване с вентилатор ECO

Вид на печеното ястие	Функция на фурната	Температура	Ниво	Време [минути]
Бишкот	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Кекс с мая/ пясъчен кекс	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Риба	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Говеждо	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Свинско	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Пиле	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Фурна с принудителна циркулация на въздуха (нагревател за готвене с вентилатор + вентилатор)

Вид на печено- то ястие	Функция на фурната	Температура (°C)	Ниво	Време [минути]
Бишкот		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Кекс с мая/ пясъчен кекс		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Кекс с мая/ пясъчен кекс		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пица		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Риба		210 - 220	2	45 - 60
Риба		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Риба		190	2 - 3	60 - 70
Наденички		200 - 220	4	14 - 18
Говеждо		225 - 250	2	120 - 150
Говеждо		160 - 180	2	120 - 160
Свинско		160 - 230	2	90 - 120
Свинско		160 - 190	2	90 - 120
Пиле		180 - 190	2	70 - 90
Пиле		160 - 180	2	45 - 60
Пиле		175 - 190	2	60 - 70
Зеленчуци		190 - 210	2	40 - 50
Зеленчуци		170 - 190	3	40 - 50

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

¹⁾ Затоплете празната фурна

²⁾ Посочените времена се отнасят за печени ястия в малки форми

Забележка: Посочените в таблицата параметри са ориентировъчни и могат да бъдат коригирани в зависимост от собствения опит и кулинарните предпочитания на потребителя.

ЯСТИЯ ЗА ТЕСТ. В съответствие със стандарт EN 60350-1.

Печене на сладкиши

Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за загряване	Температура (°C)	Време за печене ²⁾ (мин.)
Малки тестени печива	Тава за печиво	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Тава за печиво	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Тава за печиво	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Тава за печиво Тава за печене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за печиво		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Крежко тесто (ленти)	Тава за печиво	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Тава за печиво	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Тава за печиво	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Тава за печиво Тава за печене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за печиво		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Бишкотено тесто без мазнина	Скара + форма за печиво с черно покритие Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Сладкиш с ябълки	Скара + две форми за печиво с черно покритие Ø 20 cm	2 форми върху скарата, поставени по диагонал: дясно отзад, ляво отпред		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Затоплете празната фурна 5 минути, не използвайте функция за бързо затопляне.

²⁾ Стойностите на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера.

ЯСТИЯ ЗА ТЕСТ. В съответствие със стандарт EN 60350-1.

Гриловане

Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за замяване	Темпера-тура (°C)	Време (мин.)
Тостове от бял хляб	Скара	4		220 ¹⁾	3 - 7
Говежди бургери	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	4 - скара 3 - тава за печене		220 ¹⁾	1 страна 13 - 18 2 страна 10 - 15

¹⁾ Затоплете празната фурна като я включите за 8 минути, но не използвайте функцията за бързо затопляне.

Печене

Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за замяване	Темпера-тура (°C)	Време (мин.)
Цяло пиле	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	2 - скара 1 - тава за печене		180 - 190	70 - 90
	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	2 - скара 1 - тава за печене		180 - 190	80 - 100

Посочените стойности на времето са приложими, ако не е посочено друго за незатоплената камера. За затоплена фурна посочените времена трябва да се съкратят с около 5-10 минути.

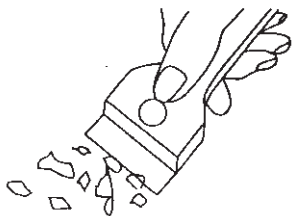
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Грижата на потребителя за текущото поддържане на печката в чистота и правилната поддръжка оказват значително влияние върху продължителността на експлоатационния живот и безотказната работа на уреда.

Преди започване на почистването трябва да изключите печката като обърнете внимание всички бутони да бъдат поставени в положение „●“ / „0“. Дейностите по почистване трябва да започнете едва след изстигане на печката.

Готварски индукционен плот

- Плотът трябва да бъде редовно почистван след всяко използване. Препоръчва се по възможност плотът да се мие в топло състояние (след изгасване на индикатора за загряване на зоната). Не бива да допускате до силно замърсяване на готварския плот, а по-специално загрявания от изкипели ястия.
- Не бива да използвате почистващи препарати със силно абразивно действие като например прахове за триене, съдържащи абразивни частици, абразивни пасти, абразивни камъни, пемзи, телени почистващи гъби и др. Те могат да надраскат повърхността на плота и да причинят необратими повреди.
- Големи замърсявания, силно прилепнали към повърхността, могат да бъдат отстранени със специален чистач - трябва да обърнете внимание да не увредите рамката на керамичния плот.



Стъргалка за чистене на плочата



Внимание! Острото острие винаги трябва да бъде обезопасено чрез плъзгане на корпуса (достатъчно е да натиснете с палеца). По време на работа трябва да бъдете внимателни - опасност от нараняване - не допускайте деца да играят с инструмента.

- Препоръчва се използване на неагресивни почистващи или миещи препарати със съответни препоръки - например всички видове почистващи препарати или емулсии за отстраняване на мазнини. Особено се препоръчва използване на специални препарати за почистване и поддържане на бяла и черна техника (описани по-нататък в инструкцията). В случай на липса на достъп до препоръчаните препарати използвайте разтвори на топла вода с добавка на препарати за миене на съдове.
- За миене и почистване на повърхността да се използват меки и деликатни кърпи, които добре поглъщат влага. Керамичният плот трябва винаги трябва да бъде избърсван до сухо след миене.
- Трябва да обърнете особено внимание да не повредите керамичния плот, да го предпазвате от появата на дълбоки бразди и надрасквания, причинени от удар на металните капаци на съдовете или други предмети с остри ръбове.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Фурна

- Фурната трябва да се почиства след всяко ползване. По време на почистване трябва да включите осветление, позволяващо по-добра видимост на работното пространство.
- Камерата на фурната следва да се мие само с топла вода с добавка на малко количество препарат за миене на съдове.

● Почистване с пара - Steam Clean:

- сипете 0,25 l вода (1 чаша) в тава, поставена във фурната на първото ниво от долната страна,
- затворете вратата на фурната,
- въртящият бутон на регулатора на температурата поставете в позиция 50°C, а бутонът на функциите - в позиция долен нагревател ,
- загрявайте камерата на фурната в продължение на около 30 минути,
- след завършване на процеса на почистване отворете вратата на фурната, вътрешната част на камерата да се избърше с гъба или кърпа и след това да се измие с топла вода и препарат за миене на съдове.

● Почистване на котления камък, отложен на дъното на камерата след използване на функция Soft Steam:

- сипете в шампованото дъно на камерата около 250 ml оцет 6% без подправки,
- оставете оцета в стайна температура за 30 минути, за да разтвори котления камък,
- почистете шампованото дъно с помощта на топла вода и мека кърпа.

Забележка: Препоръчва се почистване на всеки 5-10 цикъла с използване на функция Soft Steam.

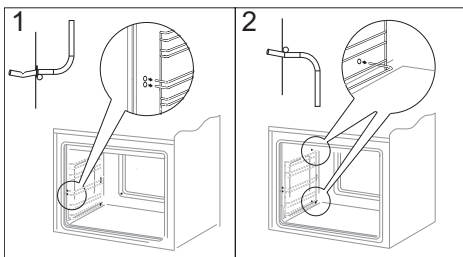
- След измиването на камерата на фурната трябва да я избършете до сухо.

Важно!

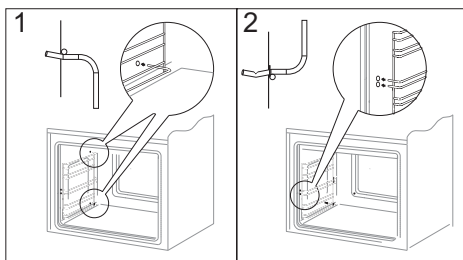
За почистване и поддръжка не бива да се използват никакви средства за търкане, остри почистващи препарати нито търкащи предмети.

За почистване на предната част на корпуса да се използва само топла вода с препарат с добавено малко количество препарат за миене на стъкла и съдове. Да не се използва почистващо мляко.

- Готварските печки, маркирани с буква **D**, са оборудвани с лесно изваждаеми телени скари на фурната. За да се извадят за миене, трябва да дръпнете закопчалката, намираща се отпред и след това да наклоните водачите и да извадите задните закопчалки.



Изваждане на скарите



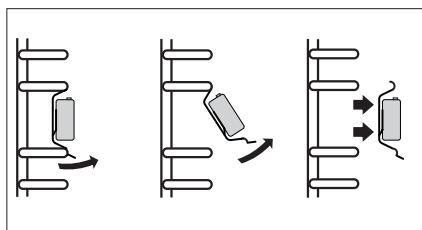
Поставяне на скарите

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

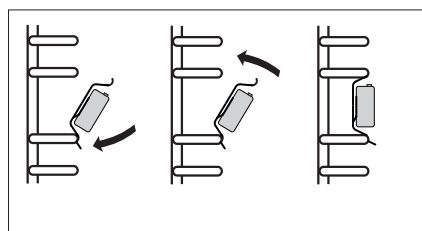
- Фурната, маркирана с буквите **Dr** в типа има неръждаеми изваждащи се водачи на касетите, закрепени към телените водачи. Водачите трябва да се изваждат и мият заедно с телените водачи. Преди да поставите тавите върху тях, трябва да ги изтеглите (ако фурната е затоплена, водачите трябва да бъдат изтеглени като закачите задния ръб на тавата за буферите в предната част на изваждащите се водачи) и след това да ги изтеглите заедно с тавата.

Внимание!

Телескопичните водачи не бива да се мият в съдомиялна машина.



Изваждане на телескопичните водачи

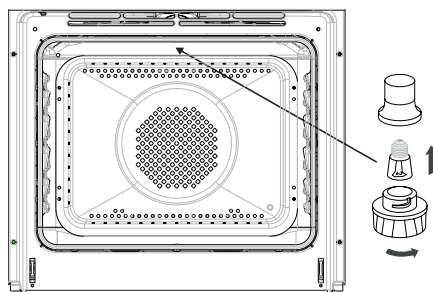


Поставяне на телескопичните водачи

Подмяна на крушката на осветлението на фурната

С цел да се предотврати опасността от токов удар, преди смяна на лампата, трябва да се уверите, че уредът е изключен.

- Всички бутони за управление трябва да бъдат поставени в позиция „●“ / „0“ и изключете захранването,
- Демонтирайте и измийте стъкления капак на лампата, като не забравите да го избършете до сухо.
- Демонтирайте крушката от фасунгата. При необходимост трябва да подмените крушката с нова - високотемпературна лампа (300°C) с параметри:
 - напрежение 230 V
 - мощност 25 W
 - цокол Е14.



