

Uputstvo za upotrebu

HANSA električni šporet FCIXS59363

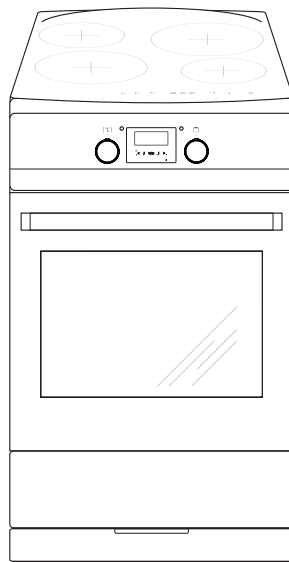


Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/hansa-elektricni-sporet-fcixs59363-akcija-cena/>

FCIWS59363
FCIXS59363



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.....	8
Инсталиране.....	11
Използване.....	13
Приготвяне във фурната – практически съвети	28
Ястия за тест.....	30
Почистване и поддръжка.....	32
Действие в аварийни ситуации.....	37
Технически данни.....	39

Внимание. Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат нагревателните елементи, затова трябва да се обърне специално 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 намалена физически, сетивни или умствени способности или лица с липса на опит, ако се извършва това под надзора 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 правят 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

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

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

Внимание. Ако повърхността е спукана, изключете електрическото захранване, за да избегнете токов удар.

Уреда става много горещ по време на ползване. Внимавайте да не докоснете нагрятите части от вътрешността на фурната.

Когато се използва достъпните части са нагрят. Препоръчва се да държите на разстояние децата от фурната.

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. За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрял преди да смените лампата.

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

ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

- Не оставяйте децата близо до печката ко печката функционира, директния контакт с нея може да предизвика изгаряния!
- Осигурете се, че уредите за битово ползване, включително кабелите за захранване, не допират нагрятата повърхност на фурната или плочата, тъй като материала за изолиране не е издръжлив на високи температури.
- Не оставяйте печката без надзор тогава когато пържите храни. Олиото и мазнините могат да се запалят поради пренагриване, или ако се разлеят в огъня.
- Не оставяйте печката мръсна и избягвайте разливането на течности върху повърхността на печката. Захарта въздейства върху керамичната повърхност на плочата и може да предизвика непоправима повреда. Всяко замърсяване трябва да се почисти веднага.
- Не слагайте върху зоните за нагриване съдове с мокро дъно, тъй като могат да предизвикат непоправима повреда на печката (петна, които не могат да се отстранят).
- Използвайте само съдове посочени от производителя или които са предназначени за керамични плочи.
- Ако се появят пукнатини върху повърхността на печката, прекъснете всякакви действия и се обърнете към упълномощен сервизен техник.
- Не включвайте печката ако не сте поставили съд върху нея
- Не ползвайте съдове с остра повърхност, понеже можете да повредите печката.
- Не гледайте директно в зоната за приготвяне с халоген (тогава когато не са покрити със съд) тогава когато се нагрива.
- Не слагайте по-тежки съдове от 15 кг. върху отворената врата на фурната и съдове по тежки от 25 кг. върху печката.
- Не ползвайте твърди агенти за почистване или остри метални предмети за почистване на вратата, тъй като може да се издраска повърхността и, а прозореца може да се напука.
- Не ползвайте продукта при техническа авария, изключете го от източника на захранване с ел. енергия и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да го поправи.
- В случай на повреда предизвикана от технически дефект, извадете щепсела от контакта и се обърнете към упълномощен сервизен техник за да отстрани повредата.
- **Хората с имплантируеми уреди, които поддържат жизнените им функции (например, сърдечен стимулатор, помпа инсулин или слухови апарати) трябва да проверят, дали работата на тези устройства не се нарушава от сензорния панел за управление на плота (честотата на индукция на плота е 20-50 kHz).**
- Правилата от инструкциите за употреба трябва да се спазват много стриктно. Не оставяйте човек да ползва уреда ако не знае да работи с него.
- Уредът е проектиран изключително като съоръжение за готвене. Всяко друго негово използване (например за огряване на помещението) не е допустимо и може да бъде опасно.

КАК ДА ПЕСТИТЕ ЕНЕРГИЯ



Чрез отговорно ползване на енергията, не само ще спестите пари, но ще защитите и околната среда. Как можете да направите това нещо:

- **Използвайте подходящи съдове.**

Съдовете с плоско и дебело дъно, могат да спестят 1/3 от използваната ел. енергия. Покрийте с капак съда ако е възможно, по този начин ще спестите енергия 4 пъти повече.

- **Изберете подходящия размер на съда, който да съвпада с размера на зоната за приготвяне.**

Съда не трябва да бъде по-малък от диаметъра на зоната за приготвяне.

- **Осигурете се, че зоната за приготвяне и основата на съда са чисти.**

Мърсотията не позволява отделянето на необходимата топлина а изгорялото може да се отстрани с помоща на продукти, които вредят на околната среда.

- **Не отваряйте вратата прекалено често.**

Не отваряйте вратата на фурната само когато е необходимо.

Спрете фурната на време и използвайте акумулираната топлина.

Тогава когато приготвяте храна по продължително време, спрете зоната за нагряване с 5 до 10 минути преди да завърши процеса за приготвяне на храна. Ще се спести към 20% енергия.

Използвайте фурната тогава когато приготвяте голямо количество храна.

Месо до един килограм може да се пригот-

ви по-икономично в един съд въху плочата.

- **Използвайте остатъчната топлина на фурната**

Ако времето за приготвяне е по-голямо от 40 минути, спрете фурната с 10 минути преди да завършите.

Важно!

Тогава когато използвате един хронометър, настройте по-кратко време за приготвяне в зависимост от типа на приготвената храна.

- **Само крайна решетката за вентилатора след като сте затворили вратата на фурната.**

- **Осигурете се, че вратата на фурната е затворена.**

- **Не инсталирайте печката близо до хладилника / фризера.**

Разхода за енергия ще се увеличи без да е необходимо това нещо.

РАЗОПАКОВАНЕ



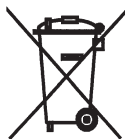
По време на транспорта се използва защитен материал за предпазване на материала от евенталните аварии. След разопаковането на апарата, хвърлете опаковките така че да не

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



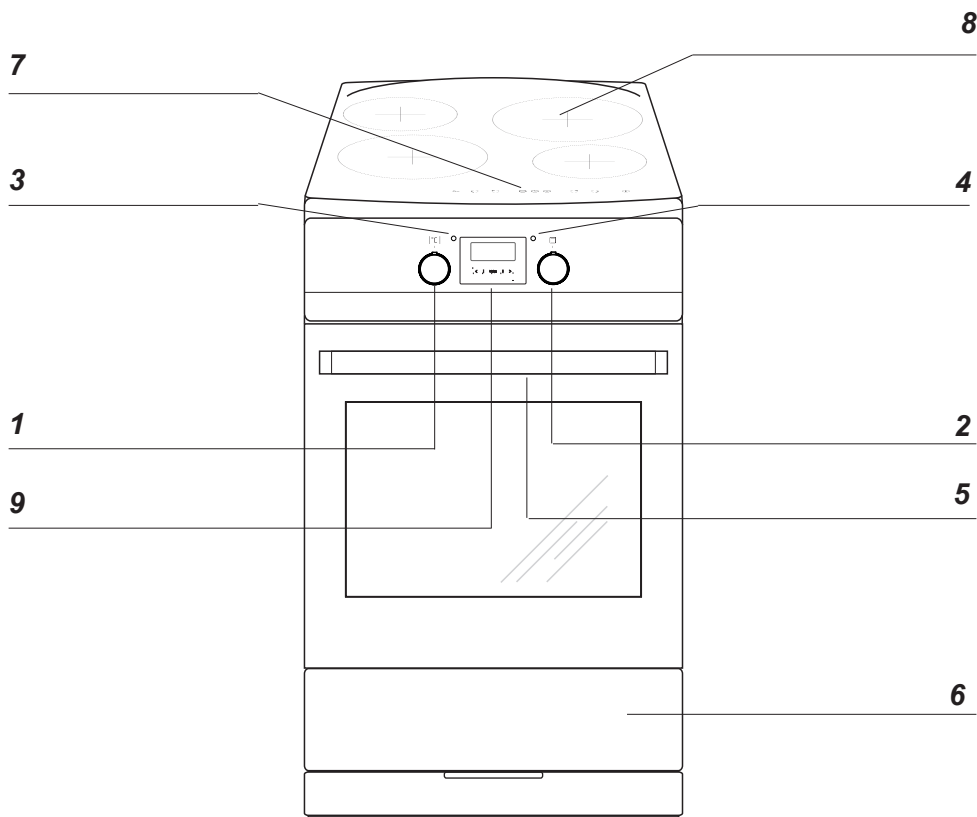
Старите апарати не трябва да бъдат смятани за битови отпадъци, а трябва да се предадат в център за събиране и рециклиране на електрическите и електронните уреди.

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



- 1 Бутон за контрол на температурата
- 2 Бутон за избиране на функцията на фурната
- 3 Индикатора за регулиране на температурата свети в **L**
- 4 Индикатора за функциониране на печката свети в **R**
- 5 Дръжка за вратата на фурната
- 6 Шкаф
- 7 Бутон за контрол на зоните за нагряване
- 8 Стъклокерамична плоча
- 9 Електронен прогаматор

ОПИСАНИЕ НА ИЗДЕЛИЕТО

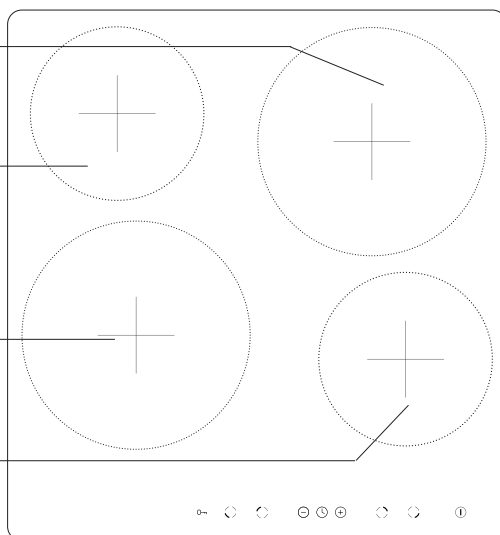
Описание на плочата

Нагревателна индукционна
зона **booster**
(задна дясна) Ø 210

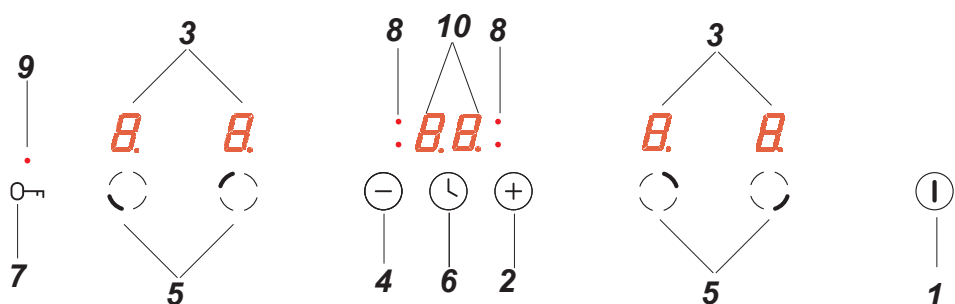
Нагревателна индукционна
зона **booster**
(задна лява) Ø 160

Нагревателна индукционна
зона **booster**
(предна лява) Ø 210

Нагревателна индукционна
зона **booster**
(предна дясна) Ø 160



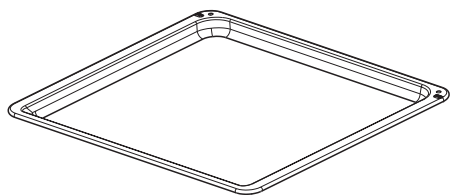
Панел за управление



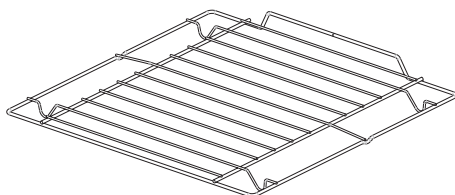
1. Сензор включи/изключи плота
2. Сензор плюс
3. Датчик на нагревателните зони
4. Сензор минус
5. Сензор за избор на нагревателна зона
6. Сензор на часовника
7. Сензор ключ
8. Диоден индикатор на часовника
9. Диоден индикатор на сензора ключ
10. Датчик на часовника

ОПИСАНИЕ НА АПАРАТА

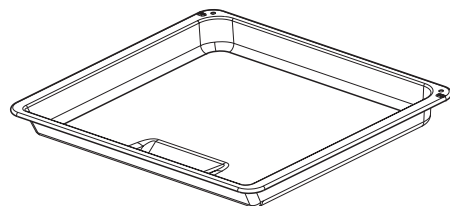
Принадлежности към печката – комплект:



Тава за хлебни изделия

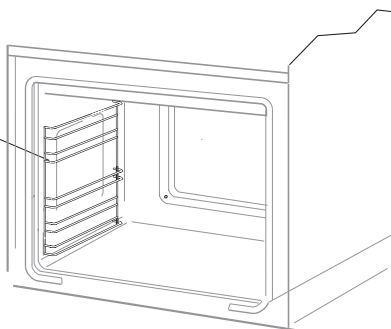


Скара за грил (решетка за сушене)



Тава за печене

Метални водачи



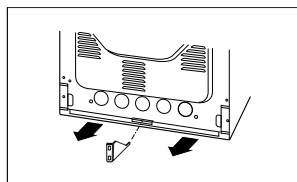
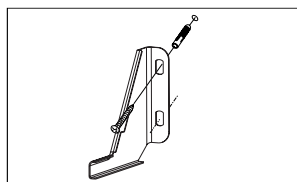
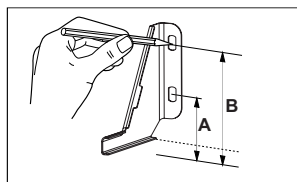
ИНСТАЛИРАНЕ

Инсталиране на печката

- В кухнята не трябва да има влага и трябва да бъде добре проветрена.
- Помещението трябва да бъде оборудвано със система за проветряване за да изкара пушека. Тази система може да бъде съставена от един вентилатор и един ширм. Ширма трябва да се инсталира като се спазват инструкциите на производителя. Уреда трябва да се инсталира така, че да бъдат достъпни всички елементи за контрол.
- Върху използваната покривна повърхност трябва да се нанесе един прилепващ термоустойчив слой (100°C). Той ще предпази деформирането на повърхността. Ако не сте сигурни за издръжливостта на мебела, оставете разстояние от приблизително 2 см покрай уреда. Стената зад уреда трябва да бъде издръжлива на високи температури. По време на ползване, задната част на уреда се нагрява и достига до 50°C над стайната температура.
- Уреда трябва да се постави върху твърда повърхност, равна (не го поставяйте върху стойка).

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

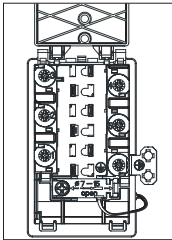
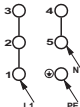
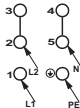
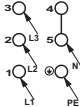
Електрически връзки

Предупреждение!

Ел. връзки трябва да се осъществят от квалифициран сервизен техник. Не правете промени в системата за захранване с ел. енергия.

Препоръки

Печката е предвидена да функционира на трифазно ел. захранване (400V 3N~50 Hz). При волтаж от 230V. Може да се трансформира в монофазно захранване чрез промяна в кутията за свързване посочено в по-долната таблица. Диаграмата се намира върху капака на кутията за свързване. Не забравяйте да изберете подходящ кабел, като се съобразите с типа и мощността посочени върху етикета с технически данни.

ДИАГРАМА ЗА СВЪРЗВАНЕ				Тип кабел за ел.захранване
Внимание! Волтаж и елементи за приготвяне 230V				
Внимание! При свързване, защитната връзка трябва да бъде включена към терминал  PE.				
1	При еднофазна връзка с заземяване на 230V, връзките свързват терминалите 1 – 2 – 3 и терминалите 4 – 5, защитната връзка е на  .			
2	При двуфазна връзка с заземяване на 400/230V, връзките свързват терминалите 2 – 3 и терминалите 4 – 5, защитната връзка е на  .			H05VV-F4G2,5
3	При мрежа от трифазна връзка с заземяване на 400/230V, връзките свързват терминалите 4 – 5, фазите 1, 2 и 3 заземяване на 4 – 5, защитната връзка е на  .			H05VV-F5G1,5
L1 = R, L2 = S, L3 = T, N = терминал заземяване, PE = терминал защитна връзка				

Кабела за свързване трябва да бъде фиксиран в клемата.

Предупреждение!

Не забравяйте да свържете защитната мрежа към терминала от кутията за връзки отбелязан с . Захранването с ел. енергия на печката трябва да бъде предвидено с защитно устройство което позволява прекъсване на ел. захранването в случай на авария. Разстоянието между контактите и защитното устройството трябва да е най-малко 3 мм. Преди да включите печката към източника на захранване трябва да прочетете информацията от етикета с технически данни и диаграмата за свързване.

При първоначално ползване

- Отстранете амбалажа, извадете всичко от шкафа, почистете вътрешната страна на фурната и на печката.
- Извадете и почистете аксесоарите на фурната с топла вода и течен препарат.
- Включете вентилатора или отворете един прозорец.
- Нагрейте фурната (до температура от 250°C за приблизително 30 минути), отстранете петната и мийте я много внимателно; зоните за нагряване на печката трябва да се нагреят за приблизително 4 минути без да има сложен съд.

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!

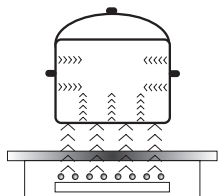
Камерата на фурната следва да се мие само с топла вода с добавка на малко количество препарат за миене на съдове.

ИЗПОЛЗВАНЕ

► Преди да включите плочата

- Най-напред старателно изчистете индукционния плот. Индукционния плот третирайте като стъклена повърхност,
- При първото използване може да се появи слабо отделяне на миризма , затова включете вентилацията в помещението или отворете прозореца
- Извършвайте обслужващите действия съблюдавайки препоръките за безопасност.

► Принципи на действие на индукционното нагряване



Електрическият генератор захранва бобина, разположена вътре в съоръжението.

Тази бобина създава магнитно поле, което се предава към съда.

Под въздействието на магнитното поле съдът се нагрява.

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, 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 индукционната плоча 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 загреване. 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 в случай 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.

Звучите, 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 мощност на загреване.

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

ИЗПОЛЗВАНЕ

Защитни съоръжения:

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

Вентилатор: служи за предпазване и охлаждане на управляващите и храняващите елементи. Може да работи с две скорости, работи в автоматичен режим. Вентилаторът работи тогава, когато нагревателните полета са включени и продължава да действа при изключена плоча, докато електронната система бъде достатъчно охладена.

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

Детектор: детектор за присъствието на тенджерата позволява на работа на плота, т.е. нагряване на зоните. Малки предмети, намиращи се на плота (като лъжици, ножове или пръстен...) не се приемат от детектора като съд за готвене и плота няма да бъде включен.

▶ Детектор за наличието на тенджера в индукционната зона

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

- Ако полето за готвене се използва със съответна подходяща тенджера, на дисплея се появява нивото на топлина.
- Индукцията изисква използването на съответните тенджери, имащи дъна от магнитен материал (таблица).

Ако в зоната за нагряване не се намира тенджера или е поставен не съответстващ съд за готвене на дисплея се появява символът . Зоната за нагряване не се включва. Ако в рамките на 10 минути, тенджерата не бъде регистрирана от детектора, операцията включи ще бъдат изтрита.

За да спрете зоната за готвене, трябва да използвате сензора контролер за изключване, а не само да премахнете тенджерата.



Детектора за тенджерата не работи като сензор включване / изключване на плочата.

Индукционният плот е оборудван със сензори, които се управляват чрез докосване с пръстите на маркираната повърхност.

Всяка пренастройка на сензора се потвърждава чрез звуков сигнал.

Обърнете внимание, при включването и изключването както и при настройката на степента на мощността на нагряване винаги да натискате само един сензор. В случаите на натискане едновременно на повече сензори (с изключение на часовника и ключа), системата игнорира въведените управляващи сигнали, а при продължително натискане се появява сигнала за повреда.

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

ИЗПОЛЗВАНЕ

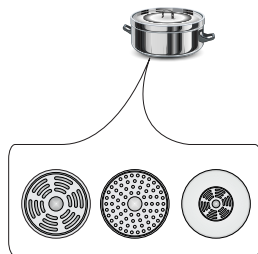
Качеството на съдовете за готвене е изключително важно условие за ефективната работа на плота.

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 появата на точки с прекалено висока температура, където храната по време на готвене може да бъде неравномерно нагряна и да изгори. Тенджери и тигани с дебели метални стени осигуряват най-добро разпределение на топлината.
- Моля, обърнете внимание на това, дали дъното на съда за готвене е сухо: по време на запълване на тенджерата или когато се използват извадени от хладилника съдове, преди да ги поставите върху плота проверете, дали долната повърхност на дъното е напълно суха. Това ще предотврати замърсяването на повърхността на плочата.
- Капакът на тенджерата позволява запазване на топлината, като по този начин намалява времето за нагряване и консумацията на енергия.
- За да проверите, дали съдовете са подходящи, трябва да проверите, дали дъното на съда привлича магнит.
- **За оптимален контрол на температурата от индукционния модул дъното на съда трябва да бъде плоско.**
- **Вдлъбнати дъна на тенджерите или дълбоко релефно лого на производителя могат да имат отрицателен ефект при регулиране на температурата от индукционния модул и това може да доведе до прегряване на съдовете.**
- **Не използвайте повредени съдове, например с деформирани дъна в резултат на прекомерни прегрявания.**
- При използването на големи съдове с феромагнитно дъно, чийто диаметър е по-малък от общия диаметър на съда, загрява се 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 съда 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 съда в зоната за загряване, 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 материални като:

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

Означения на кухненските съдове		Проверете етикета, дали има знак, който показва, че съда е подходящ за индукционни зони
	Използвайте магнитни тенджери (от емайлирани стомана, феритна неръждаема стомана, чугун), за да проверите - приложете магнит към дъното (трябва да се придържа)	
Неръждаема стомана	Nie wykrywa obecności garnka Не разпознава наличието на тенджера	
Алуминий	Не разпознава наличието на тенджера	
Чугун	Висока ефективност	
	Внимание: тенджерите могат да надраскат плочата	
Емайлирана стомана	Висока ефективност	
	Препоръчват се съдове с плоско, дебело и гладко дъно	
Съкло	Не разпознава наличието на тенджера	
Порцелана	Не разпознава наличието на тенджера	
Съдове с медени дъна	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)
Диаметър (mm)		
210	140	210
160	90	160

ИЗПОЛЗВАНЕ

▶ Панел за управление

- След включването на плота към захранващата мрежа, на дисплея за момент се появяват всички датчици. Плочата е готова за използване.
- Нагревателната плоча е оборудвана с електронни сензори, които се включват като се натиснат с пръст в продължение поне на 1 секунда.
- Всяко включване на сензора се сигнализира чрез звуков сигнал



Не поставяйте никакви предмети върху повърхността на сензорите (това може да предизвика включване на сигнала за грешка), тези повърхности трябва да бъдат постоянно чисти.

Включване на плочата

Сензор за включване / изключване (1) трябва да се задържи натиснат с пръста най-малко 1 секунда. Плочата е активен, когато на всички показатели (3) светва цифрата "0".



Ако в рамките на 10 секунди, не се направи настройка на нито един от сензорите, нагревателната плоча се изключва.

Включване на нагревателната зона

При включване на плочата със сензора (1), в рамките на следващите 10 секунди, изберете съответния котлон (5).

1. След докосване на сензора, съответен за избраната нагревателна зона (5), върху съответния за тази зона индикатор на мощност ще мига цифра „0“.
2. С натискане на сензора „+“ (2) или сензора „-“ (4) определяте желаната степен на нагряване.



Ако в рамките на 10 секунди след включване на плочата, не се направи никаква настройка, котлона се изключва.



Нагревателните зони са активни само когато на всички дисплеи светят буква или цифра, което означава, че има готовност за извършване на настройка на мощността за нагряване.

Определяне на степента на мощност на нагряване

По време на показване върху индикатора на нагревателната зона (3) на мигаща цифра „0“ можете да започнете да настройвате желаната степен на мощността за загряване посредством сензорите „+“ (2) и „-“ (4).

ИЗПОЛЗВАНЕ

Изключване на нагревателните зони

- Нагревателната зона трябва да е активна. Индикаторът на степента на мощност мига.
- Изключването се извършва с докосване на сензора на плочата включи/изключи или чрез продължително натискане на сензора (5) в продължение на 3 секунди.

Изключване на цялата плоча

- Плочата работи, когато е включена най-малко една зона за нагряване.
- Натискайки сензора включи / изключи (1) изключваме цялата плоча.

Ако нагревателната зона е гореща, на дисплея на зоната (3) свети буквата "H"- символа на остатъчно нагряване.

Функция Booster „P“

Функция Booster се изразва в увеличаване на мощността на нагряване на зоната Ø 210 - от 2000W до 3000W, зона Ø 160 - от 1200W до 1400W.