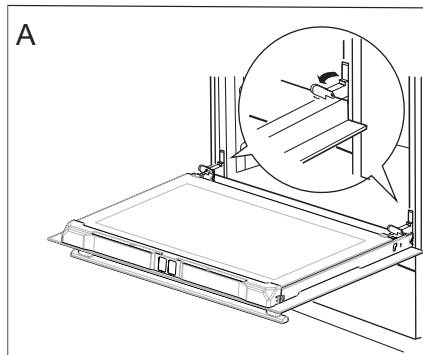
Осветление на фурната

- Монтирайте крушката като я поставите правилно в керамичното гнездо.
- Монтирайте стъкления капак на лампата.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Изваждане на вратата

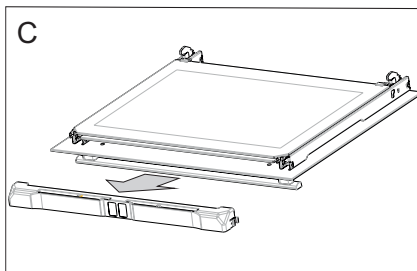
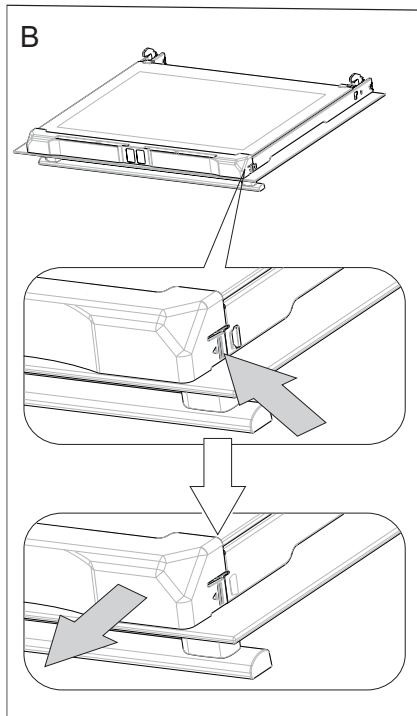
За по-добър достъп до камерата на фурната и за по-лесно почистване можете да извадите вратата. За тази цел трябва да отворите вратата, да повдигнете нагоре заключващия елемент, който се намира в пантата (фиг. А). Леко притворете вратата, повдигнете я нагоре и извадете напред. За монтиране на вратата трябва да изпълните горните дейности в обратна последователност. При монтажа на вратата трябва да обърнете внимание изрезът в пантата да бъде правилно разположен на предназначено за него място в пантата. След монтиране на вратата на фурната задължително трябва да я заключите с обезопасяващия елемент и **силно да го притиснете**. При неправилно положение на заключващия елемент пантата може да бъде увредена при опит за затваряне на вратата.



Повдигане на заключващите елементи на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло

1. Изтеглете горната лента на вратата. (фиг. В, С)



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

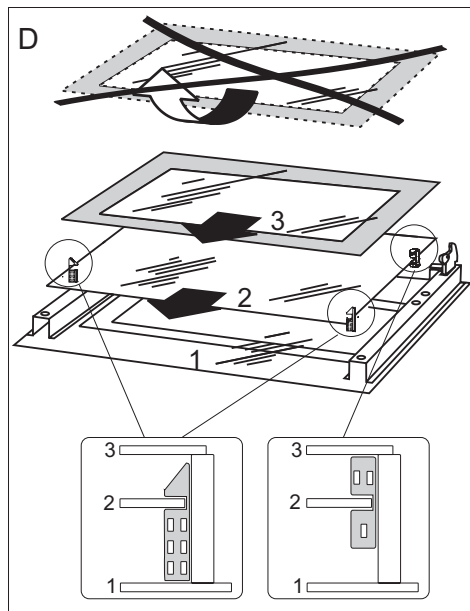
2. Извадете вътрешното стъкло от държача (в долната част на вратата).

Внимание! Опасност от увреждане на държача на стъклата. Стъклото трябва да се изтегли, да не се повдига нагоре. Извадете междинното стъкло (фиг. D).

3. Измийте стъклата с топла вода и малко количество почистващ препарат.

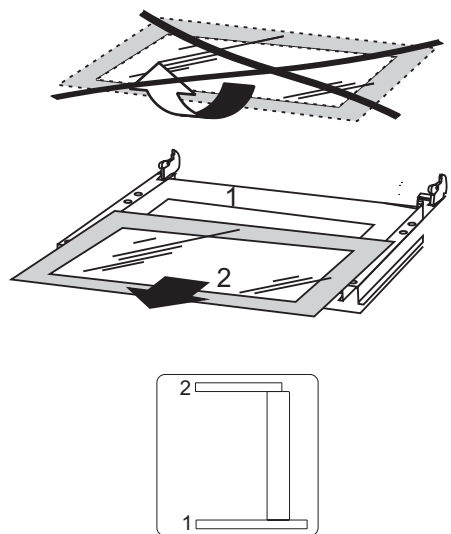
За да монтирате стъклата, трябва да изпълните горните дейности в обратна последователност. Гладката част на стъклото трябва да бъде в горната част, а отрязаните ъгли – в долната част.

Внимание! Не натискайте едновременно горната лайсна от двете страни на вратата. За да монтирате правилно горната лайсна на вратата, първо трябва да постави левия край на лайсната на вратата и да натиснете в десния край, докато не чуete „щракване“. След това натиснете лайсната от лявата страна, докато не чуete „щракване“.



Изваждане на вътрешното стъкло.
3 стъкло.

D1



Изваждане на вътрешното стъкло.
2 стъкло.

Периодична проверка

Освен почистването на печката, трябва да:

- Направите периодична проверка на елементите за контрол и на зоните за приготвяне. След изтичане на граничния период, трябва да се обърнете към упълномощен сервизен техник за да провери печката, най-малко един път на 2 години.
- Отстранете всякаква повреда,
- Направете периодична поддръжка на зоните за приготвяне на печката.

Внимание!

Всички поправки и дейности трябва да се извършат от упълномощен сервизен техник или сервизен център.

ДЕЙСТВИЕ В АВАРИЙНИ СИТУАЦИИ

При всяка аварийна ситуация трябва:

- изключете работните възли на печката
- изключете електрическото захранване
- някои малки повреди могат да бъдат отстранени от потребителя, като използва препоръките посочени по долу; преди да извикате сервизен работник, моля проверете точките изредени по-долу в таблицата.

Проблем	Причина	Действие
1. Уредът не действа	няма ток	проверете бушона (предпазител), ако е изгорял – сменете го
2. Осветлението на фурната не работи	разхлабена или повредена крушка	сменете изгорялата крушка (вижте раздел <i>Почистване и поддръжка</i>)
3. Червената контролна лампа не свети	Контролната лампа се изключва автоматично, когато фурната достигне зададената температура, вижте <i>Контролни лампи</i>	
4. Фурната не се загрева	бутоните на функциите и на терморегулатора не са поставени на съответните позиции	поставете бутон на функция загревяване, настройте бутон на терморегулатора, вижте обслужването на <i>фурната</i>
5. Вентилаторът на нагревателя не работи	Опасност от прегряване! Незабавно разединете печката от захранването (предпазител). Обърнете се за помощ към най-близкия сервиз.	
6. Една нагревателна зона се изключва, върху дисплея свети буквата „H“	ограничаване на времето на работа	отново включете нагревателната зона
7. Индикаторът за остатъчна топлина не свети, въпреки че нагревателната зона е гореща.	прекъсване на захранването, уредът е изключен от захранващата мрежа.	индикаторът за остатъчна топлина ще се задейства при следващото включване и изключване на панела за управление.
8. Индукционният плот издава дрезгави звуци.	Това е нормално явление. Работещият вентилатор охлажда електронните системи.	
9. Плотът издава звуци, наподобяващи свирене.	Това е нормално явление. В съответствие с честотата на работа на бобините по време на използване на няколко зони за нагряване, при максимална мощност плотът издава лек свирещ звук.	
10. Пукнат нагревателен плот	Опасност! Веднага изключете плота от захранването (предпазител). Обърнете се за помощ към най-близкия сервиз.	
11. Символ E2	прегряване на индукционните бобини	недостатъчно охлаждане, проверете тенджерата съгласно забележката на стр. 21/22.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Волтаж	230V/400V ~ 50Hz
Мощност	Максимално 11,0 kW
Размерина печката (IxLxA)	60/60/85 cm

Продуктът изпълнява изискванията на стандарти EN 60335-1, EN 60335-2-6, действащи в Европейския Съюз.

Данните върху етикетите на електрическите фурни са посочени в съответствие с изискванията на стандарт EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности се определят при стандартно натоварване с действащи функции: долен и горен нагревател (конвенционален режим) и подпомагане на затоплянето с вентилатор (ако такива функции са достъпни).

Класът на енергийна ефективност е определен в зависимост от достъпните функции в продукта съгласно следния приоритет:

Принудителна циркулация на въздуха ECO (нагревател на готвене с вентилатор + вентилатор)	 ECO
Принудителна циркулация на въздуха ECO (долен нагревател + горен нагревател + грил + вентилатор)	 ECO
Конвенционален режим ECO (долен нагревател + горен нагревател)	 ECO

По време на определяне на разхода на електрическа енергия трябва да се демонтират телескопичните водачи (ако са включени към уреда).

POŠTOVANI KORISNIČE,

Šporet je posebno jednostavan za upotrebu i izuzetno efikasan. Nakon što pročitate uputstvo za upotrebu, rukovanje šporetom će biti lako.

Pre nego što je upakovan napustio proizvodnju, šporet je temeljno testiran na bezbednost i funkcionalnost.

Pre nego što počnete da ga upotrebljavate, s pažnjom pročitajte uputstvo za upotrebu. Pažljivo sledeći ove instrukcije, moćićete da izbegnete bilo kakve probleme pri korišćenju uređaja.

*Važno je da uputstvo za upotrebu čuvate na sigurnom mestu, tako da ga možete konsultovati bilo u koje vreme.
Neophodno je da pažljivo sledite instrukcije iz uputstva u cilju sprečavanja mogućih nezgoda.*

SADRŽAJ

Bezbednosne instrukcije.....	39
Opis uređaja.....	44
Instalacija.....	46
Rad.....	49
Pečenje u rerni-praktični saveti.....	61
Test jela.....	64
Čišćenje i održavanje.....	66
Postupak u hitnim slučajevima.....	71
Tehnički podaci.....	72

BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE

Pažnja. Aparat i njegovi pristupačni delovi se greju tokom upotrebe. Posebnu pažnju obratiti na mogućnost dodira grejaćih elemenata. Deca ispod 8 godine života trebala bi da se drže što dalje od aparata, ako nisu pod stalnim nadzorom.