За да включите функцията Booster изберете зоната за готвене, настройте нивото на готвене на „9" и отново натиснете сензора „+" (2) което се сигнализира с появяването на буквата "P" на дисплея на зоната.

Изключването на функцията Booster става след натискането отново на сензора „-" (4) при активна индукционна зона, или след сваляне на тенджерата от котлона.



За зоните Ø 210 и Ø 160 времето на действие на функцията Booster е ограничено от сензорния панел до 10 минути. След автоматично изключване на функцията Booster, нагревателната зона се нагрява с номинална мощност. Функцията Booster може да бъде отново включена, при условие, че датчиците за температурата в електронната система и намотката позволяват на 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 бъде превишена (в електронната система или намотката) в зоната за нагряване по време на действието на функцията Booster, функцията Booster автоматично се изключва. Нагревателната зона работи в номинална мощност.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Управление на функцията Booster



Зоните за готвене са свързани по двойки - вертикално или по диагонал в зависимост от модела. Общата мощност е разпределена в рамките на тези двойки.

При опит за включване на функция Booster едновременно за двете зони на готвене ще бъде превишена максималната допустима мощност. В този случай нагревателната мощност на първата активирана нагревателна зона ще бъде намалена до най-високото възможно ниво.

Функция блокиране

Функцията блокиране служи за да се предпази плочата от неумишлено включване от деца, плочата се включва след отблокирането и.

Функцията за блокиране е достъпна при включена и изключена плоча.

Включване и изключване на функцията за блокиране

Включването и изключването на функцията за блокиране на плочата се извършва с помощта на сензор (7), който трябва да се задържи за около 5 секунди. Активирането на функцията за блокиране се сигнализира със светване на диодния индикатор (9).



Плочата е блокирана, докато не бъде отключена, дори ако панела за управление е включен и изключен. Изключването на плочата от захранващата мрежа ще изключи блокирането на плочата.

Индикатор за остатъчна топлина

След като завършите готвенето, в керамичното стъкло остава топлинна енергия, наречена остатъчна топлина. Индикатора за остатъчна топлина се появява на два етапа. След изключването на зоната за нагряване или цялата плоча, когато температурата преминава 60°C, на съответния дисплей се появява буквата „H“. Индикатора за остатъчна топлина се появява по времето когато температурата на зоната за нагряване превишава 60°C. В границите на температурата от 45°C до 60°C на дисплея се появява „h“ символизираща ниска остатъчна топлина. Когато температурата се обнижи под 45°C индикатора за остатъчна топлина се изключва.



По това време не докосвайте нагревателната зона поради възможност за изгаряне както и не поставяйте на зоната чувствителни на топлина предмети!



Когато няма електрически ток Индикатора за остатъчна топлина „H“ не свети. Въпреки това зоните за нагряване могат да бъдат още горещи!



ИЗПОЛЗВАНЕ

Ограничаване на времето на работа

За да се увеличи ефективността на работа, индукционната плоча е снабдена с таймер за работата на всяка една нагревателна зона. Максималното време на работа се настройва в съответствие с последно избраната мощност на нагряване.

Ако не променяме степента на мощност на нагряване през продължителен период (вижте табелата), тогава съответната зона за нагряване ще бъде автоматично изключена и включен символа за остатъчно нагряване. Но във всеки момент можете да включите и използвате нагревателните зони съгласно с инструкцията за употреба.

Степен на мощност на нагряване	Максимално време на работа в часове
L	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Функция автоматично загряване

- Избраната нагревателна зона трябва да се активира със сензор (5)
- След това с помощта на сензорите „+” (2) и „-” (4) трябва да настроите нивото на мощност в обхват от 1-8 и отново да натиснете сензор (5)
- Върху дисплея ще се мига цифрата на настроеното ниво на мощност с буква A.

След като измине времето през което зоната е засилена с допълнителна мощност, зоната за нагряване автоматично преминава в режим на работа на избраната от Вас сила на нагряване, която ще се появи на дисплея.

Степен на мощността за загряване	Продължителност на времето на засилване с допълнителна мощност (минути)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Ако тенджерата бъде свалена от нагревателната зона и отново поставена преди да изтече времето за бързо нагряване, загряването с допълнителна мощност ще протече до край.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Функция на часовника

Таймера улеснява процеса на готвене благодарение на възможността на програмиране на времето за действие на нагревателните зони. Може също да послужи като таймер за мерене на времето (аларма).

Включване на Таймера

Таймера улеснява процеса на готвене благодарение на възможността на програмиране на времето за действие на нагревателните зони. Може също да послужи като таймер за мерене на времето(аларма).

- Със сензора (5) изберете съответната нагревателна зона. Цифрата „0“ ще мига.
- С помощта на сензора „+“ (2) или „-“ (4) настройте исканата мощност 1 - 9.
- След това в рамките на 10 секунди трябва да активирате часовника посредством натискане на сензор (6).
- С помощта на сензора „+“ (2) или „-“ (4) програмирайте исканото време за готвене (01 до 99 минути).
- При дисплея на часовника свети индикаторният диод (8), съответен за нагревателната зона.



Всички нагревателни зони могат да работят едновременно под управлението на таймера.



В случай, ако е настроено повече от едно време върху дисплея на часовника, показва се само най-краткото настроено време. Допълнително това е сигнализирано с мигащ диод (8).

Промяна на програмираното време за готвене

По всяко време можете да промените програмираното време за готвене

- Със сензора (5) изберете съответната зона за нагряване. Цифрата на нагряващата мощност мига.
- След това в рамките на 10 секунди трябва да активирате часовника посредством натискане на сензор (6).
- С помощта на сензора „+“ (2) или сензора „-“ (4) настройте новото време на таймера.

Контрол на степента на изтичане на времето за готвене

Във всеки момент можете да проверите времето, което е останало до края на готвенето, като докоснете сензора на часовника (6). Активното време на действие на часовника за съответната нагревателна зона е сигнализирано с мигащ диод (8).

ИЗПОЛЗВАНЕ

Изключване на таймера

След изтичане на предварително зададено време за готвене се чува звуков сигнал, който може да бъде изключен чрез докосване на произволен сензор или алармата автоматично се изключва след 2 минути.

Ако има нужда от по-ранно изключване на таймера:

- Със сензора (5) активирайте нагревателната зона. Цифрата на мощността на нагряване изразително ще се освети.
- След това трябва да натиснете сензор (6), да задържите в продължение на 3 секунди или да смените времето на таймера с помощта на сензорите „+” (2) и „-” (4) до позиция „00”

Таймер за мерене на времето

Часовника за програмиране на времето за готвене може да бъде използван и като допълнителен сигнализатор (аларма), ако не е използван като таймер за управление на времето за готвене.

Включване на таймера

Ако плочата е включена:

- Докоснете сензора включи/изключи на плочата (1), включете плочата.
- След това трябва да активирате таймера посредством сензор (6).
- С помощта на сензора „+” (2) или „-” (4) настройте времето на таймера

Изключване на таймера

След изтичането на определеното време, се включва алармен звуков сигнал, който може да бъде изключен с докосване на произволен сензор или се изключва автоматично след 2 минути.

Ако има нужда от по-рано изключване на таймера:

- Трябва да натиснете сензор (6), да го задържите в продължение на 3 секунди или да смените времето на таймера с помощта на сензорите „+” (2) и „-” (4) до позиция „00”
- Ако таймера е програмиран като аларма, тогава той не може да работи като часовник за програмиране на времето за готвене.



Функцията на таймера ще бъде ресетвана в момента, когато се активира функцията на часовника.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Функция подгриване

Тази функция поддържа горещата готова храна на горещата зона за нагриване. Избраният котлон е включен на ниска мощност за нагриване. Мощността на зоната за нагриване се контролира от функцията затопляне на ястия, по такъв начин, че температурата на храната е около 65 ° C. Затова топлатата, готова за консумация храната не променя неблагоприятно вкуса си и не се залепва към дъното на тенджерата. Тази функция може да бъде използвана за топене на масло, шоколад и др.

Важно условие за използването на тази функция е прилагането на подходяща тенджера с плоско дъно, тогава температурата на тенджерата е точно измерена с помощта на сензор, намиращ се в нагривателната зона.

Функцията затопляне на ястия може да бъде включена във всяка зона.

От микробиологична гледна точка не се препоръчва поддържането на храната топла за дълго време, поради което тази функция автоматично се изключва след 2 часа.

Функцията за нагриване на ястията е определена като допълнителна топлинна енергия между "0 1" и се появява на дисплея като символ "  "

Включването на функцията за загриване се извършва по същия начин, който е описан в точка

„Включване на нагривателната зона“

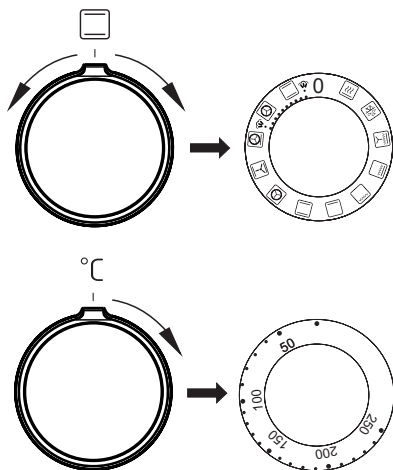
Изключването на функцията за загриване се извършва по същия начин, който е описан в точка

„Изключване на нагривателните зони“.

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.



Фурната ще се включи чрез натискане на двата бутона в положение „●“/“0“.

Внимание!

Тогава когато избирате която и да е функция за нагряване (включване на нагревател, и.т.н.) фурната ще се включи след като бъде избрана температурата с помощта на бутон за регулиране на температурата.

0 Липса на настройки



Бързо нагряване

Включен горен нагревател, тостер, вентилатор. Използва се за предварително нагряване на фурната.



Размразяване

Включен само вентилатор, без използване на нито един от нагревателите.



Вентилатор и включена комбинирана скара

Тогава когато бутонът е в това положение, фурната включва функцията комбинира скара и вентилатор. Тази функция ускорява процеса на пържене и подобрява вкуса на храната. Ползвайте скарата когато е затворена вратата на фурната.



Усилен грил (Supergrill)

Включването на функцията „усилен грил“ дава възможност за печене на грил с едновременно включен горен нагревател. Тази функция позволява на получаването на по-висока температура в горната част на работното пространство на фурната, което води до по-силно припичане на ястията, позволява също на печене на по-големи порции.



Включена скара

“Повърхностната” скара се използва при печене на малки порции месо: стейкове, шницели, риби, тост, салам, принцеси (дебелината на печените ястия не може да е по-голяма от 2-3 см, по време на печенето трябва да обърнете ястието на другата страна)



Включен долен нагревател

Тази позиция на бутона позволява на реализирането на нагриване на фурната само от долния нагревател. Използва се при припичане на сладкиши отдолу (например сладкиши с плънка от плодове, „мокри“ сладкиши и други).



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 загрева 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 загрева 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 шампованото 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 загрева 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.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Контролна лампа



Включването на фурната е отбелязано с два светлини сигнала, **R** и **L**. **R** сигнал означава, че фурната е включена. Ако **L** светлина угасне, това означава, че температурата е достигнала до зададената настройка. Ако в рецептата е посочено, че продукта трябва да се сложи в загрята фурна, това нещо трябва да се осъществи преди да угасне първи път **L** светлина. Тогава когато печете, **L** светлина ще се включи и изключи временно (за да поддържа температурата във вътрешността на фурната). **R** сигнал може да се включи тогава когато бутона се намира в положение “вътрешно осветяване на фурна”.

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.
- При отваряне на вратата по време на печене трябва да запазите особено внимание и да се отдръпнете от уреда, тъй като излизащата отвътре пара може да бъде опасна.

Използване на скарата

Процеса на печене се осъществява с помоща на инфрачервени лъчи отправени към съда от нагорещения нагревател на скарата.

За да включите скарата трябва да:

- Настройте бутона за функции в положение обозначено
- Загрейте фурната приблизително 5 минути (вратата на фурната да е затворена).
- Сложете тавата на подходящо ниво за приготвяне, а ако печете върху скарата сложете на по ниско ниво друга тава за събиране на остатъци (под грила).
- Фиксирайте защитното устройство на бутоните и затворете вратата на фурната.

При печене с помоща на функцията и комбинираната скара, температурата трябва да е настроена на 210°C, но функцията скара с вентилатор трябва да бъде настроена на максимална температура от 190°C.

Внимание!

Печенето става при затворена вратичка на фурната.

Когато използвате нагревателя за препичане, елементите на печката се нагряват. Препоръчва се да не се допускат деца до фурната.