Ovaj aparat mogu da koriste deca od 8 godine života i starija; osobe sa fizičkim, senzorskim i mentalnim ograničenjima; osobe bez iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili postupaju prema instrukciji za upotrebu aparata koju im objašnjava osoba odgovorna za njihovu bezbednost. Paziti da se deca ne igraju sa opremom. Deca bez nadzora ne bi trebala da čiste i opslužuju aparat.

Pažnja. Kuvanje bez kontrole prisutnosti masnoće i ulja na kuhinjskoj ploči može da bude opasno i da dovede do požara.

NIKAD ne pokušavati da gasiti požar vodom. Isključiti aparat i prekriti plamen, na primer poklopcem ili nezapaljivom tkaninom.

Pažnja. Opasnost od požara: ne sakupljaj predmete na površini za kuvanje.

Tokom upotrebe oprema se greje. Preporučen je oprez, da ne dirate vruće elemente u unutrašnjosti rerne.

Pristupačni delovi mogu da budu vrući tokom upotrebe. Preporučujemo da malu decu držite što dalje od aparata.

Ne preporučujemo postavljanje metalnih predmeta kao što su: noževi, viljuške, kašike i poklopci, na površinu kuhinjske ploče, jer mogu da budu vrući.

BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE

Posle upotrebe prekidačem isključiti grejaći element ploče i ne obazirati se na indikacije detektora sudova.

Pažnja. Ne koristiti hrapava sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla vrata, jer mogu da izgrebu površine, što može da prouzrokuje pucanje stakla.

Pažnja. U cilju izbegavanja strujnog udara, pre promene lampice proveriti da li je aparat isključen.

Za čišćenje kuhinje zabranjena je upotreba opreme za čišćenje parom.

Opasnost od opekotina! Prilikom otvaranja vrata iz rerne može da izbije vrela para. Tokom ili posle kuvanja oprezno otvarati vrata rerne. Kod otvaranja ne nagnjati se prema vratima. Pamtiti da je para zavisno od temperature nevidljiva.

Pažnja. Proces kuvanja mora da bude pod nadzorom. Kratkotrajno kuvanje mora da bude pod stalnim nadzorom.

Pažnja. Koristiti samo zaštitnu ogradu ploča koju je projektovao proizvođač ili takvu koju preporučuje proizvođač i smatra da je odgovarajuća. Upotreba neodgovarajućih štitnika može da uzrokuje nesreće.

Aparat koristiti isključivo za ciljeve za koje je namenjen. Sve ostale namene (np. zagrevanje prostorija) su neodgovarajuće i opasne.

BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE

Osobe sa ugrađenim aparatima koji podržavaju životne funkcije (elektrostimulator, insulinska pumpa, slušni aparat) moraju da provere da li rad tih aparata neće da bude poremećen zbog indukcione ploče (raspon frekventnosti delovanja indukcione ploče iznosi 20-50 kHz).

- Posebnu pažnju obratiti na decu koja se nalaze u blizini šporeta. Direktni kontakt sa šporetom koji radi prečišćava!
- Obratiti pažnju da sitni kućanski aparati i njihovi kablovi direktno ne dodiruju zagrejanu rernu ili grejaću ploču, jer izolacija ovakve opreme nije otporna na visoke temperature.
- Ne ostavljati šporet bez nadzora tokom pečenja. Ulja i masti mogu da se zapale zbog zagrevanja ili kipljenja.
- Ne dopustiti da grejaća ploča bude prljava ni da na nju kipi tečnost. To se posebno tiče šećera koji ulazi u reakcije sa keramičkom pločom i može da prouzrokuje nepovratna oštećenja. Eventualnu prljavštinu regularno uklanjati.
- Zabranjeno je postavljanje na zagrejana grejaća polja sudova sa mokrim dnom, jer mogu da prouzrokuju nepovratna oštećenja (fleke koje ne možemo da uklonimo).
- Koristiti sudove koje je odredio proizvođač kao prihvatljive za rad sa keramičkom pločom.
- Ako je površina ploče puknuta, isključiti struju za izbegavanje strujnog udara.
- Ne uključivati grejaću ploču pre postavljanja posude.
- Zabranjena je upotreba sudova sa oštrim rubovima, jer mogu da oštete keramičku ploču.
- Na otvorena vrata rerne ne postavljati sudove teže od 15 kg, a na grejaću ploču - 25 kg.
- Ne koristiti hrapava sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla vrata, jer mogu da izgrebu površine, što može da prouzrokuje pucanje stakla.
- Zabranjena je upotreba šporeta koji nije tehnički ispravan. Sve kvarove uklanja isključivo osoba sa odgovarajućim kvalifikacijama.
- U svakoj situaciji koja je prouzrokovana tehničkom greškom momentalno isključiti električno napajanje i prijaviti kvar servisu.
- Pridržavati se pravila i napomena iz ovog uputstva za upotrebu. Aparat ne mogu da koriste osobe koje nisu upoznate sa uputstvima za upotrebu.

Kako da uštedite energiju



Osoba koja troši energiju na odgovoran način štiti ne samo kućni budžet, ali i svesno brine za prirodnu sredinu. Zato pomozimo, štedimo električnu energiju! A činimo to na sledeći način:

- **Korišćenje pravilnih posuda za kuvanje.**

Posude sa ravnim i debelim dnom omogućavaju štednju do 1/3 električne energije. Pamti o poklopcu, u suprotnom potrošnja električne energije raste četverostruko!

- **Prilagođavanje sudova površini grejaćeg polja.**

Posuda za kuvanje nikad ne može da bude manja od grejaće ploče.

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

Prljavština ograničava predavanje topline – jako zagorela prljavština može da bude uklonjena isključivo sredstvima koja ozbiljno narušavaju prirodnu sredinu.

- **Izbegavanje nepotrebnog „zavirivanja u posude“.**

Ne otvarati često vrata rerne, ako to nije potrebno.

Pravovremeno isključivanje i iskorištavanje preostale toplote.

Kod dugih vremena kuvanja grejaće polje isključiti 5-10 minuta pre kraja kuvanja. Tako štedimo do 20% električne energije.

Rernu koristiti samo kod veće količine jela.

Meso težine do 1 kg možemo da pripremimo u posudi na kuhinjskoj ploči.

- **Iskorištavanje preostale toplote u rerni.**

Kad je vreme kuvanja duže od 40 minuta, bezuslovno isključiti rernu 10 minuta pre kraja kuvanja.

Pažnja! Kod upotrebe programatora podešavati kraća vremena pripremanja jela.

- **Zapeći pomoću kružnog grejanja i zatvorenih vrata rerne.**

• **Pažljivo zatvaranje vrata rerne.** Toplota se oslobađa kroz prljavštinu koja se skuplja na zaptivkama. Najbolje je sistematsko uklanjanje prljavštine.

- **Šporet ne ugrađivati u blizini frižidera/zamrzivača.**

Zbog tih aparata potrošnja električne energije nepotrebno raste.

OTPAKIVANJE



Uređaj je tokom transporta zaštićen od oštećenja ambalažom. Nakon otpakivanja, molimo da zaštitnu ambalažu odložite na način da ne predstavlja štetu za životnu sredinu.

Svi materijali koji su upotrebljeni za ambalažu su bezopasni za životnu sredinu i mogu se reciklirati 100%, a obeleženi su odgovarajućim simbolom.

Napomena! Materijali za pakovanje (polietilenske vreće, delovi od polistirena itd.) se prilikom otpakivanja moraju držati van domašaja dece.

ODLAGANJE UREĐAJA



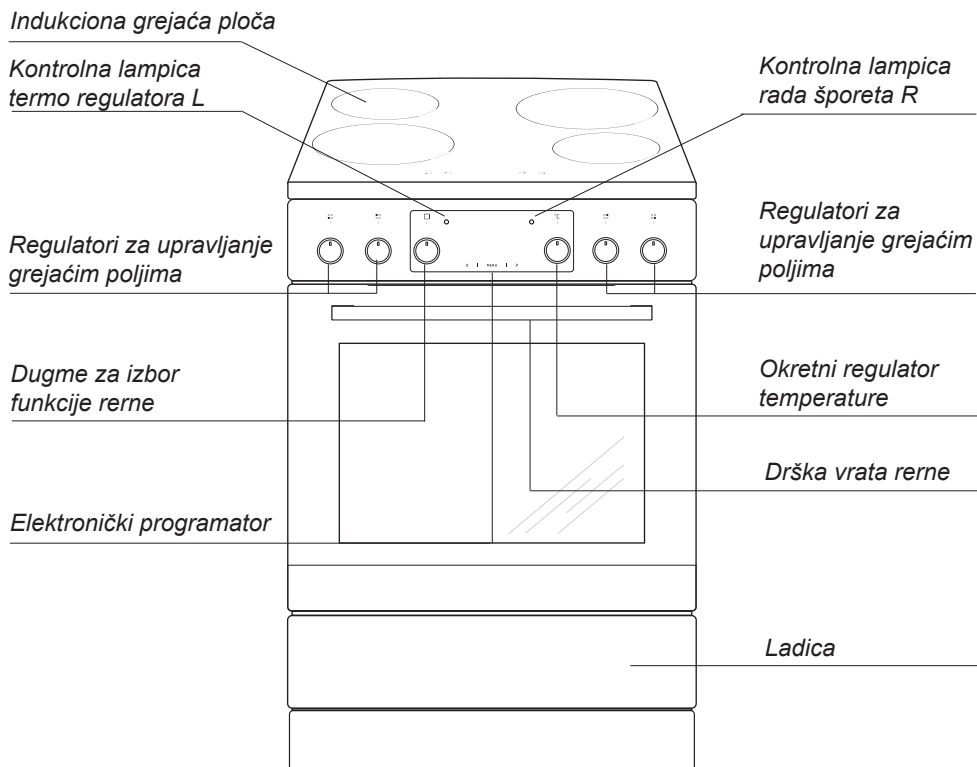
Kada odlažete uređaj, ne bacajte ga u kontejnere sa običnim gradskim smećem. Umesto toga, odložite ga u centar za reciklažu električnog i elektronskog otpada. Na uređaj, uputstvo za upotrebu ili ambalažu je

stavljen odgovarajući simbol.

Uređaj je sačinjen od materijala koji se mogu reciklirati i imaju obeležje koje se na to odnosi. Recikliranjem materijala ili drugih delova dotrajalog uređaja, dajete značajan dopinos zaštiti životne sredine.

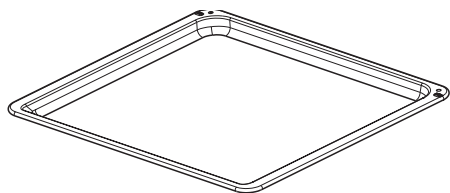
Informišite se u lokalnoj nadležnoj službi o odgovarajućim centrima za odlaganje dotrajalih uređaja.