ПРИГОТВЯНЕ ВЪВ ФУРНАТА – ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Печене

- Препоръчваме използването на тавите доставени заедно с печката.
- Можете да използвате и други съдове, които трябва да се поставят върху рафта за сушене; за предпочитане е да използвате черни тави, тъй като са по-добър проводник на топлина и скъсяват времето за приготвяне..
- Тавите с лъскава повърхност не се препоръчват тогава когато използвате конвенционалния метод за нагряване (долен и горен нагревател). Долната част на сладкиша ще изгори.
- Тогава когато ползвате функцията на вентилатор ултра, не е необходимо да нагрявате предварително фурната, за друг тип нагряване трябва да се загрее предварително фурната преди да се постави сладкиша.
- Преди да извадите сладкиша от фурната, проверете дали е опечен с помощта на клечка (ако сладкиша е готов, клечката трябва да е чиста и суха след като я извадите от сладкиша).
- След като спрете фурната, трябва да оставите сладкиша вътре за 5 минути.
- Температурата използвана при вентилатор ултра е приблизително 20 – 30 градуса по-голяма отколкото при нормално приготвяне (тогава когато използвате долния и горния нагревател).
- Параметрите на печене са показани в таблица те са приблизителни и могат да се поправят като се опсланяте на собствения опит и желания.
- Ако информацията от рецептата е различна от стойностите посочени в инструкциите за употреба, спазвайте тези от инструкциите за употреба.

Запичане на месото

- Можете да пригответе парчета месо по-големи от 1 кг. във фурната, но тези които са по-малки могат да се приготвят върху печката.
- Използвайте термоустойчиви съдове тогава когато пригответе месо във фурна, с дръжки които са също устойчиви на високи температури
- When roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- По време на приготвяне на месото, то трябва да се обръща и да се сипе собствения му сос върху него или да се сипе гореща вода със сол – не сипвайте студена вода върху месото.

Функция Soft Steam

- Функцията Soft Steam се препоръчва за печене на сладкиши, хляб и освежаване на ястията и има за цел повишаване на влагата по време на печене.
- Наличието на пара оказва положително влияние върху растежа на тестото и улеснява приготвянето на деликатни ястия с хрупкава коричка.
- По време на печене не бива да отваряте вратата на фурната.

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		210	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	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Тава за печиво	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Тава за печиво	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Тава за печиво Тава за печене	2 + 4 2 - тава за печиво или за печене 4 - тава за печиво		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 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	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 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 - 70 ²⁾

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

²⁾ Стойностите 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.

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

Гриловане

Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за заграване	Темпера-тура (°C)	Време (мин.)
Тостове от бял хляб	Скара	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Скара	4		250 ²⁾	2 - 3
Говежди бургери	Скара + тава за печене (за събиране на капещата течност)	4 - скара 3 - тава за печене		250 ¹⁾	1 страна 10 - 15 2 страна 8 - 13

¹⁾ Затоплете празната фурна като я включите за 5 минути, но не използвайте функцията за бързо затопляне.

²⁾ Затоплете празната фурна като я включите за 8 минути, но не използвайте функцията за бързо затопляне.

Печене

Вид ястие	Акcesoари	Ниво	Функция за заграване	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.

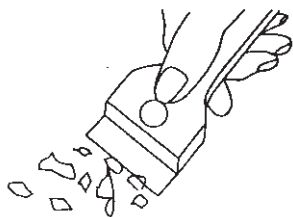
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Чрез всекидневно почистване и поддръжка на печката ще предпазите уреда от повреда при функциониране.

Преди да почистите печката, тя трябва да бъде спряна а бутоните да са в положение “●”/“0” . Не почиствайте печката ако не е напълно изтинала.

Стъклокерамична плоча

- Печката трябва да се чисти след всяко използване. Почистете печката докато е топла, ако е възможно (след като индикатора за зона изгасне).
Предотвратете замърсяването на печката и по специално с течности, които са преляли.
- Когато чистите не използвайте абразивни препарати, като пудра за почистване, която съдържа абразиви, абразивни частици, телена четка и т. н. Те могат да издраскат повърхността на плочата, и по този начин да причинят повреда.
- При по големи замърсени участъци, които се почистват много трудно, можете да ползвате специално стъргало; внимавайте да не повредите рамка на плочата..



Специална стъргалка за почистване

Внимание! Металното ножче трябва да се пази като му се сложи капак (бутнете с голения пръст). Можете да се раните тогава когато използвате този предмет – пазете го от децата.

- Препоръчване използването на меки препарати за почистване и течни за отстраняването на мазнини.

По принцип се препоръчват специални препарати за почистване. В случай, че не намерите тези продукти можете да използвате топла вода с течен препарат или препарат за почистване на мивки от нераждаема стомана.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Фурна

- Фурната трябва да се чисти след всяко използване. Тогава когато я почиствате, светнете вътрешното осветление, за да виждате по-добре.
 - Вътрешността на фурната трябва да се почиства само с топла вода и много малко течен препарат.
 - **Почистване с пара:**
 - Сипете 250мл. Вода (1 чаша) в един съд и го сложете на най-долното ниво.
 - Затворете вратата на фурната
 - Настройте температурата на 50°C а бутона за функции в положение за нагряване на долен нагревател.
 - Загрейте вътрешността на фурната за 30 минути.
 - Отворете вратата на фурната, изтрийте вътрешността с помощта на кърпа или гъба и измийте с топла вода и течен препарат. **Внимание!** Влагата или мръсната вода под печката може да се е образувала при почистването с пара.
 - След почистване на вътрешността на фурната, изтрийте за да изсъхне.
 - **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.**

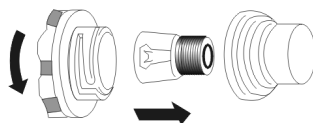
Внимание!

Не трябва да използвате абразивни продукти за почистване и поддръжка на предното стъклено табло.

Смяна на лампата на фурната

За да се предпазите от токов удар, осигурете се, че уреда е спрян преди да смените лампата.

- Настройте всички бутони за контрол в положение "●"/"0" и извадете щепсела от контакта за захранване.
- Отвъртете и измийте горната част на лампата, след това я изтрийте.
- Отвъртете лампата и поставете друга – лампа, която издържа на по-висока температура (300°C) със следните параметри:
 - Волтаж 230 V
 - Мощност 25 W
 - Резба E14.



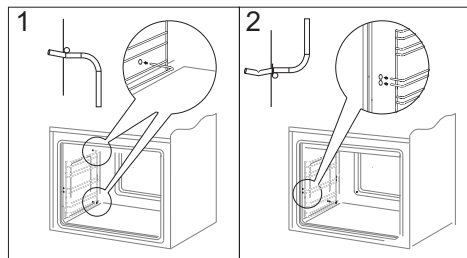
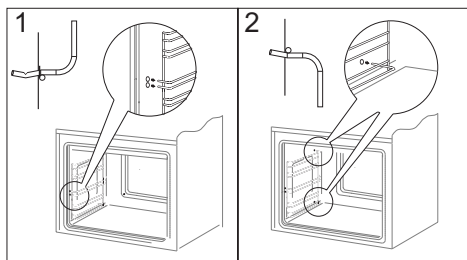
Лампа за фурна

- Завъртете лампата и се осигурете, че е фиксирана добре.
- Завъртете на място капака.

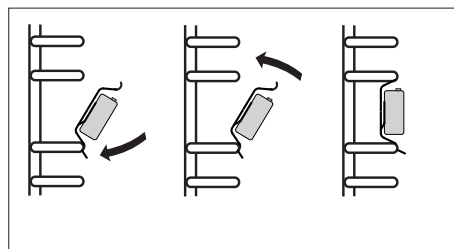
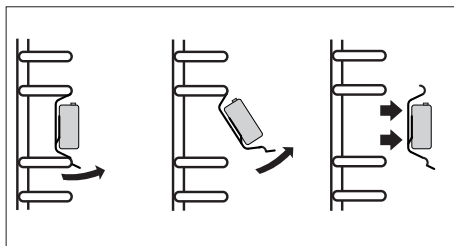
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Отстраняване на страничните опорни елементи за тавите

Фурните, маркирани с буква **D** са предвидени с леко отстраними опорни елементи (странични рафтове). За тяхното отстраняване, дръпнете челното устройство, след това наклонете опорния елемент и го отстранете от задното устройство.



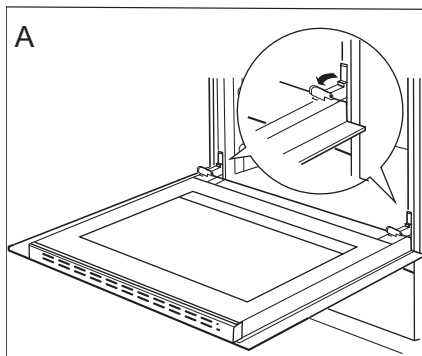
Духовки, обозначенные буквами **Dr**, оборудованы в нержавеющей телескопические (раздвижные) направляющие, прикрепленные к проволочным проводникам. Направляющие следует вынимать и мыть вместе с проволочными проводниками. Перед размещением на них противней, следует их выдвинуть (если духовка нагрета, проводники надо выдвинуть, зацепив задним краем противня за буфера, которые находятся в передней части проводников) и затем ввести вместе в противень.



ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Извадете вратата

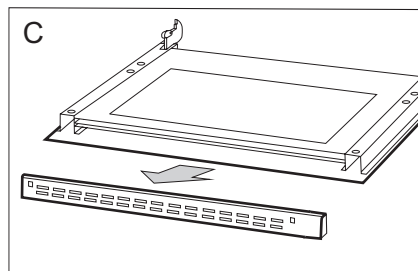
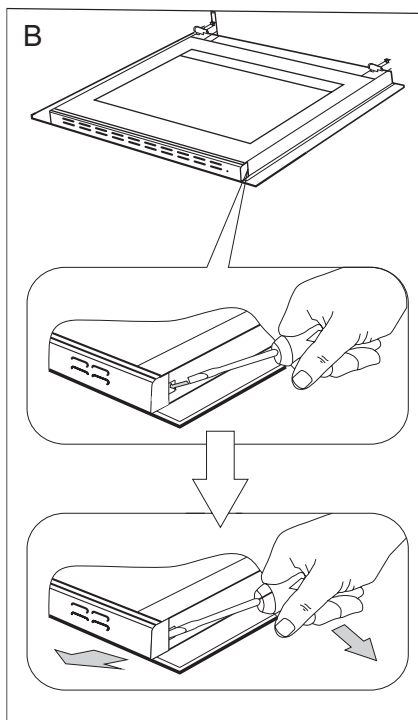
За да имате по лесен достъп при почистване на вътрешната част на фурната, можете да свалите вратата. Така, че трябва да наклоните устройството за подържане на вратата, повдигнете и дръпнете към вас (рис. А). За да сложите вратата на мястото, направете същото нещо, но обратно. Осигурете се, че пантите са фиксирани правилно. След фиксиране на вратата, защитното устройство трябва да се сваля отново много внимателно. Ако не е нагласено, може да се повредят пантите при отваряне на вратата.



Наклоняване на защитното устройство на пантите

Изваждане на вътрешното стъкло

1. С помощта на плоска отвертка свалете горната лайсна на вратата, деликатно избутвайки я от двете страни (фиг. В).
2. Извадете горната лайсна на вратата (фиг.В, С)



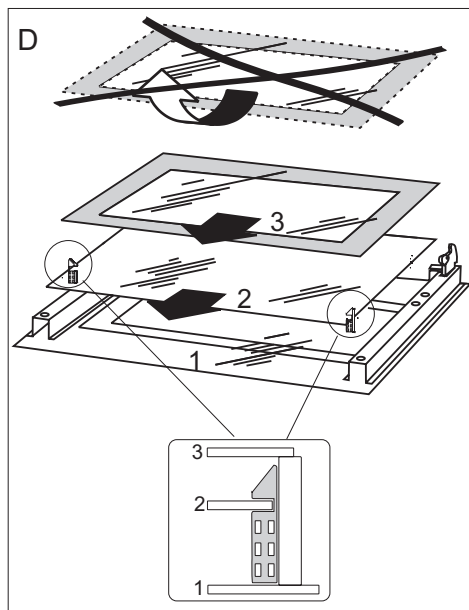
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

3. Извадете вътрешното стъкло от прикрепването (в долната част на вратата). Рис. D,D1.

4. Измийте стъклото с топла вода и малко почистващ препарат.