OPIS UREĐAJA

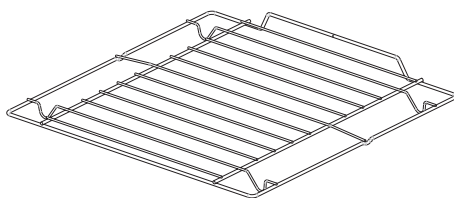


OPIS UREĐAJA

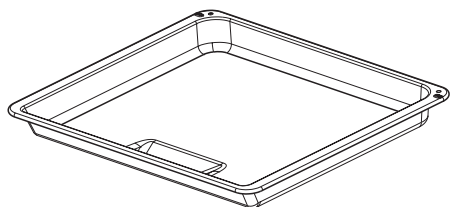
Dodatni pribor



*Pleh za pecivo**

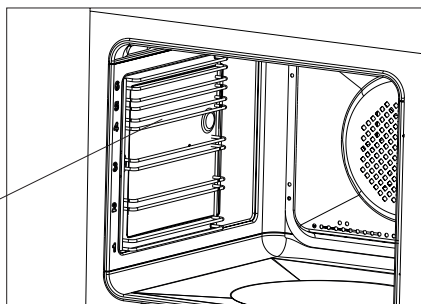


*Ražanj za gril
(rešetka rerne)*



*Pleh za pečenje**

Žičane vodilice



*opcionalan

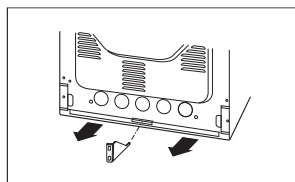
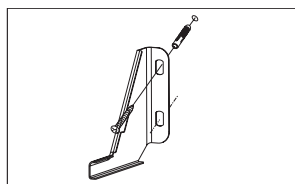
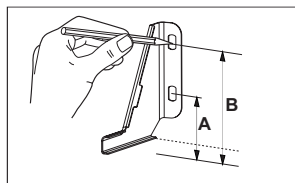
Postavljanje šporeta

- Kuhinjska prostorija bi trebala da bude suva i prozračna i da ima ispravnu ventilaciju, a šporet moramo da postavimo tako da imamo slobodan pristup svim elementima za upravljanje.
- Šporet je ugradiv u Y klasi, što znači da je moguća jednostrana ugradnja u visoki nameštaj ili zid. Furnir i obloge kuhinjskog elementa za ugradnju moraju da budu otporne na temperaturu 100°C. Ako ovaj uslov nije ispunjen, površina nameštaja može da se deformiše, a furnir odlepi.
- Šporet postaviti na tvrdi, ravnu podlogu (ne postavljati na postolje).
- Nape montirati prema napomenama iz njihovih instrukcija za upotrebu.
- Pre upotrebe šporet poravnati, što je posebno važno za ravnomerno raspoređivanje masnoće na tiganju.

Za niveliranje služe nožice za regulaciju kojima imamo pristup kad izvadimo ladicu. Raspon regulacije +/- 5 mm

Montiranje blokade koja štiti od prevrtanja kuhinje.*

Blokada je montirana da ne bi došlo do prevrtanja kuhinje. Zahvaljujući blokadi koja štiti od prevrtanja kuhinje, dete ne može da se np. popne na vrata peći i da istim uzrokuje prevrtanje kuhinje.



Kuhinja vis. 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Kuhinja vis. 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

*opcionalan

INSTALACIJA

Priključivanje šporeta u električnu mrežu

Pažnja!

Priključivanje može da obavi isključivo kvalifikovani instalater koji poseduje odgovarajuća ovlašćenja. Zabranjeno je samovoljno prerađivanje ili promene u električnoj instalaciji.

Pažnja!

Pamtiti o neophodnosti priključivanja zaštitnog kruga na kontakt priključka šporeta koji je označen znakom $\oplus$. Električna instalacija koja napaja šporet trebala bi da ima bezbednosni prekidač koji omogućava prekidanje napona u hitnom slučaju. Udaljenost između radnih kontakata bezbednosnog prekidača iznosi min. 3 mm.

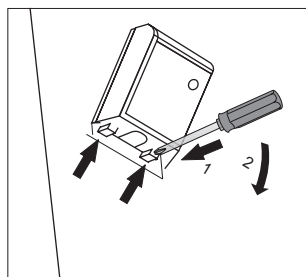
Instrukcije za instalatera

Šporet je fabrički prilagođen za napajanje izmeničnom trofaznom strujom (400V 3N~50Hz). Nazivni napon grejaćih elemenata šporeta iznosi 230 V. Prilagođavanje šporeta za napajanje jednofaznom strujom (230 V) je moguće, ako na odgovarajući način premostimo kontakte na priključnici, prema shemi priključka. Shema spojeva nalazi se takođe u blizini priključaka šporeta. Pristup priključnici imamo kad skinemo poklopac odvajanjem kvačica ravnim odvijačem.

Pamtiti o odgovarajućem izboru priključnog kabela, uzeti u obzir vrstu priključka i nazivnu snagu šporeta. Priključni kabel provesti kroz napravu za rasterećenje.

Pre uključivanja šporeta u električnu instalaciju upoznati se sa podacima koji se nalaze na napisnoj pločici i shemi priključka. Pažnja! Instalater ima obavezu da korisniku preda „potvrdu o priključenju kuhinje na električnu instalaciju“ (nalazi se u garantnom listu).

Drugi način priključivanja šporeta od prikazanog na shemi može da uništi aparat.



Pažnja! Napon grejaćih elemenata 230V.

Pre prvog uključivanja rerne

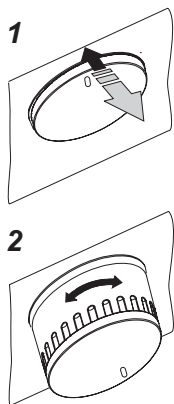
- ukloniti elemente pakovanja, očistiti komoru rerne od sredstava za fabričku konzervaciju,
- izvaditi opremu iz rerne i oprati u toploj vodi sa dodatkom tečnosti za pranje suđa,
- uključiti ventilaciju u prostoriji ili otvoriti prozor,
- regulator funkcije rerne okrenuti u položaj  ili  (vidi glavu: *Delovanje programatora i upravljanje rernom*),
- zagrejati rernu (do temp. 250°C, oko 30 min.), ukloniti prljavštinu i pažljivo oprati

Pažnja! Skinuti zaštitnu foliju sa teleskopskih vodicica pre uključivanja rerne.

Regulatori su „skriveni“ u komandnoj tabli, za izbor funkcije:

1. delikatno pritisnuti regulator i pustiti,
2. podesiti izabranu funkciju.

Oznake na regulatoru odgovaraju pojedinim funkcijama rerne.



Pažnja!

U rernama koje su opremljene sa elektronskom komandnom tablom, posle uključivanja u električnu mrežu, u polju displeja se pojavljuje sat koji ciklično treperi „0.00“.

Podesiti trenutno vreme komandne table. Nedostatak trenutnog vremena onemogućava rad rerne.

Važno!

Elektronska komandna tabla je opremljena senzorima koji su aktivirani kad dodirnemo označene površine.

Svako podešavanje senzora potvrđeno je zvučnim signalom.

Površine senzora moraju da budu čiste.

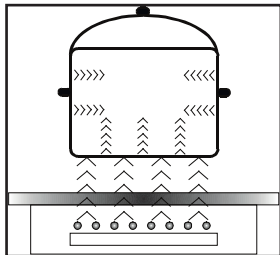
Važno!

Komoru rerne prati isključivo toplom vodom sa dodatkom male količine tečnosti za pranje suđa.

RAD

Indukciona grejaća ploča.

Princip rada indukcionog polja



Električni generator napaja induktor koji se nalazi u aparatu. Taj navoj stvara magnetsko polje, dakle kad se posuda nađe na ploči u nju se prenose indukciono električni tokovi.

Ti tokovi čine posudu pravim odašiljačem topline, dok staklena površina ploče ostaje hladna.

Ovaj sistem predviđa upotrebu sudova čije je dno podložno delovanju magnetnog polja.

Tehnologija indukcije se odlikuje sa dve vrline:

- Toplota je emitovana isključivo pomoću posude, iskorištavanje toplote je maksimalno moguće,
- Nema pojave toplotne inercije, jer kuvanje počinje automatski kad posudu stavimo na ploču, a završava se kad je skinemo sa ploče.

Tokom normalne upotrebe indukciono ploče mogu da se pojave raznovrsni zvukovi koji nemaju nikakav uticaj na pravilni rad ploče.

- Zvižduk niske frekvencije. Zvuk se oglašava kad je posuda prazna, nestaje posle sipanja vode ili stavljanja hrane.
- Zvižduk visoke frekvencije. Zvuk se oglašava u posudama koje su izrađene od mnogo slojeva raznih materijala i uključivanju maksimalne snage grejanja. Zvuk se oglašava i kad istovremeno koristimo dva ili više grejaćih polja na maksimalnoj snazi. Zvuk nestaje ili je manje intenzivan posle smanjivanja snage.
- Zvuk škripanja. Zvuk nastaje u posudama koje su izrađene od mnogo slojeva raznih materijala. Intenzivnost zvuka zavisi od načina kuvanja.
- Zvuk brujanja. Zvuk nastaje tokom rada ventilatora za hlađenje elektronskih sklopova.

Zvukovi koji mogu da se pojave tokom pravilne eksploatacije proizlaze iz rada ventilatora za hlađenje, dimenzija posuda ili materijala od kojeg su izrađene, načina kuvanja i uključene snage grejanja.

Takvi zvukovi su normalna pojava i nisu oznaka kvara indukciono ploče.

Zaštitni aparat:

Ako je ploča pravilno instalirana i pravilno korištena, retko su potrebni zaštitni aparati.

Ventilator: služi za zaštitu i hlađenje upravljačkih i napajajućih elemenata. Može da radi sa 2 različite brzine, deluje na automatski način. Ventilator radi tada kada su grejača polja isključena i aktivan je do momenta dovoljnog hlađenja elektronskog sistema.

Tranzistor: Temperatura elektronskih elemenata je neprestano merena pomoću sonde. Ako toplota opasno raste, ovaj sistem automatski isključuje grejača polja koja se nalaze najbliže vrućih elektronskih elemenata.

Detekcija: detektor prisutnosti posude omogućava rad ploče i istovremeno zagrevanje. Mali predmeti koji su postavljeni u zoni grejanja (kašičice, nož, prsten...) neće da budu tretirani kao posude i ploča se ne uključuje.

Detektor prisutnosti posude u indukcionom polju

Detektor prisutnosti posude je instaliran u pločama koje rade na bazi indukcionog polja. Tokom rada detektor prisutnosti posude automatski počinje ili zaustavlja predavanje topline u zoni kuvanja u momentu kad je posuda postavljena ili skinuta sa ploče. To nam omogućava štednju energije.

- Ako je polje za kuvanje korišteno zajedno sa odgovarajućom posudom, na displeju je prikazan nivo topline.
- Indukcija zahteva upotrebu sudova odgovarajuće veličine, koji su opremljeni sa dnom od magnetnog materijala – vidi tablicu.

Ako u polju za kuvanje nema posude ili se u njemu nalazi neodgovarajuća posuda, na displeju titra broj snage grejanja. Polje se ne uključuje.

Ako u vremenu od 1 minute nije otkrivena posuda, operacija uključivanja ploče je poništena. Za isključivanje polja kuvanja koristiti okretni regulator, a ne samo skidati posudu.

Pažnja!

U slučaju nestanka napona u mreži poništavaju se svi podešeni parametri. Posle ponovog uključjenja napona u mreži preporučen je oprez. Dok su grejača polja vruća prikazan je indikator preostale toplote „H”.

Posle korištenja isključiti grejače polje regulatorom i ne računati samo na indikacije detektora posuda.

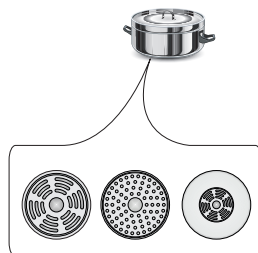
Odgovarajući kvalitet posuda je osnovni uslov za dobru produktivnost ploče.

Izbor posuda za kuvanje u indukcionom polju



Specifikacija posuda.

- Uvek koristiti posude visokog kvaliteta, sa idealno ravnim dnom: upotreba posuda tog tipa štiti od pojave tačaka sa previsokom temperaturom na koje tokom kuvanja može da prilagne hrana. Posude i tiganji sa debelim metalnim stenkama omogućavaju savršeni raspored topline.
- Obratiti pažnju na to da dno posuda bude suvo: tokom punjenja posude ili upotrebe posude izvađene iz frižidera pre stavljanja na ploču proveriti da li je površina dna potpuno suva. To nam omogućava da izbegnemo prljanje površine ploče.
- Poklopac posude blokira ispuštanje topline i na taj način skraćuje vreme zagrevanja i smanjuje potrošnju električne energije.
- U cilju potvrde kompatibilnosti posuda proveriti da li dno posude privlači magnet.
- **Za ostvarivanje optimalne kontrole temperature preko indukcionog modula dno posude mora da bude ravno.**
- **Udubljeno dno posude ili duboko utisnuti logotip proizvođača imaju negativni uticaj na kontrolu temperature preko indukcionog modula i mogu da uzrokuju pregrevanje posuda.**
- **Ne koristiti oštećeno suđe, np. sa dnom deformisanim previsokom temperaturom.**
- Kod upotrebe velikih posuda sa feromagnetnim dnom čiji je prečnik manji od ukupnog prečnika posude, zagrejava se isključivo feromagnetni deo posude. To uzrokuje situaciju da nije moguća ravnomerna raspodela topline u posudi. Feromagnetna zona je smanjena na dnu posude zbog aluminijumskih elemenata, zato je količina topline manja. Mogu da se pojave problemi sa detekcijom posude ili posuda uopšte nije otkrivena. Prečnik feromagnetnog dela bi trebao da bude prilagođen veličini grejaće zone, u cilju dobijanja optimalnih rezultata kuvanja. U slučaju kad posuda nije otkrivena u zoni grejanja preporučena je proba posude u zoni grejanja sa manjim prečnikom.



RAD

Za indukciono kuvanje koristiti isključivo feromagnetne posude od materijala takvih kao:

- emajlirani čelik
- levano železo
- specijalne posude od nerđajućeg čelika za indukciono kuvanje.

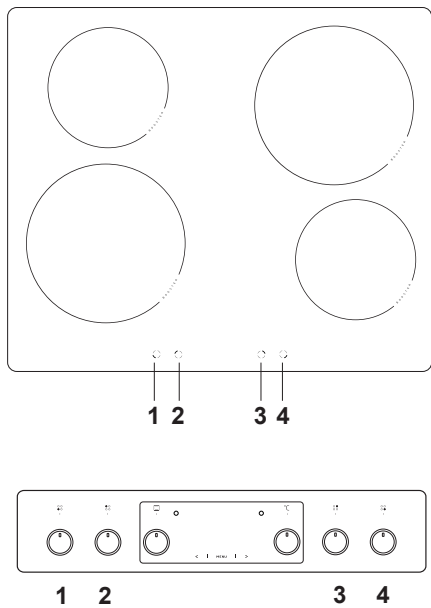
Oznake na kuhinjskim posudama		Proveri da li se na etiketi nalazi znak koji informiše da je posuda namenjena za indukcione ploče
	Koristi magnetske posude (od emajliranog lima, feritnog nerđajućeg čelika, levanog železa). Proveri približavajući magnet do dna posude (trebao bi da prilegne)	
Nerđajući čelik	Ne otkriva prisutnost posude	
	Osim posuda od feromagnetskog čelika	
Aluminijum	Ne otkriva prisutnost posude	
Levano železo	Visoka produktivnost	
	Pažnja: posude mogu da ogrebu ploču	
Emajlirani čelik	Visoka produktivnost	
	Preporučujemo posude sa ravnim, debelim i glatkim dnom	
Staklo	Ne otkriva prisutnost posude	
Porculan	Ne otkriva prisutnost posude	
Posude sa bakrenim dnom	Ne otkriva prisutnost posude	

Dimenzije posuda.

- Energija je najbolje raspoređena kad dimenzije posude odgovaraju dimenzijama grejaćeg polja. Najmanji i najveći mogući prečnici pokazani su u tabeli niže i zavise od kvaliteta posuda.
- **Prilikom upotrebe posuda manjih od minimalnih prečnika, indukciono grejaće polje može da ne radi.**

Indukciono grejaće polje	Prečnik dna posude za indukciono kuvanje	
Prečnik (mm)	Minimum (mm)	Optimalna (mm)
210	140	210
160	90	160

RAD



- [1] Prednje-levo grejaće polje
- [2] Zadnje-levo grejaće polje
- [3] Zadnje-desno grejaće polje
- [4] Prednje-desno grejaće polje

Ako je grejaća ploča isključena, onda su i sva grejaća polja isključena, a displeji su tamni.



Grejaća polja poseduju razne nivoe grejaće snage. Snagu grejanja možemo da podešavamo postepeno, okrećući dugme na desno ili levo.

Snaga grejanja	Upotreba
0	Isključena. Iskorištavanje preostale toplote
1-2	Podgrejavanje toplih jela. Lagano kuvanje manjih porcija
3	Lagano kuvanje na niskoj snazi
4-5	Dugotrajno pripremanje većih porcija ili prženje većih porcija
6	Pržiti, propržiti
7-8	Prženje
9	Početak pripreme jela, prženje
A	Automatsko podešavanje starta
P	Dodatna snaga grejanja

Uključivanje grejaće ploče

- Uključiti grejaće polje pomoću okretnog regulatora koji se nalazi u komandnoj ploči.
- Simboli, koji se nalaze kod regulatora, prikazuju koji regulator upravlja određenim grejaćim poljem.
- Potrebnu snagu grejanja možemo da odmah podesimo (1-9).
- Podešena snaga grejanja prikazana je i na displeju grejaće ploče.

Displeji se gase 10 sekundi posle isključenja svih grejaćih polja.

RAD

Funkcija blokade

Aktiviranjem zaštite za decu možemo da onemogućimo bilo kakvu upotrebu grejaćih polja. Takva blokada štiti tvoju decu.

Aktivacija funkcije blokade.

- Zaštitu možemo da aktiviramo u momentu kad se svi okretni regulatori nalaze u položaju "0".
- Istovremeno okrenuti dva regulatora, koji se nalaze sa leve i desne strane [1] i [4], prema levo i pridržati 3 sekunde. Svi displeji prikazuju simbol „L”. Zaštita za decu je pokrenuta.
- Okretanje bilo kojeg regulatora grejaće ploče uzrokuje prikazivanje simbola „L” na svim displejima.



Isključenje funkcije blokade.

- Istovremeno okrenuti dva regulatora, koji se nalaze sa leve i desne strane [1] i [4], prema desno u položaj "P" i pridržati 1 sekundu, posle toga okrenuti u položaj "0". Simbol „L” na displeju nestaje.



Pažnja!

Posle isključenja iz mreže blokada je i dalje aktivna.

Indikator preostale toplote **H**

Grejaća ploča je opremljena i sa indikatorom preostale toplote „H”. Čak i ako grejaće polje nije direktno zagrevavano, prima toplotu od podnožja posude. Dok je na displeju prikazan simbol „H”, ostatak toplote možemo da iskoristimo za podgrejavanje posude ili topljenje masti. Kad se indikator ugasi možemo da dodirnemo grejaće polje, ali pamtimo da se još nije ohladilo do temperature okoline.

Pažnja!

U slučaju nedostatka napona indikator preostale toplote se ne pali.

Automatsko smanjivanje snage

Sva četiri polja su opremljena sa specijalnim mehanizmom koji omogućava da svako polje počne sa radom na maksimalnoj snazi grejanja, nezavisno od aktuelno podešene snage. Posle određenog vremena snaga grejanja vraća se na podešeni nivo (od 1 do 8). Za upotrebu ove funkcije dovoljno je da izaberemo stepen na kojem ćemo da pripremamo jelo ili stepen na koji grejaće polje treba da se vrati.

Automatsko smanjivanje snage grejanja je korisno kad...

- su jela hladna na početku pripremanja i trebamo da ih jako podgrejemo i da kasnije održavamo toplotu sa malo grejaće snage, tako da nema potrebe da jelo stalno nadgledamo (na primer goveđi ragu).

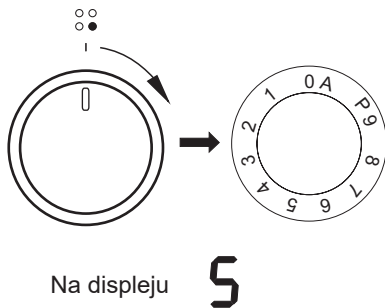
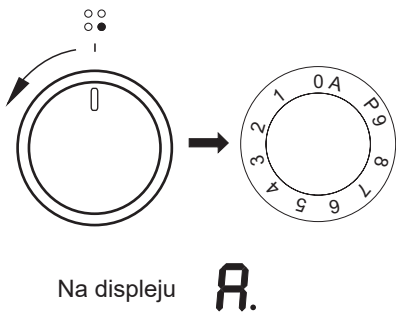
RAD

Automatsko smanjivanje snage grejanja je korisno kad...

- propržimo lub dinstamo jela koja trebamo da okrećemo, mešamo ili trebamo da u njih dolevamo vodu;
- kuvamo noklice ili makarone u velikoj količini vode;
- pripremamo jela koja zahtevaju dugotrajno kuvanje u ekspres loncu.