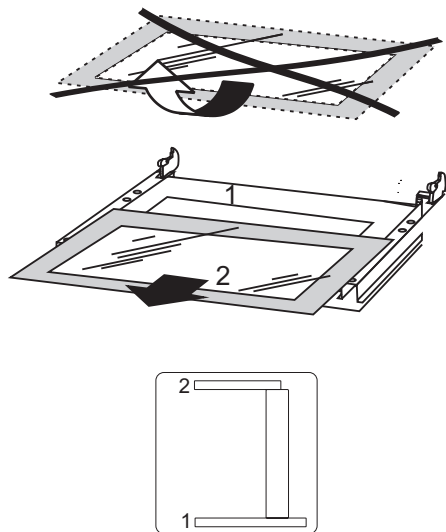
За да монтирате отново стъклото по съплетете по обратния ред. Гладката част на стъклото трябва да се намира отгоре.

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 в десния край натиснете, докато не чуе "щракване". След това натиснете лайсната от лявата страна докато не чуе "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:

- Изключете работещите нагревателни зони
- Изключете електрическото захранване
- Информирайте че имате повреда
- Някои малки повреди могат да бъдат премахнати 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 бушоните (предпазителите), ако са изгорели – сменете ги
2. Уредът не реагира на въведените стойности	- управляващият панел не е включен	- включете
	- бутон е натиснат прекалено бързо (за по-малко от секунда)	- натиснете бутоните малко по-дълго
	- натиснали сте едновременно повече бутони	- винаги натискайте само един бутон (с изключение когато изключвате нагревателната зона)
3. Уредът не реагира и издава къс звуков сигнал	- включена е блокадата предпазваща от деца (блокада)	- изключете предпазващата блокада от деца (блокада)
4. Уредът не реагира и издава дълъг звуков сигнал	- неправилно обслужване (натиснали сте прекалено бързо или неправилни сензори)	- отново стартирайте уреда
	- сензор(ите) покрит(и) или замърсен(и)	- открийте или изчистете сензорите
5. Целият уред се изключва	- след включването не са въведени никакви данни през време по-дълго от 10 секунди	- отново включете панела за управление и веднага въведете данните
	- сензор(ите) покрит(и) или замърсен(и)	- открийте или изчистете сензорите
6. Една нагревателна зона се изключва, на дисплея свети буквата „Н“	- Ограничаване на времето на работа	- отново включете зоната за нагряване
	- сензор(ите) покрит(и) или замърсен(и)	- открийте или изчистете сензорите
	- прегряване на електронните елементи	

ДЕЙСТВИЕ В АВАРИЙНИ СИТУАЦИИ

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
7. Не свети показателя на остатъчното нагряване, въпреки че зоната за нагряване е гореща.	- няма ток, уредът е изключен от захранващата мрежа.	- показателя на остатъчното нагряване ще се задейства след следващото включване и изключване на панела за управление.
8. Пукнатина в керамичната плоча.	 Опасност! Веднага изключете плочата от захранването (предпазител!). Обърнете се към най-близкия сервис.	
9. Ако повредата не е ликвидирана.	Изключете плочата от захранването (предпазител!). Обърнете се към най-близкия сервис. Важно! Вие сте отговорни за правилното използване и доброто поддържане на уреда. Ако поради грешно обслужване на уреда извикате човек от сервиса, Вие ще заплатите за това посещение, дори в периода на гаранция на уреда. За щети възникнали при неспазване на тази инструкция за употреба не отговаряме.	
10. Индукционната плоча издава звукове.	Това е нормално явление. Работещия вентилатор охлажда електронната система	
11. Плочата издава лек звук, напомнящ свирене.	Това е нормално явление. Съгласно с честотата на работа на намотките по време на използване на няколко зони за нагряване, при максимална мощност плочата издава лек звук.	
12. Символ E2	Прегряване на индукционните намотки	- недостатъчно охлаждане, - проверете дали плочата е вградена съгласно с инструкцията за употреба - проверете тенджерата съгласно със забележката на стр. 16.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Волтаж	230V/400V ~ 50Hz
Мощност	Максимално 10,5 kW
Размерина печката (IxLxA)	60/50/85 cm

Основни информации:

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:

Готвене с вентилатор есо	
Готвене с вентилатор	
Вентилатор, долен и горен нагревател	
Долен и горен нагревател (конвенционален режим)	

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.....	41
Opis uređaja.....	46
Instalacija.....	49
Rad.....	51
Pečenje u rerni-praktični saveti.....	66
Test jela.....	68
Čišćenje i održavanje.....	70
Postupak u hitnim slučajevima.....	75
Tehnički podaci.....	77

Pažnja. Uređaj i njegovi dostupni 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 uređaja, ako nisu pod stalnim nadzorom.

Ovaj uređaj 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 uređaja 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 uređaj.

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

NIKAD ne pokušavaj da gasiš požar vodom. Isključi uređaj i prekrij plamen, na primer poklopcem ili nezapaljivom tkaninom.

Pažnja. Ako je površina napuknuta, isključiti struju ciljem izbegavanja mogućnosti električnog udara.

Pažnja. Ako je površina napuknuta, isključiti struju ciljem izbegavanja mogućnosti električnog udara.

Uređaj postaje veoma topao prilikom rada. Povedite računa da ne pipate zagrejane delove unutar rerne.

Kada upotrebljavate uređaja , dostupni delovi rerne mogu postati veoma topli. Preporučujemo da decu držite van domašaja rerne.

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. Da biste izbegli mogućnost strujnog udara, pre nego što počnete da menjate sijalicu proverite da li je uređaj isključen.

Za čišćenje uređaj zabranjena je upotreba opreme za čišćenje parom.

BEZBEDNOSNE INSTRUKCIJE

- Decu držite podalje od uređaja. Kada su u direktnom kontaktu sa uključenim uređajem, može doći do opekotina.
- Vodite računa da delovi kućnih aparata, uključujući i napojni kabl ne dodiruju zagrejanu rernu ili ploču jer njihov izolacioni materijal obično nije otporan na visoke temperature.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada pržite. Ulja i masti se mogu zapaliti zbog pregrevavanja ili kipljenja.
- Ne dozvolite da se ploča uprlja i sprečite da tečnosti kipe po površini ploče. To se posebno odnosi na šećer koji može izazvati reakciju na keramičkoj ploči i prouzrokovati nepopravljive štete. Sve iskipele sadržine treba očistiti istog momenta.
- Ne stavljajte posude sa mokrim dnom na zagrejane grejne zone jer to može prouzrokovati nepopravljive promene na ploči (mrlje koje se ne mogu očistiti).
- Koristite posude koje preporučuje proizvođač, koje su namenjene za upotrebu na keramičkim pločama.
- Ako se bilo kakva oštećenja, doboke ogrebotine, naprsline ili pukotine pojave na keramičkoj ploči, odmah prestanite sa upotrebom šporeta i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne uključujte šporet dok ako na njemu nema posude.
- Ne upotrebljavajte posude sa ostrim ivicama jer mogu oštetiti keramičku ploču.
- Ne gledajte direktno u halogene zone (na kojima nema posude) dok se zagrevaju.
- Ne stavljajte šerpe teže od 15 kg na vrata rerne i teže od 25 kg na ploču.
- Ne koristite gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete da biste očistili vrata, jer se može izgrebati površina i tako doći do lomljenja stakla.
- Ne upotrebljavajte šporet ako ima neki tehnički kvar. Svaki kvar mora biti otklonjen od strane kvalifikovanog i ovlašćenog lica.
- U slučaju bilo kakve nezgode prouzrokovane tehničkim kvarom, isključite uređaj sa napajanja strujom i prijavite kvar servisu kako bi bio otklonjen.
- **Osobe sa ugrađenim uređajima koji podržavaju životne funkcije (elektrostimulator, insulinska pumpa, slušni aparat) moraju da provere da li rad tih uređaja neće da bude poremećen zbog indukcionne ploče (raspon frekventnosti delovanja indukcionne ploče iznosi 20-50 kHz).**
- Striktno se pridržavajte pravila i mera koje sadrži ovo uputstvo. Ne dozvolite nikom ko nije u toku sa ovim uputstvom da rukuje uređajem.
- Uređaj je projektiran isključivo kao uređaj za kuvanje. Svaka druga primena (napr. za grejanje prostorija) je suprotna njegovoj nameni i može stvarati opasnost.

Kako da uštedite energiju



Svako ko pravilno upotrebljava energiju ne šteti samo novac, već i savesno učestvuje u očuvanju životne sredine. Stoga čuvajte el.energiju! Na ovaj način to možete

učiniti:

- **Koristite pravo posuđe za kuvanje.**

Šerpe i tiganji sa ravnim duplim dnom će vam omogućiti da uštedite i do 1/3 el.energije. Imajte na umu da nekorišćenjem poklopca četiri puta povećavate utrošak el.energije!

- **Koristite posuđe čiji prečnik dna odgovara veličini ringle.**

Šerpa nikada ne sme biti manja od veličine ringle koju koristite.

- **Održavajte ringle i dno šerpi čistim.**

Nečistoća sprečava raspodelu toplote – jako skoreli ostaci hrane često se moraju uklanjati jedino proizvodima koji su štetni za životnu sredinu.

- **Ne otklapajte šerpu previše često (ako nadgledate jelo nikada neće pokipeti!).**

Ne otvarajte bespotrebno i često vrata rerne.

- **Isključujte rernu u pravom trenutku i iskoristite preostalu toplotu.**

Kada kuvanje traje duže vreme, isključite grejne zone 5-10 minuta pre kraja procesa i time ćete uštedeti i do 20% el.energije.

- **Rernu upotrebljavajte samo za pripremanje većih količina hrane.**

Meso do 1 kg se može mnogo ekonomičnije pripremati u tiganju na ploči šporeta.

- **Iskoristite preostalu toplotu iz rerne.**

Ako trajanje pripremanja hrane traje duže od 40 minuta, isključite rernu 10 minuta pre kraja vremena.

- **Važno!** Kada koristite tajmer, podesite odgovarajuće kraće vreme kuvanja, u skladu sa tim koliko se jelo priprema.

- **Uverite se da su vrata rerne dobro zatvorena.**

Toplota može izlaziti preko naslaga na zaptivci vrata.

Sve naslage odmah očistite.

- **Ne postavljajte šporet u neposrednoj blizini frižidera/ zamrzivača.**

Utrošak energije bespotrebno 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



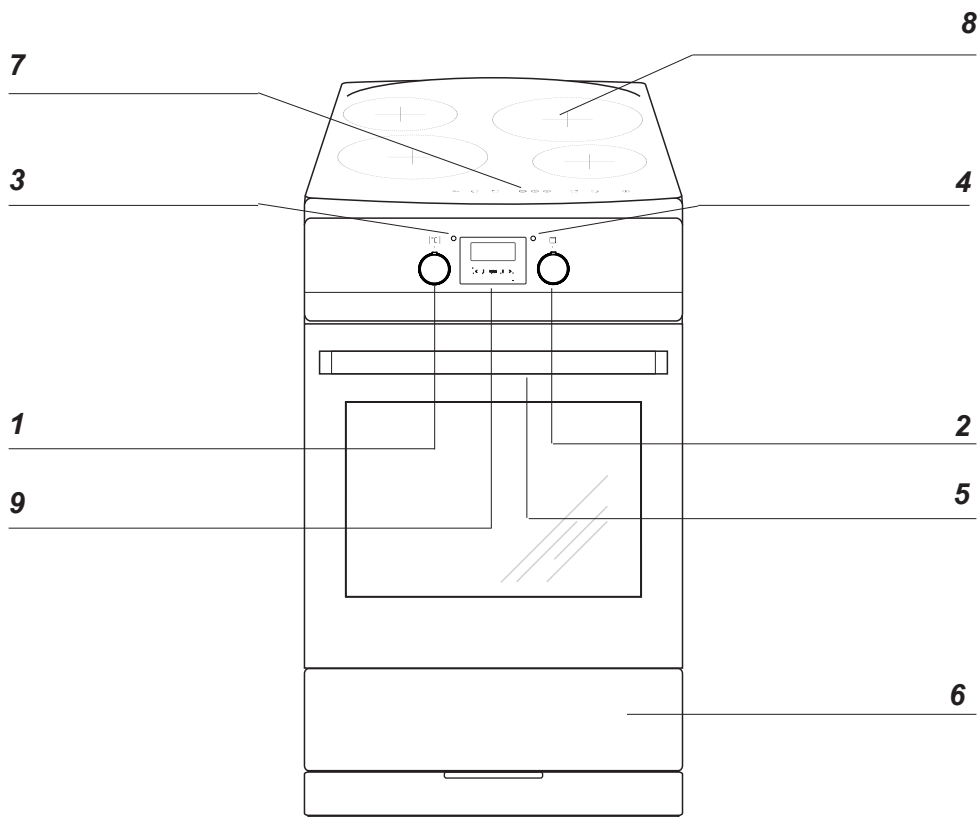
Kada odlazete uređaj, ne bacajte ga u kontejnere sa običnim gradskim smećem. Umesto toga, odložite ga u centar za reciklažu električnog i elektronskog otpada. Na uređaj, uputstvo za upotrebu ili ambalažu je