Uključivanje automatskog smanjivanja snage:

- Podesiti regulator u položaj „A”, a posle toga ga opet okrenuti na potrebnu snagu. Displej će da naizmenično prikazuje simbol „A” i izabrani stepen snage. Posle isteka vremena grejanja na povećanoj snazi (npr.5), grejaće polje se vraća na izabranu snagu grejanja, koju stalno prikazuje displej.



Napomene:

- Ako se regulator nalazi u položaju „0” odmah posle automatskog smanjivanja snage (tj. nije izabrana snaga grejanja), funkcija automatskog smanjivanja snage će da se isključi posle tri sekunde.
- Ako uklonimo posudu sa grejaćeg polja i opet je stavimo na isto polje pre isteka 10 sekundi, funkcija automatskog smanjivanja snage nije poništena.

Grejaće polje radi na punoj snazi u vremenu koje zavisi od izabranog stepena snage grejanja, a kasnije se prebacuje na taj stepen snage grejanja.

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

RAD

Funkcija Booster „P”

Funkcija Booster se bazira na povećavanju snage polja Ø 210 - sa 2300W na 3000W, polja Ø 160 - sa 1200W na 1400W

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

Isključivanje funkcije Booster sledi kad opet okrenemo regulator u drugi položaj, pri aktivnom indukcionom polju ili kad smo podigli posudu sa indukcionog polja.

Za polje Ø 210 vreme delovanja funkcije

Booster je ograničeno do 5 minuta. Posle automatskog isključivanja funkcije Booster, grejaće polje i dalje radi sa nominalnom snagom.

Funkcija Booster može da ponovo bude uključena pod uslovom da senzori temperature u elektronskim sklopovima i navoji imaju takvu mogućnost.

Ako skinemo posudu sa grejaćeg polja za vreme rada funkcije Booster, funkcija je dalje aktivna i odbrojavanje se nastavlja.

U slučaju prekoračenja temperature (elektronskog sklopa ili navoja) grejaćeg polja tokom delovanja funkcije Booster, funkcija Booster je automatski isključena. Grejaće polje vraća na nominalnu snagu.

Dva grejača polja podešena horizontalno čine par.

Ako uključimo funkciju Booster, ukupna snaga je prevelika, snaga grejanja drugog polja u paru je automatski ograničena.

Ograničavanje vremena rada

U cilju povećavanja pouzdanosti rada grejača ploča je opremljena meračem radnog vremena za svako grejaće polje. Maksimalno vreme rada određuje se u odnosu na zadnji izabrani stepen snage grejanja.

Ako duže vreme ne menjamo stepen snage grejanja (vidi tabelu), tada je pripadajuće grejaće polje automatski isključeno i aktivira se indikator preostale topline. Ipak možemo u svakom momentu uključiti i koristiti pojedina grejača polja u skladu sa instrukcijom za upotrebu.

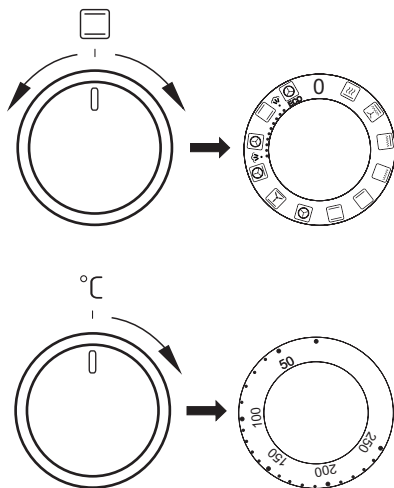
Stepen snage grejanja	Maksimalno vreme rada (min)
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P - Ø 160	90
P - Ø 210	5

Zbog štednje električne energije nivo grejaće snage "9" posle 30 minuta je automatski ograničavan na nivo snage "8", a vreme rada se ne menja.

RAD

Rerna sa prisilnim kruženjem vazduha i funkcijom Soft Steam

Rerna je zagrevana pomoću donjeg i gornjeg grejača, grila i grejača funkcije Soft Steam. Upravljanje radom ove rerne se odvija pomoću okretnog regulatora vrste rada rerne i okretnog regulatora temperature. Podešavanje se bazira na okretanju dugmeta u odgovarajući položaj.



Isključenje sledi kad oba regulatora podesimo u položaj „●” / „0”.

Pažnja!

Uključenje grejanja (grejača itd.) kod pokretanja bilo koje funkcije rerne sledi tek posle podešavanja temperature.

0 Multi položaj



Brzo predgrejavanje

Uključeno kružno grejanje i žar. Namena - za predgrejavanje rene.



Uključeni ventilator, žar i gornji grejač

Praktična upotreba ove funkcije omogućava ubrzano pačenje i bolji okus jela.



Pojačani žar (Supergrill)

Uključivanje funkcije „pojačanog žara“ omogućava pečenje sa istovremeno uključenim gornjim grejačem. Ova funkcija omogućava višu temperaturu u gornjem radnom prostoru rerne, što uzrokuje da je jelo rumenije i na obradu većih porcija.



Uključeni žar

Površinsko „Grilanje” za pripremu manjih porcija mesa, odrezaka, šnicli, ribe, toplih sendviča, kobasice, zapečenog povrća (debljina pripremane hrane ne bi trebala da bude veća od 2-3 cm, tokom pečenja okrenuti jelo na drugu stranu).



Uključeni donji grejač

U ovom položaju regulatora rerne greje isključivo donjim grejačem. Obrada testa odozdo (np. mokri kolači i voćne torte).



Uključeni donji i gornji grejač

U ovom položaju regulatora rerna se greje na konvencionalni način. Savršena za pečenje kolača, mesa ribe, hleba, pice (neophodno predgrejavanje rerne i upotreba tamnih plehova), pečenje na jednom nivou.



Uključeno kružno grejanje

Regulator u položaju „uključeno kružno grejanje“, omogućava grejanje rerne termo ventilatorom koji se nalazi na sredini zadnjeg zida rerne. U odnosu na konvencionalnu rernu koristimo niže temperature pečenja. Korištenje tog načina grejanja omogućava ravnomernu cirkulaciju toplote oko jela koje se nalazi u rerni.



Uključeni ventilator, donji i gornji grejač

U ovom položaju rerna obavlja funkciju testo. Konvencionalno pečenje sa ventilatorom (funkcija preporučena tokom pečenja).



Uključeno kružno grejanje i donji grejač

U ovom položaju regulatora rerna obavlja funkciju kružnog grejanja i uključenog donjeg grejača, što podiže temperaturu sa donje strane testa. Velika količina toplote je usmerena sa donje strane testa, vlažnih kolača, pice.



Funkcija Soft Steam

Rerna je opremljena dodatnim grejačim elementom koji omogućava stvaranje pare u početnoj fazi pečenja. Prisutnost pare pozitivno utiče na rast testa i omogućava pripremanje delikatnih jela sa hrskavom koricom.

Uključivanje funkcije:

1. Otvoriti vrata rerne.
2. Napuniti udubljeno dno komore vodom iz slavine maks. 150 ml.

Pažnja: Vodu sipati kad je rerna hladna.

3. Na regulatoru podesiti odgovarajuću funkciju Soft Steam.
4. Okrenuti regulator i podesiti odgovarajuću temperaturu.
5. Posle uvodnog zagrevanja rerne 5-10 min staviti jelo u rernu i zatvoriti vrata.
6. Za isključivanje rerne okrenuti regulatore funkcije i temperature u položaj „isključeno“.
7. Ukloniti vodu iz dna komore.

Pažnja: Pre uklanjanja vode proveriti da li se rerna ohladila.



Funkcija Grejanja ECO

Kod upotrebe ove funkcije pokreće se optimalni sistem grejanja čiji je cilj štednja energije tokom pripremanja jela. U ovom položaju regulatora rasveta rerne je isključena.

RAD

Kontrolne lampice

Uključenje rerne prikazuje paljenje dve kontrolne lampice, kontrolne lampice rada (uključenja) šporetam **R** i kontrolne lampice regulatora temperature **L**. Upaljena kontrolna lampica **R** signalizuje rad rerne. Gašenje kontrolne lampice **L** to je signal da je rerina ostvarila podešenu temperaturu. Ako recepti preporučuju stavljanje jela u zagrejanu rernu, učinimo to tek kad se prvi put ugasi kontrolna lampica **L**. Za vreme pripremanja jela lampica **L** se povremeno uključuje i isključuje (održavanje temperature u komori rerne).

Važno!

- Tokom trajanja funkcije brzog predgrejavanja u komori rerne ne može da bude tepsija sa testom ni bilo koji elementi koji ne pripadaju priboru rerne. Ne preporučujemo upotrebu brzog predgrejavanja kad je programator već podešen.
- Zbog prisutnosti pare tokom pečenja u komori i na unutrašnjoj strani vrata ili stenkama rerne može da dođe do kondenzacije vode. Posle pečenja svaki put obrisati višak vode.
- Kod otvaranja vrata tokom pečenja budite posebno oprezni i pomaknite se od aparata, jer para koja izlazi iz unutrašnjosti komore može da bude opasna.

Upotreba žara.

Proces pečenja na žaru se bazira na delovanju na hranu infracrvenih zraka koje emituje užareni grejač žara.

Žar uključujemo na sledeći način:

- Podesiti regulator rerne u položaj označen simbolom ,
- zagrevati rernu oko 5 minuta (vrata rerne su zatvorena).
- umetnuti u rernu pleh sa jelom na odgovarajući radni nivo, a u slučaju grilanja na ražnju direktno na niži nivo (ispod ražnja) staviti pleh za rastoplenu masnoću,
- zatvoriti vrata rerne.

Za funkciju žar i pojačani žar podesiti temperaturu na 220°C, a za funkciju žar sa ventilatorom na 190°C.

Pažnja. Pečenje žarom se odvija pri zatvorenim vratima rerne.

Kad se koristi žar, pristupačni delovi mogu da budu vrući. Preporučeno je da deca ne prilaze rerni.

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Testo

- preporučeno je pripremanje jela na plehovima koji su isporučeni sa šporetom,
- testo možemo da pečemo i u kupljenim kalupima i plehovima koje treba postaviti na rešetku, **za pečenje testa preporučujemo crne plehove koji bolje provode toplotu i skraćuju vreme pečenja,**
- ne preporučujemo upotrebu kalupa i plehova svetle i bleskave površine kod konvencionalnog grejanja (gornji i donji grejač), korišćenje takvih predmeta može da uzrokuje slabije pečenje donjeg dela testa,
- kod upotrebe funkcije kružnog grejanja nije neophodno predgrejavanje komore rerne, za ostale tipove grejanja pre stavljanja hrane zagrejati komoru rerne,
- pre vađenja testa iz rerne proveriti kvalitet jela pomoću drvenog štapića (kod pravilnog pečenja posle ubadanja testa, štapić bi trebao da ostane suv i čist), preporučujemo da ostavite testo u rerni još oko 5 min.,
- temperature testa koje pečemo kružnim grejanjem su oko 20 – 30 stepeni niže u odnosu na konvencionalno pečenje (kod korišćenja gornjeg i donjeg grejača),
- parametri testa navedeni u tabeli su približni i možemo da ih menjamo zavisno od vlastitog iskustva i kulinarskih navika,
- ako se informacije koje su navedene u kuvaricama značajno razlikuju od vrednosti iz instrukcije za upotrebu, molimo da koristite parametre iz instrukcije.

Pečenje mesa

- u rerni pripremiti porciju mesa veću od 1 kg, manje komade pecite na grejačkoj ploči.
- za pečenje preporučujemo vatrostalno suđe, i ručke lonaca moraju da budu otporne na delovanje visoke temperature,
- kod pečenja na rešetki ili ražnju preporučujemo da na najnižem nivou postavite tacnu sa malom količinom vode,
- najmanje jednom posle isteka pola vremena pečenja okrenuti meso na drugu stranu i povremeno zalevati meso sosom ili vrućom slanom vodom, meso ne zalevati hladnom vodom.

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Funkcija kružnog grejanja ECO

- Kod upotrebe funkcije kružnog grejanja ECO pokreće se optimalizovani način grejanja koji štedi energiju tokom pripremanja hrane,
- vreme pečenja ne možemo da skratimo podešavanjem nižih temperatura, nije preporučeno ni predgrejavanje rerne pre pečenja,
- ne menjati parametre temperature tokom pečenja i ne otvarati vrata tokom pečenja.

Preporučeni parametri kod funkcije kružnog grejanja ECO

Način pripremanja hrane	Funkcija rerne	Temperatura (°C)	Nivo	Vreme (min.)
Biskvit		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kolač od dizanog testa/ pound cake kolač		180 - 200	2	50 - 70
Ribe		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Govedina		200 - 220	2	90 - 120
Svinjetina		200 - 220	2	90 - 160
Pile		180 - 200	2	80 - 100

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Peć sa prisilnim kruženjem vazduha (kružni grejač + ventilator)

Način pripremanja hrane	Funkcija peći	Temperatura (°C)	Nivo	Vreme (min.)
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kolač od dizanog testa/ pound cake kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kolač od dizanog testa/ pound cake kolač		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica		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
Kobasice		200 - 220	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Govedina		160 - 180	2	120 - 160
Svinjetina		160 - 230	2	90 - 120
Svinjetina		160 - 190	2	90 - 120
Pile		180 - 190	2	70 - 90
Pile		160 - 180	2	45 - 60
Pile		175 - 190	2	60 - 70
Povrće		190 - 210	2	40 - 50
Povrće		170 - 190	3	40 - 50

Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagrejana (ako nije napisano drugačije). Kod zagrejane rerne navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

¹⁾ Zagreјati praznu rernu

²⁾ Navedena vremena se tiču jela u malim kalupima

Pažnja: Parametri iz tablice su približni i moguća je korekcija zavisno od ličnog iskustva i gastronomskih sklonosti.

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

Pečenje kolača

Vrsta jela	Dodatna oprema	Nivo	Funkcije grejanja	Temperatura (°C)	Vreme pečenja ²⁾ (min.)
Mali kolači	Pleh za pecivo	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Pleh za pecivo Pleh za pečenje	2 + 4 2 - pleh za pecivo ili pečenje 4 - pleh za pecivo		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Prhki kolač (slojevi)	Pleh za pecivo	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pleh za pecivo Pleh za pečenje	2 + 4 2 - pleh za pecivo ili pečenje 4 - pleh za pecivo		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Nemasni biskvit	Rešetka + crni kalup za kolače Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Pita od jabuka	Rešetka + 2 crna kalupa za kolače Ø 20 cm	2 kalupi su na rešetku postavljeni dijagonalno; desni odozda, levi спреда		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Zagrejati praznu rernu 5 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrevanja.

²⁾ Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagrejana (ako nije napisano drugačije).

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

Gril

Vrsta jela	Dodatna oprema	Nivo	Funkcije grejanja	Temperatura (°C)	Vreme (min.)
Tost od belog peciva	Rešetka	4		220 ¹⁾	3 - 7
Goveđi burger	Rešetka + pleh za pečenje (za sakupljanje otopljene masti)	4 - rešetka 3 - pleh za pečenje		220 ¹⁾	1 stranica 13 - 18 2 stranica 10 - 15

¹⁾ Praznu rernu prethodno zagrijavati 8 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

Pečenje

Vrsta jela	Dodatna oprema	Nivo	Funkcije grejanja	Temperatura (°C)	Vreme (min.)
Celo pile	Rešetka + pleh za pečenje (za sakupljanje otopljene masti)	2 - rešetka 1 - pleh za pečenje		180 - 190	70 - 90
	Rešetka + pleh za pečenje (za sakupljanje otopljene masti)	2 - rešetka 1 - pleh za pečenje		180 - 190	80 - 100

Vremena se odnose na komoru peći koja nije prethodno zagrejana (ako nije napisano drugačije). Kod zagejane rerne navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

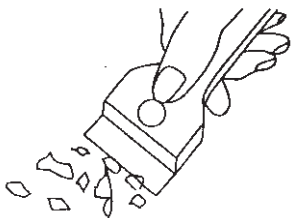
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Briga korisnika za svakodnevnu čistoću i odgovarajuće održavanje imaju veliki uticaj na produžavanje vremena pouzdanog rada bez kvara.

Pre čišćenja isključiti šporet, pazeći da su svi regulatori u položaju „●” / „0”. Čišćenje početi tek posle hlađenja šporeta

Indukciona grejaća ploča

- Šporet regularno čistiti posle svake upotrebe. Prema mogućnostima preporučeno je pranje šporeta u toplom stanju (posle gašenja indikatora zagrejanog polja) Ne dopustiti da je grejaća ploča jako zaprljana, posebno da zagori od kipuće tečnosti.
- Ne koristiti sredstva za čišćenje sa snažnim abrazivnim učinkom kao np. prašci za ribanje sa abrazivom, paste za ribanje, kamenje za ribanje, žice, žičane sunđere itd. Mogu da izgrebu površinu ploče i prouzrokuju trajna oštećenja
- Tvrdokornu prljavštinu koja snažno prileže uz ploču ostrugati specijalnom strugalicom, pazeći da ne oštetimo okvire keramičke ploče.



Strugalica za čišćenje ploče



Pažnja! Oštricu zasloniti tako da pomaknemo okvir strugalice (dovoljno je da pritisnemo palcem). Tokom upotrebe budite oprezni – opasnost od ranjavanja – ne dopustiti da dođe u dečje ruke.

- Preporučena je upotreba blagih sredstava za čišćenje i pranje sa odgovarajućim preporukama npr. razne vrste tečnosti ili emulzije koje uklanjaju mast. Posebno preporučujemo upotrebu specijalnih sredstava za čišćenje i održavanje bele tehnike (opis na sledećim stranama instrukcije). U slučaju da nisu dostupna preporučena sredstva, preporučujemo rastvor tople vode sa dodatkom deterženta za pranje suđa.
- Za pranje i čišćenje površina koristiti meku i delikatnu krpu koja dobro upija vlagu. Keramičku ploču osušiti posle svakog pranja.
- Posebno paziti da se keramička ploča ne ošteti, da se ne pojave duboke ogrebotine i krhotine, prouzrokovane udarcima metalnih poklopaca posuda ili drugih predmeta sa oštrim rubovima.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Rerna

- Rernu čistiti posle svake upotrebe. Prilikom čišćenja rerne uključiti osvetljenje koje poboljšava vidljivost radnog prostora.
- Komoru rerne prati isključivo toplom vodom sa dodatkom male količine tečnosti za pranje suđa.

• Parno čišćenje -Steam Clean:

-na tacnu koja se nalazi u rerni, na prvom nivou odozdo, sipati 0,25 l vode (1 čaša),
-zatvoriti vrata rerne.

-okretni regulator temperature postaviti u položaj 50°C, a regulator funkcije u položaj donji grejač ,

-komoru rerne grejati oko 30 minuta,
-posle čišćenja otvoriti vrata rerne, unutrašnjost komore prebrisati sunderom ili krpicom, a posle toga oprati toplom vodom sa tečnosti za pranje suđa.

• Čišćenje kamenca koji se taloži na dnu komore posle upotrebe funkcije Soft Steam:

-u udubljeno dno komore uliti oko 250 ml 6% sirćeta bez biljnih dodataka,
-ostaviti sirće na sobnoj temperaturi 30 minuta da bi otopilo talog kamenca,
-očistiti udubinu toplom vodom i mekom krpom.

Pažnja: Preporučujemo čišćenje posle 5-10 ciklusa upotrebe funkcije Soft Steam.

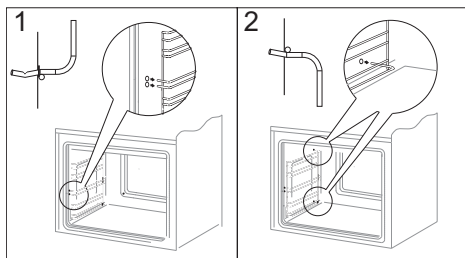
- Posle pranja komore prebrisati je dok se ne osuši.

Važno!

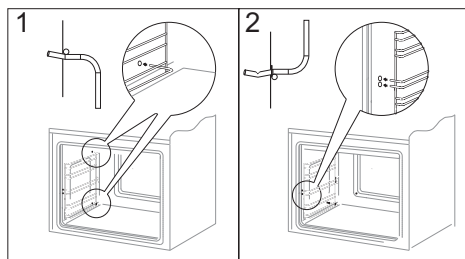
Za čišćenje i održavanje ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje, agresivne deterdžente ni predmete za ribanje.

Za čišćenje čeonog dela koristiti samo toplu vodu sa dodatkom male količine tekućine za pranje suđa ili stakla. Ne koristiti mleko za čišćenje.

- Šporeti označeni slovom **D** su opremljeni lako izvlačivim žičanim vodicama (rešetkama) za plehove rerne. Vadimo ih tako da povučemo krajeve iz prednjih žlebova, posle toga odvojimo vodicu i izvadimo krajeve iz zadnjih žlebova.