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



- 1 – komandno dugme za podešavanje temperature
- 2 – dugme za odabir funkcija rerne
- 3 – signalna lampica za temperaturu **L**
- 4 – signalna lampica – indikator rada šporeta **R**
- 5 – ručka na vratima rerne
- 6 – fioka
- 7 - komande za grejne zone
- 8 - keramička ploča
- 9 – elektronski programator

OPIS PROIZVODA

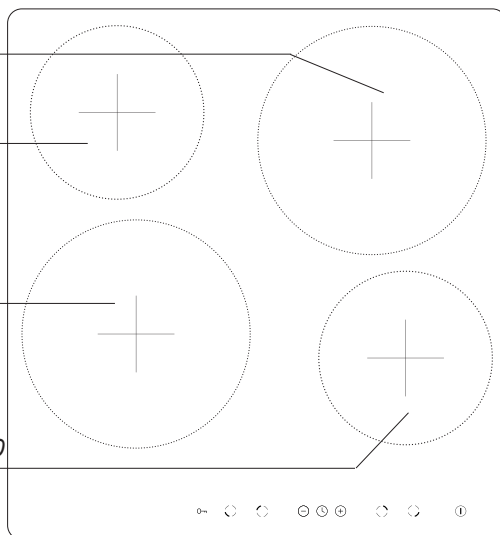
Opis ploče

Indukciono grejaće polje
booster (zadnje desno) Ø 210

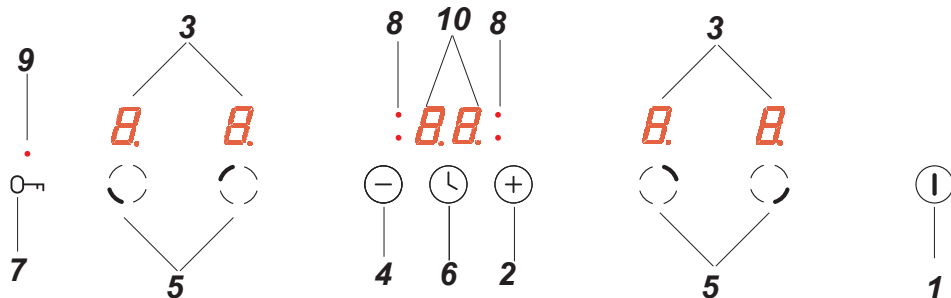
Indukciono grejaće polje
booster (zadnje levo) Ø 160

Indukciono grejaće polje
booster (prednje levo) Ø 210

Indukciono grejaće polje
booster (prednje desno) Ø 160



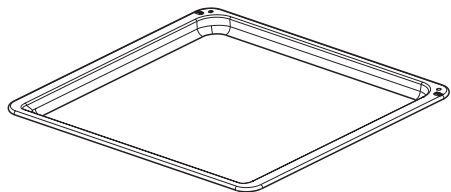
Komandna ploča



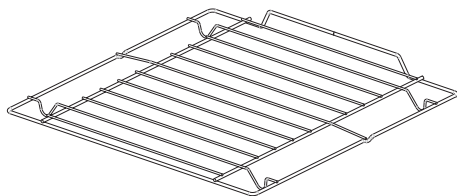
1. Senzor uključeno/isključeno ploče
2. Senzor plus
3. Indikator grejaćeg polja
4. Senzor minus
5. Senzor izbora grejaćih polja
6. Senzor časovnika

7. Sensor ključa
8. Signalizaciona dioda sata
9. Signalizaciona dioda senzora ključa
10. Indikator časovnika

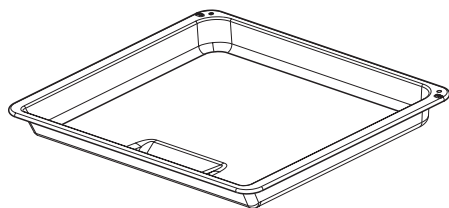
OPIS UREĐAJA



Тава за хлебни изделия

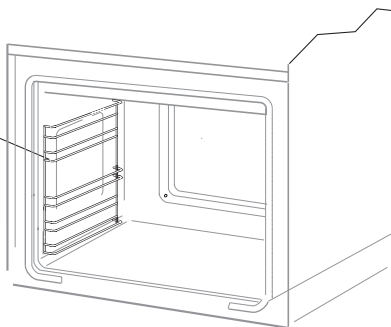


Скара за грил (решетка за сушене)



Тава за печене

Метални водачи



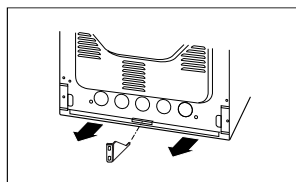
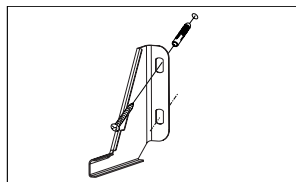
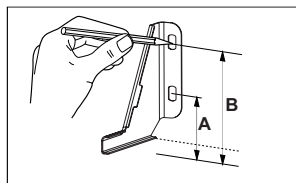
INSTALACIJA

Instalacija šporeta

- Kuhinja bi trebalo da bude suva i provetrena i da ima efikasan ventilacioni sistem u skladu sa postojećim tehničkim merama.
- Prostorija bi trebalo da ima ventilacioni sistem koji odvodi van kuhinjska isparenja nastala tokom procesa gorenja. Taj sistem bi trebalo da se sastoji od ventilacione rešetke ili aspiratora. Aspiratore treba instalirati u skladu sa uputstvima proizvođača. Šporet postavite na način da omogućite slobodan pristup svim kontrolnim elementima.
- Gornji sloj ili furnir nameštaja mora biti postavljen pomoću lepljive trake otporne na temperaturu 100°C. Time se sprečava deformacija površine ili odvajanje površinskog dela. Ukoliko niste sigurni o otpornosti vašeg nameštaja na visoke temperature, treba da ostavite približno 2 cm slobodnog prostora oko šporeta. Zid iza šporeta bi trebalo da bude otporan na visoke temperature. Tokom rada uređaja, njegova zadnja strana se može zagrejati i do 50°C više od sobne temperature.
- Šporet treba da bude postavljen na čvrstoj, ravnoj podlozi (ne stavljajte ga na postolje).
- Pre nego što počnete da upotrebljavate šporet, prvo ga poravnajte jer je to posebno važno kada se raspodeljuje masnoća u tiganju za prženje. U tu svrhu, prihvatljivo je korišćenje podesivih nožica, ali nakon što uklonite fioku. Domet podešavanja je +/- 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

Povezivanje na struju

Upozorenje!

Električarski radovi bi trebalo da budu izvedeni od strane odgovarajućeg kvalifikovanog i ovlašćenog električara. Nikakve izmene niti svojevoljne prepravke ne smete vršiti kod dovoda struje.

Uputstva za montažu

Šporet je predviđen za napajanje trofaznom naizmeničnom strujom (400V 3N~50Hz). Voltaža grejnih elemenata šporeta je 230V. Podešavanje šporeta da radi na monofaznom napajanju je moguće uz pomoć odgovarajućeg premošćavanja u priključnoj kutiji i to prema priključnom dijagramu ispod. Priključni dijagram takođe možete pronaći na poklopcu priključne kutije. Ne zaboravite da žica za povezivanje mora odgovarati tipu veze i ukupnoj snazi šporeta.

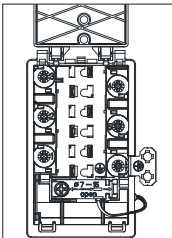
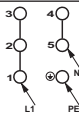
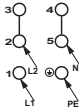
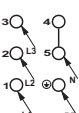
Priključni kabl mora biti obezbeđen.

Upozorenje!

Ne zaboravite da povežete sigurnosno električno kolo na terminal priključne kutije obeležen $\oplus$.

Kod napajanja električnom strujom za šporet mora postojati sigurnosni prekidač koji omogućava da se napajanje strujom prekine u slučaju nužnosti. Rastojanje između radnih kontakata sigurnosnog prekidača mora biti minimum 3 mm.

Pre nego što šporet priključite na napajanje strujom, važno je da pročitate podatke sa natpisne pločice i priključnog dijagrama.

			PRIKLJUČNI DIJAGRAM Pažnja! Voltaža grejnih elemenata 230V		Preporučiv tip električnog provodnika
Pažnja! U slučaju bilo kakve vrste povezivanja, sigurnosna žica mora biti povezana na  terminal.					
1	Kod 230V uzemljenog monofaznog priključka, mostovi povezuju 1-2-3 terminale i 4-5 terminale, sigurnosna žica na 	1N~		H05VV-F3G4	
2	Kod 400/230V uzemljenog dvofaznog priključka, mostovi povezuju 2-3 terminale i 4-5 terminale, sigurnosna žica na 	2N~		H05VV-F4G2,5	
3	Kod 400/230V uzemljenog trofaznog priključka, mostovi povezuju 4-5 terminale, faze u nizu 1.2 i 3, uzemljenje do 4,5, sigurnosna žica na 	3N~		H05VV-F5G1,5	
L1=R, L2=S, L3=T, N=terminal uzemljenja, PE= terminal sigurnosne žice					

Pre prve upotrebe

- Uklonite ambalažu,
- Lagano (polako) uklonite nalepnice sa vrata rerne vodeći računa da ne pokidate lepljivu traku. Ako na staklu ostane da se vidi neki trag, zagrejte unutrašnjost rerne (pogledajte primer ispod), naprskajte zagrejano staklo sredstvom za čišćenje stakla i prebrišite mekanom krpom.
- Ispraznite fioku, očistite fabričke zaštitne delove iz unutrašnjosti rerne,
- Pribor iz rerne izvadite i operite toplom vodom i sa malo tečnog sapuna,
- Uključite ventilaciju u sobi ili otvorite prozor,
- Zagrejte rernu (do temperature od 250°C, oko 30 min.), uklonite mrlje ako ih ima i pažljivo operite.
- Kada rukujete šporetom, pažljivo sledite bezbednosne instrukcije.

Pažnja!

U rernama koje su opremljene sa elektronskom komandnom tablom, posle uključenja 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.

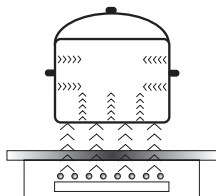
Važno!

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

Pre prvog uključanja ploče

- prvo temeljno očistiti indukcionu ploču. Indukzione ploče tretirati kao staklene površine,
- Prilikom prve upotrebe može da dođe do prolazne pojave mirisa, zato u prostoriji uključiti ventilaciju ili otvoriti prozor,
- sve radnje vezane sa upotrebom izvršiti pridržavajući se bezbednosnih napomena.

Princip rada indukcionog polja



Električni generator napaja induktor koji se nalazi unutar uređaja.

Induktor stvara magnetno polje koje je prenošeno na posudu. Magnetno polje uzrokuje zagrevanje posude.

Ovaj sistem predviđa upotrebu posuda čije je dno osetljivo na delovanje magnetskog polja.

Tehnologija indukcije ima dve vrline:

- toplina je emitovana isključivo pomoću posude, iskorištavanje topline je maksimalno,
- nema pojave toplinske inercije, jer kuvanje počinje automatski u momentu postavljanja posude na ploču i završava kad je skinemo sa ploče.

Tokom normalne upotrebe indukzione 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 mane indukzione ploče.

Zaštitni uređaj:

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

Ventilator: služi za zaštitu i hlađenje upravljačkih i napajajućih elemenata. Može da radi sa 2 različite brzine, deluje na automatski način. Ventilator radi kad su grejaća polja uključena, deluje i kad je ploča isključena dok se elektronski sistem dovoljno ne ohladi.

Tranzistor: Temperatura elektronskih elemenata je neprestano merena pomoću sonde. Ako toplina raste na opasni način, ovaj sistem automatski smanjuje snagu grejaćeg polja ili isključuje grejaće polje koje se nalazi najbliže zagrejanih 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 posuda koje su prilagođene i opremljene sa dnom od magnet-skog materijala. (Tabela)

Ako u polje za kuvanje nije postavljena posuda ili je postavljena neodgovarajuća posuda, na displeju se pojavljuje simbol . Polje se ne uključuje. Ako u roku od 10 minuta posuda nije otkrivena, operacija uključivanja ploče je poništena.

U cilju isključenja polja kuvanja isključiti ga pomoću senzorskog prekidača, a ne samo skidanjem posude.



Detektor posude ne radi kao senzor uključena/isključena ploča.

Indukciona grejaća ploča je opremljena senzorima koje aktiviramo dodirujući prstom označene površine.

Snako podešavanje senzora potvrđeno je zvučnim signalom.