Vađenje rešetki



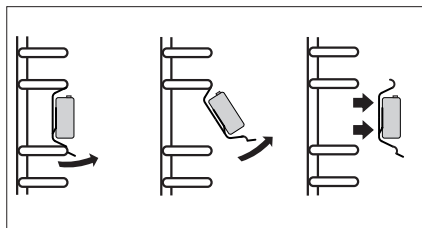
Stavljanje rešetki

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

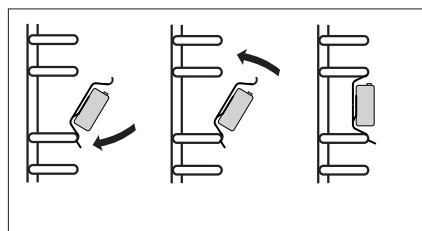
- Rerna označena slovima **Dp** u modelu poseduje nerđajuće izvlačive vodilice umetaka koje su pričvršćene na žičane vodilice. Vodilice izvlačiti i prati zajedno sa žičanim vodilicama. Pre postavljanja plehova, vodilice izvući (ako je rerna zagrejana, vodilice izvući tako da zakačimo zadnju ivicu pleha na odbojnice na prednjem delu izvlačivih vodilica) i posle toga ugurati sa plehom.

Pažnja!

Teleskopske vodilice ne prati u mašinama za sudove.



Vađenje teleskopskih vodilica

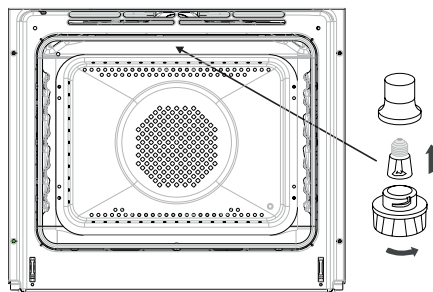


Stavljanje teleskopskih vodilica

Promena sijalice rasvete Rerne

U cilju izbegavanja strujnog udara, pre promene lampice proveriti da li je aparat isključen.

- Sve regulatore dovesti u položaj „●” / „0” i isključiti napajanje,
- Odvrtuti i oprati senilo lampice. Pamtimo da mora da bude potpuno suvo.
- Odvrtuti sijalicu rasvete iz grla, u slučaju potrebe promeniti na novu – visoko temperaturna sijalica (300°C) sa parametrima:
 - napon 230 V
 - snaga 25 W
 - grlo E14.



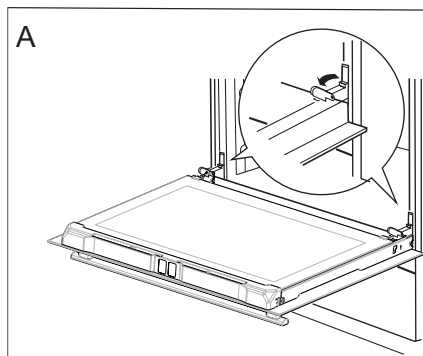
Osvetljenje rerne

- Zavrnuti sijalicu, pamteći o preciznom podešavanju u keramičkom grlu.
- Zavrnuti senilo lampice.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Vađenje vrata

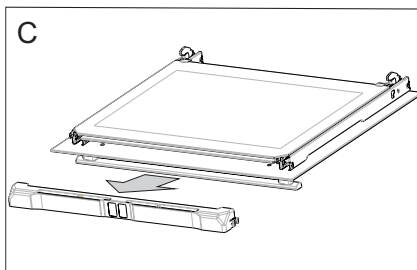
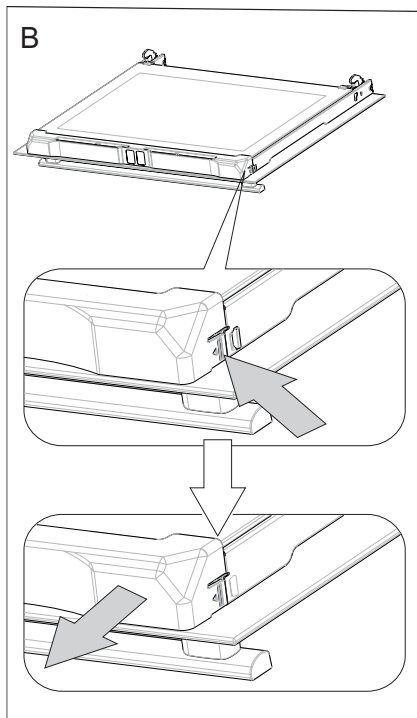
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori rerne i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji se nalazi u šarki (crt. A). Vrata lako priškrinuti i izvući prema napred. U cilju ponovne montaže vrata postupati obrnutim redosledom. Kod postavljanja obratiti pažnju da urez na šarki bude ispravno umešten na nosaču šarke. Posle umetanja vrata u rernu uvek spustiti zaštitni element i i **dobro ga utisnuti** . Nepravilno podešavanje zaštitnog elementa može da ošteti šarku kod pokušaja zatvaranja vrata.



Pomicanje zaštite šarki

Vađenje unutrašnjeg stakla

1. Izvući gornju lajsnu vrata. (crt. B, C)



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

2. Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem delu vrata).

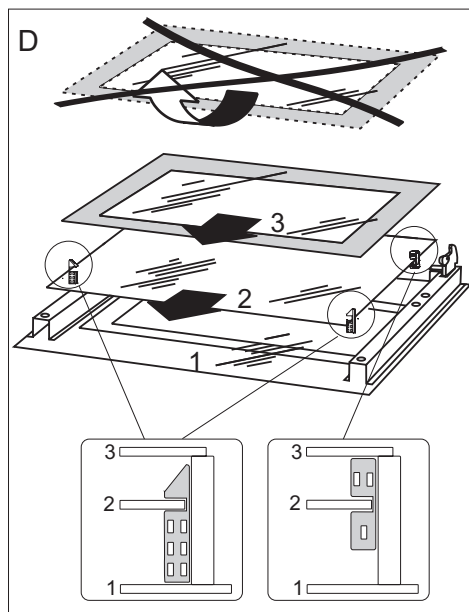
Pažnja! Opasnost od oštećenja ležišta stakala. Staklo izvući, ne dizati.

Izvaditi središnje staklo, (crt. D).

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

U cilju ponovne montaže stakala postupati obrnutim redosledom. Glatki deo stakla trebao bi da se nalazi gore, a srezani uglovi dole.

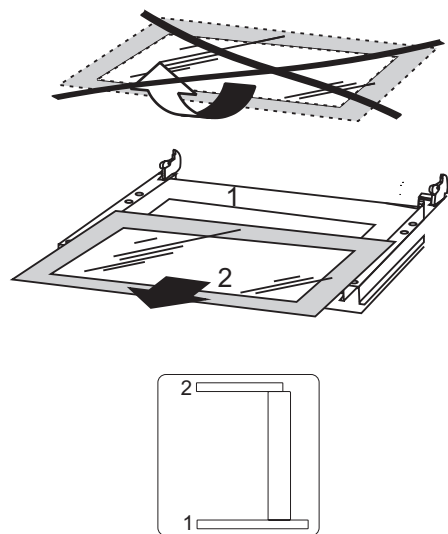
Pažnja! Ne pritiskati istovremeno gornju lajsnu sa obe strane vrata. U cilju pravilnog postavljanja gornje lajsne vrata, prvo levi kraj lajsne pritisnuti uz vrata, a desni utisnuti dok se ne čuje „klik”. Posle toga utisnuti lajsnu sa leve strane dok se ne čuje „klik”.



Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice.

3 stakla

D1



Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice.

2 stakla

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

- isključiti radne elemente šporeta
- isključiti iz električne mreže
- neke sitne kvarove korisnik može da ukloni sam pomoću napomena koje su navedene u tabeli niže. Pre nego što se obratite centru za korisnike ili servisu proverite sledeće tačke u tabeli.

Problem	Uzrok	Postupak
1. Aparat ne radi	prekid napajanja strujom	proveriti osigurač u kućnoj instalaciji, pregoreni promeniti
2. Ne radi osvetljenje rerne	sijalica nije dobro zavrnuti ili je oštećena	promeniti pregorenu sijalicu (vidi glavu <i>Čišćenje i održavanje</i>)
3. Crvena kontrolna lampica ne svetli	Kontrolna lampica se automatski gasi kad rerna ostvari podešenu temperaturu, vidi <i>Kontrolne lampice</i>	
4. Rerna se ne greje	Nije podešen regulator funkcije ni regulator temperature	Podesiti regulator na funkciju grejanja, podesiti regulator temperature, vidi upotreba <i>rerne</i>
5. Ventilator kružnog grejača ne radi	Opasnost od pregrevavanja! Momentalno isključiti šporet iz električne mreže (osigurač). Obratiti se najbližem servisu.	
6. Jedno grejaće polje se isključuje, na displeju se pojavljuje slovo „H”	ograničenje radnog vremena	ponovo uključiti grejaće polje
7. Ne pali se indikator preostale topline, a grejača polja su još uvek vruća.	prekid napajanja strujom, aparat je isključen iz mreže.	indikator preostale toplote će da se ponovo aktivira tek posle najbližeg uključjenja i isključenja komandne ploče.
8. Indukciona ploča ispušta hrapave zvukove.	To je normalna pojava. Radi ventilator za hlađenje elektronskih sklopova.	
9. Indukciona ploča ispušta zvukove koji asociraju na zvižduk.	To je normalna pojava. Sa obzirom na frekvenciju rada navoja prilikom korištenja nekoliko grejaćih zona i pri maksimalnoj snazi ploča ispušta lagani zvižduk.	
10. Pukotina u grejaćoj ploči	Opasnost! Odmah isključiti ploču iz mreže (osigurač). Obratiti se najbližem servisu.	
11. Simbol E2	pregrevavanje indukcionih navoja	nedovoljno hlađenje, proveriti posudu prema napomeni.

Ako problem nije rešen, isključiti iz električne mreže i prijaviti kvar servisnom centru. **Pažnja!** Sve popravke obavljaју isključivo kvalifikovani tehničari iz servisa.

TEHNIČKI PODACI

Napon i frekvencija :	230V/400V~50 Гц
Snaga:	макс. 11,0 кВт
Dimenzije šporeta š/v/d	60 / 60 / 85 cm

Proizvod ispunjava norme EN 60335-1; EN 60335-2-6 koje obavezuju u Evropskoj Uniji.

Informacije na energetske etiketama električnih peći su usklađene sa normom EN 60350-1 /IEC 60350-1. Vrednosti su određene u odnosu na standardno opterećenje sa aktivnim funkcijama: gornji i donji grejač (konvencionalni režim) i grejanje potpomognuto ventilatorom (ako su takve funkcije dostupne).

Klasa energetske efikasnosti je određena u odnosu na funkcije koje su dostupne u proizvodu prema niže navedenom prioritetu:

Prisilno kruženje vazduha ECO (grejač kružnog grejanja + ventilator)	
Prisilno kruženje vazduha ECO (donji grejač + gornji + gril + ventilator)	
Konvencionalni režim ECO (donji grejač + gornji)	

Tokom određivanja potrošnje energije demontirati teleskopske vodilice (ako su isporučene sa uređajem).