Obratiti pažnju da se prilikom uključivanja i isključivanja i prilikom podešavanja snage grejanja uvek pritisne samo jedan senzor. U slučaju istovremenog pritiskanja većeg broja senzora (osim časovnika i ključa), sistem ignoriše unesene komandne signale, a u slučaju dugotrajnog pritiskanja oslobađa signal kvara.

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

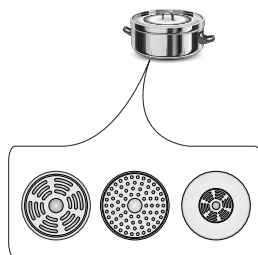
Odgovarajući kvalitet posuda je osnovni uslov za dobru produktivnost ploče.

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.
- **Ciljem ostvarivanja 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 grejače 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 pljosnatim, 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

Komandna ploča

- Posle spajanja ploče na električnu mrežu nakratko se pale svi indikatori. Grejaća ploča je spremna za eksploataciju.
- Grejaća ploča je opremljena elektronskim senzorima koje uključujemo pritišćući prstom minimalno 1 sekund.
- Svako uključivanje senzora je signalizovano zvukom.



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

Uključivanje grejaće ploče

Senzor uključeno/isključeno (1) moramo da pridržimo prstom najmanje 1 sekundu. Grejaća ploča je aktivna kad se na svim indikatorima (3) pojavljuje broj „0”.



Ako u vremenu od 10 sekundi nijedan senzor nije podešen, grejaća ploča se isključuje.

Uključivanje grejaćeg polja

Posle uključenja grejaće ploče senzorom (1) tokom sledećih 10 sekundi treba da uključimo izabrano grejaće polje (5).

1. Posle dodirivanja senzora za izbor grejaćeg polja (5), na indikatoru stepena snage koji odgovara tom polju naizmenično se pali osvetljena brojka „0”.
2. Pritišćući senzor „+” (2) ili senzor „-” (4) podešavamo željeni stepen grejanja.



Ako u vremenu od 10 sekundi nijedan senzor nije podešen, grejaća ploča se isključuje.



Grejaće polje je aktivno kad se na svim displejima pojavljuje broj ili slovo, što znači da je polje spremno za podešavanje grejaće snage.

Podešavanje stepena snage grejanja indukcionog polja

Za vreme naizmeničnog prikazivanja na indikatoru grejaćeg polja brojke (3) „0” možemo da podešavamo željenu snagu grejanja pomoću senzora „+” (2) i „-” (4).

Isključivanje grejaćih polja

- Grejaće polje mora da bude aktivno. Indikator stepena snage grejanja se pali naizmenično.
- Isključivanje sledi posle dodirivanja senzora uključi/isključi, ili pridržavanje senzora (5) kroz 3 sekunde.

Isključivanje cele grejaće ploče

- Grejaća ploča radi kad je uključeno najmanje jedno grejaće polje.
- Pritišćući senzor uključeno/isključeno (1) isključujemo celu grejaću ploču.

Ako je grejaće polje vruće, na indikatoru grejaćeg polja (3) pali se slovo "H"- simbol preostale topline.

Funkcija Booster „P”

Funkcija Booster bazira se na povećavanju snage polja Ø 210 - sa 2000W na 3000W, polja Ø 160 - sa 1200W na 1400W.

Ciljem uključivanja funkcije Booster izabrati zonu kuvanja, podesiti nivo kuvanja na „9" i ponovo pritisnuti senzor „+" (2) što je prikazano pojavljivanjem slova "P" na displeju polja. Isključivanje funkcije Booster nastupa posle ponovnog pritiskanja senzora „-" (4) pri aktivnom indukcionom polju ili posle dizanja posude sa indukcionog polja.



Za polje Ø 210 i Ø 160 vreme delovanja funkcije Booster je ograničeno senzorskim panelom do 10 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 odbrojanje 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.

Upravljanje funkcijom Booster



Zone kuvanja su povezane parovima vertikalno ili unakrsno zavisno od modela. Ukupna snaga je deljena između tih parova.

Pokušaj istovremenog uključivanja funkcije Booster za obe zone kuvanja bi prouzrokovao prekoračenje maksimalne pristupačne snage. Tada je snaga grejanja prve aktivirane grejače zone smanjena do najvećeg mogućeg nivoa.

Funkcija blokade

Funkcija blokade služi za zaštitu grejače ploče od neželjenog uključivanja od strane dece, a uključivanje ploče je moguće posle deblokiranja.

Funkcija blokade je moguća u slučaju uključene i isključene ploče.

Uključivanje i isključivanje funkcije blokade

Uključivanje i isključivanje funkcije blokade ploče obavlja se pomoću senzora (7) pridržavajući senzor kroz 5 sekundi. Uključivanje funkcije blokade signalizira paljenje signalizacione diode (9).



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

Indikator preostale topline

Posle završetka kuvanja, u keramičkom staklu je prisutna toplotna energija koju zovemo preostalom toplinom. Pokazivanje preostale topline odvija se u dve etape. Posle isključivanja grejačeg polja ili celog uređaja, kad temperatura prekoračava 60°C, na odgovarajućem indikatoru pojavljuje se poruka „H”. Poruka preostala topline je prikazivana tako dugo dok je temperatura grejačeg polja viša od 60°C. U rasponu temperatura od 45°C do 60°C na indikatoru svetli „h” simbol niskog nivoa preostale topline. Kad temperatura padne ispod 45°C indikator preostale topline se gasi.



Dok je aktivan indikator preostale topline zabranjeno je dodirivanje grejačeg polja sa obzirom na mogućnost opekotina, zabranjeno je postavljanje na njemu drugih predmeta osetljivih na toplinu!



U slučaju isključivanja iz struje indikator preostale topline „H” nije vidljiv. Bez obzira na to grejača polja mogu da još uvek budu vruća!

Ograničavanje vremena rada

U cilju povećavanja pouzdanosti rada indukciona ploča je opremljena meraćem 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 grejaća polja u skladu sa instrukcijom za upotrebu.

Stepen snage grejanja	Maksimalno radno vreme u satima
L	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Funkcija automatskog zakuvavanja

- Izabrano grejaće polje je aktivirano senzorom (5)
- Posle toga senzorom „+“ (2) i „-“ (4) podesiti nivo snage u rasponu od 1-8, i ponovo pritisnuti senzor (5)
- Na displeju je naizmenično prikazivana brojka podešene snage sa slovom A.

Posle protoka vremena isporučivanja dodatne snage, grejaće polje automatski prelazi na izabrani stepen snage koji je prikazan na indikatoru.

Stepen snage grejanja	Vreme trajanja automatskog zakuvavanja sa dodatnom snagom (u minutama)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Ako je posuda skinuta sa grejaćeg polja i ponovo postavljena pre isteka trajanja vremena automatskog zakuvavanja, kuvanje sa dodatnom snagom traje do kraja.

Funkcija časovnika

Časovnik za programiranje olakšava proces kuvanja zahvaljujući mogućnosti podešavanja vremena delovanja grejaćih polja. Može da služi i kao tajmer.

Uključivanje časovnika

Časovnik za programiranje olakšava proces kuvanja zahvaljujući mogućnosti podešavanja vremena delovanja grejaćih polja. Može da služi i kao tajmer.

- Senzorom (5) biramo ogovarajuće grejače polje. Brojka „0” pali se naizmenično.
- Pomoću senzora „+” (2) ili „-” (4) programirati željeni nivo snage u rasponu 19.
- Posle u vremenu 10 sekundi aktivirati sat pomoću senzora (6).
- Pomoću senzora „+” (2) ili „-” (4) programiramo željeno vreme kuvanja (01 do 99 minuta).
- Pri displeju sata pali se signalizaciona dioda (8) koja je pripisana grejaćem polju.



Sva grejaća polja mogu da rade istovremeno u sistemu vremenskog programiranja pomoću časovnika.



Ako je na displeju sata podešeno više od jednog vremena, prikazano je najkraće vreme. To dodatno signalizira trepereća dioda (8).

Promena programiranog vremena kuvanja

U svakom momentu kuvanja možemo da promenimo vreme njegovog trajanja

- Senzorom (5) biramo odgovarajuće grejače polje. Brojka grejače snage je naizmenično osvetljena.
- Posle u vremenu 10 sekundi aktivirati sat pomoću senzora (6).
- Pomoću senzora „+” (2) ili senzora „-” (4) podešavamo novo vreme časovnika.

Kontrola protoka vremena kuvanja

Vreme preostalo do kraja kuvanja možemo da u svakom momentu proverimo, dodirujući senzor sata (6). Aktivno vreme delovanja sata za odgovarajuće grejače polje signalizira trepereća dioda (8).

Isključivanje časovnika

Posle isteka zapisanog vremena kuvanja uključuje se zvučni signal koji možemo da isključimo dodirujući bilo koji senzor, u suprotnom alarm se isključuje automatski posle 2 minuta.

Ako postoji potreba ranijeg isključivanja časovnika:

- Senzorom (5) biramo grejaće polje. Broj snage grejanja je izrazitije prikazan.
- Posle toga pritisnuti senzor (6), pridržati 3 sekunde ili promeniti vreme tajmera pomoću senzora „+” (2) i „-” (4) u položaj „00”

Časovnik kao tajmer

Časovnik za programiranje vreme kuvanja može da bude korišten kao dodatni alarm, ako rad grejaćih polja nije vremenski upravlján.

Uključivanje tajmera

Ako je kuhinjska ploča isključena:

- Dodirivanjem senzora uključeno/isključeno grejaće ploče (1), uključiti ploču.
- Posle senzorom (6) aktivirati tajmer.
- Pomoću senzora „+” (2) „-” (4) podesiti vreme tajmera.

Isključivanje tajmera

Posle isteka programiranog vremena uključuje se neprekidni zvučni alarm koji možemo da isključimo dodirujući bilo koji senzor, alarm se takođe automatski isključuje posle 2 minuta.

Ako postoji potreba ranijeg isključenja alarma:

- Pritisnuti senzor (6), pridržati 3 sekunde ili promeniti vreme tajmera pomoću senzora „+” (2) i „-” (4) u položaj „00”
- Ako je časovnik programiran kao tajmer, ne radi kao uređaj za određivanje vremena kuvanja.



Funkcija tajmera je poništena u momentu kad je aktivirana funkcija sata.

Funkcija podgrejavanja

Funkcija podgrejavanja hrane održava toplinu pripremljenog jela na grejaćem polju. Izabrano grejaće polje je uključeno na niskoj snazi grejanja. Snaga grejaćeg polja je podešavana pomoću funkcije podgrejavanja hrane tako da temperatura hrane iznosi približno 65°C. Zato se ukus toplog, spremnog za konzumaciju jela ne menja i jelo se ne lepi za dno posude. Tu funkciju možemo da koristimo i za topljenje maslaca, čokolade itd.

Uslov za pravilno korišćenje funkcije je upotreba odgovarajuće posude sa ravnim dnom koja omogućava precizno merenje temperature posude senzorom koji se nalazi u grejaćem polju.

Funkciju podgrejavanja jela možemo da uključimo u svakom polju.

Sa mikrobiološke tačke gledišta nije preporučeno predugo održavanje topline jela, zato se u slučaju ove funkcije senzorska ploča isključuje posle 2 časa.

Funkcija podgrejavanja jela je podešena kao dodatna snaga grejanja među položajima „0 1”, a na displeju se pojavljuje kao simbol „L”

Uključivanje funkcije podgrejavanja odvija se na isti način koji je opisan u tački

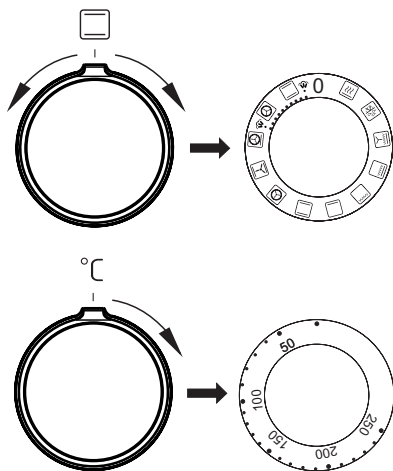
„Uključivanje grejaćeg polja”

Isključivanje funkcije podgrejavanja odvija se na isti način koji je opisan u tački

„Isključivanje grejaćih polja”.

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.



Rernu možete isključiti postavljanjem oba dugmeta na poziciju „●“ / „0“.

Pažnja!

Kada birate bilo koju funkciju grejanja (uključivanje grejača itd.), rerna će se uključiti jedino ako je pomoću regulatora za temperaturu podešena temperatura.



Brzo zagrevanje

Uključeni: gornji grejač, gril i ventilator. Namena – za početno zagrevanje rerne.



Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez upotrebe bilo kojeg grejača.



Uključeni su ventilator i kombinovani roštilj

Postavljanjem dugmeta na ovu poziciju, rerna aktivira kombinovani roštilj i funkciju ventilatora. Praktično, ova funkcija omogućava da se proces roštiljanja ubrza i poboljšava se ukus jela. Upotrebljavajte roštilj jedino ako su vrata rerne zatvorena.



Pojačani gril (Superg grill)

Uključivanje funkcije „pojačanog grila” omogućava prženje pri istovremeno uključenom gornjem grejaču. Ova funkcija omogućava dobijanje povišene temperature u gornjoj radnoj površini rerne, što uzrokuje povećano rumenilo jela i istovremeno omogućava prženje većih porcija.



Uključeni gril

Površinsko „roštiljanje” koristi se za prženje malih porcija mesa: stek, šnicla, ribe, tost, kobasice, topli sendviči (debljina prženog jela ne može da bude veća od 2-3 cm, a tokom prženja jelo okrenuti na drugu stranu).



Uključeni donji grejač

U ovom položaju dugmeta rerna greje isključivo pomoću donjeg grejača. Možemo za zapečemo kolače odozdo (na primer vlažne kolače i kolače sa voćnim nadevom).



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 grejaćim 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.

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.



Uključivanje rerne se signalizira pomoću dve signalne lampice, upaliće se **R** i **L**.

Kada se upali **R** lampica, znači da rerna radi. Kada se **L** lampica isključi, znači da je u rerni dostignuta podešena temperatura. Ako je po receptu preporučljivo da jelo stavite u zagrejanu rernu, to nemojte uraditi sve dok se po prvi put **L** lampica ne isključi. Kada pečete, **L** lampica će se povremeno uključivati i isključivati (da bi se temperatura unutar rerne održavala). **R** lampica se takođe može uključiti kada je dugme postavljeno na poziciju «osvetljenje u rerni».

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 roštilja

Proces roštiljanja se odvija pomoću infracrvenih zraka koji se emituju na jelo preko svetlosnog grejača roštilja.

Da biste uključili roštilj potrebno je da:

- Postavite dugme za rernu na poziciju označenu sa   
- Postavite pleh sa jelom na odgovarajući nivo u rerni, a ukoliko roštiljate na rešetki postavite pleh za prikupljanje masnoće na nivo koji je prvi ispod (rešetke).
- Zatvorite vrata rerne.

Za roštiljanje upotrebom funkcije i kombinovanog roštilja, temperatura mora biti podešena na 210°C, dok za funkciju roštilja sa funkcijom mora biti podešena maksimalno na 190°C.

Pažnja!

Koristite roštilj jedino kada su vrata rerne zatvorena.

Kada upotrebljavate roštilj, dostupni delovi rerne mogu postati veoma topli.

Preporučujemo da decu držite van domašaja rerne.

PEČENJE U RERNI-PRAKTIČNI SAVETI

Pečenje

- Preporučujemo upotrebu plehova za pečenje koje ste dobili uz šporet;
- Takođe je moguće peći u kalupima za kolače i plehovima koji se mogu kupiti bilo gde drugo, i treba ih staviti na rešetku; za pečenje je bolje koristiti tamne plehove jer oni bolje raspodeljuju toplotu a vreme pečenja je kraće;
- Tepsije i plehovi svetlih ili sjajnih površina nisu preporučljivi kada koristite uobičajen način pečenja (gornji i donji grejač) – upotrebom takvih posude može doći do toga da podloga kolača ostane nepečena;
- Pri upotrebi funkcije ultraventilatora, nije neophodno prvobitno zagrevanje unutrašnjosti rerne, dok je kod drugih načina grejanja potrebno zagrejati rernu pre nego što u nju stavite kolač;
- Pre nego što kolač izvadite iz rerne, uz pomoć drvenog štapića proverite da li je gotov (ako je gotov, štapić nakon što ga izvadite iz kolača treba da bude suv i čist);
- Pošto isključite rernu, savetujemo da kolač ostavite unutra da stoji oko 5 minuta;
- Temperature pečenja kod funkcije ultraventilatora su obično oko 20-30 stepeni niže nego što je slučaj kod normalnog pečenja (kada rade gornji i donji grejači);
- Parametri koji se odnose na pečenje, navedeni u Tabeli su dati okvirno i mogu se korigovati prema vašem ličnom iskustvu i karakteristikama kuvanja;
- Ako se podaci navedeni u knjigama recepata bitno razlikuju od vrednosti navedenih u ovom uputstvu, molimo vas da primenite instrukcije iz uputstva.

Pečenje mesa

- Meso preko 1 kg pripremajte u rerni, a manje komade bi trebalo pripremati na plinskim gorionicima.
- Koristite posude za pečenje u rerni koje je otporno na visoke temperature, čije su ručke takođe otporne na visoke temperature.
- Kada pečete na rešetki, preporučujemo da na najniži nivo u rerni postavite pleh napunjen sa malo vode.
- Preporučljivo je da najmanje jedanput u toku pečenja meso okrenete na drugu stranu, i da meso prelivete njegovim sokovima ili vrućom slanom vodom – ne sipajte po mesu hladnu vodu.

Funkcija Soft Steam

- Funkciju Soft Steam preporučujemo za pečenje kolača, hleba i osvežavanje jela. Cilj ove funkcije je povećavanje vlažnosti tokom pečenja.
- Prisutnost pare pozitivno utiče na rast testa i omogućava pripremanje delikatnih jela sa hrskavom koricom.
- Ne otvarati vrata tokom pečenja

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		210	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Govedina		160 - 180	2	120 - 160
Svinjetina		160 - 230	2	90 - 120
Svinjetina		160 - 190	2	90 - 120
Pile		180 - 190	2	70 - 90
Pile		160 - 180	2	45 - 60
Pile		175 - 190	2	60 - 70
Povrće		190 - 210	2	40 - 50
Povrće		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾ Zagreјati praznu reru

²⁾ Navedena vremena se tiču jela u malim kalupima

Pažnja: Parametri iz tablice su približni i mogućа 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	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pleh za pecivo	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pleh za pecivo Pleh za pečenje	2 + 4 2 - pleh za pecivo ili pečenje 4 - pleh za pecivo		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 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	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Pita od jabuka	Rešetka + 2 crna kalupa za kolače Ø 20 cm	2 kalupi su na rešetku postavljeni dijagonalno; desni odozda, levi spreda		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Zagrejati praznu rernu, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

²⁾ 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.

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		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rešetka	4		250 ²⁾	2 - 3
Govedi burger	Rešetka + pleh za pečenje (za sakupljanje otopljene masti)	4 - rešetka 3 - pleh za pečenje		250 ¹⁾	1 stranica 10 - 15 2 stranica 8 - 13

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

²⁾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.

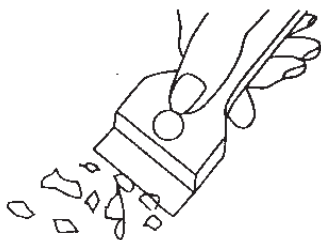
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pravilnim čišćenjem i održavanjem vašeg šporeta, imate značajan uticaj na besprekoran rad vašeg uređaja.

Pre nego što počnete sa čišćenjem, šporet mora biti isključen i trebalo bi da proverite da li su sva dugmad postavljena na poziciju „●” / „0”. Ne počinjte sa čišćenjem dok se šporet potpuno ne ohladi.

Keramička ploča

- Ploča bi trebalo da se čisti redovno, posle svake upotrebe. Ako je moguće, preporučujemo da ploču operete dok je još uvek topla (pošto se indikator preostale tople isključi). Ne dozvolite da se ploča jako zaprlja; posebno od zagorelih sadržina od iskipelih tečnosti.
- Pri čišćenju ne upotrebljavajte sredstva za čišćenje sa jakim abrazivnim dejstvom, kao npr. praškove za ribanje sa abrazivnim sadržajem, abrazivne kombinacije, abrazivno kamenje, kamen za ribanje, žičanu četku itd. Oni mogu ogrebat površinu ploče i izazvati nepopravljiva oštećenja.
- Veće naslage koje su čvrsto prionule za ploču možete ukloniti pomoću specijalnog strugača; ali pri tom budite pažljivi kako ne biste oštetili okvir ploče.



Strugač za čišćenje ploče

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Rerna

- Rernu bi trebalo čistiti nakon svake upotrebe. Kada čistite rernu, njeno svetlo bi trebalo da bude uključeno kako bi vam omogućilo da bolje vidite površine.
 - Unutrašnjost rerne isključivo treba prati toplom vodom sa malo tečnog sapuna.
 - **Čišćenje pomoću pare:***
 - sipajte 250 ml vode (1 čašu) u posudu koju stavljate u rernu na prvi nivo odozdo,
 - zatvorite vrata rerne,
 - podesite regulator temperature na 50°C a dugme za odabir funkcija na poziciju donji grejač,
 - zagrevajte unutrašnjost rerne oko 30 minuta,
 - otvorite vrata rerne, prebrišite unutrašnjost krpom ili sunđerom i operite koristeći toplu vodu i tečnim sapun.
- Pažnja!**
Moguće je da se usled čišćenja pomoću pare ispod šporeta pojavi vlaga ili voda.
- Posle čišćenja prebrišite unutrašnjost rerne da se osuši.

- **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.**

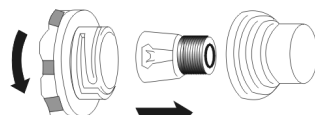
Pažnja!

Za čišćenje i održavanje prednjeg staklenog panela ne upotrebljavajte sredstva koja sadrže abrazivne materije.

Zamena sijalice u rerni

Da biste izbegli mogućnost strujnog udara, pre nego što počnete da menjate sijalicu proverite da li je uređaj isključen.

- Postavite komandna dugmad na poziciju „●“ / „0“ „ i isključite uređaj sa napajanja strujom,
- Poklopac sijalice odvijte i operite, pa ga prebrišite da se osuši.
- Odvijte sijalicu iz ležišta, zamenite je novom – otpornom na visoke temperature (300°C) koja ima sledeće karakteristike:
 - voltaža 230 V
 - snaga 25 W
 - tip navoja E14.

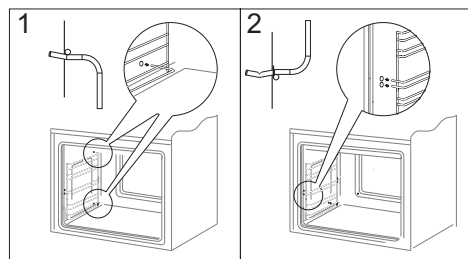
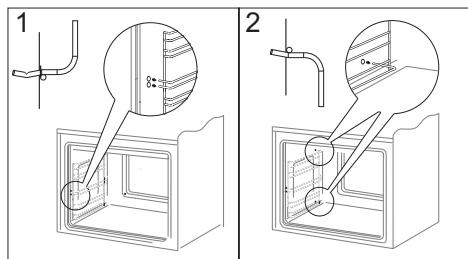


Sijalica u rerni

- Ušrafite sijalicu, prethodno proverivši da li je pravilno umetnuta u keramičko ležište.
- Vratite poklopac sijalice.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

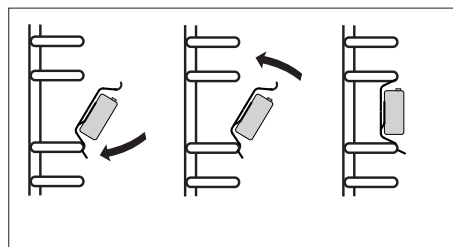
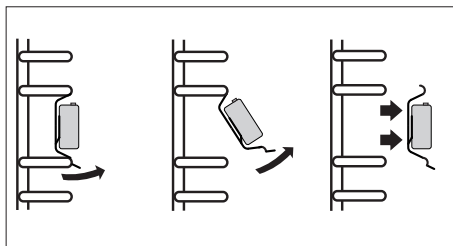
Tähtedega **D** märgistatud pliitidel on kergelt eemaldatavad traadist siinid pliidi tarvikutele. Siinide väljavõtmiseks tuleb tõmmata ees olevast riivist, seejärel lükata siin kõrvale ja võtta välja tagumisest riivist.



Tähtedega **Dp** märgistatud pliitidel on roostevabad siinid, mis on kinnitatud traatsiinidele. Siinid tuleb välja võtta ja pesta koos traatsiinidega. Enne plaatide panemist siinidele tuleb need välja lükata (kui ahi on kuum, tuleb siinid välja lükata, tõmmates väljalükatavate siinide eesmises osas paiknevaid puhvreid plaadi tagumise äärega) ja seejärel tagasi sisse lükata koos plaadiga.

Tähelepanu!

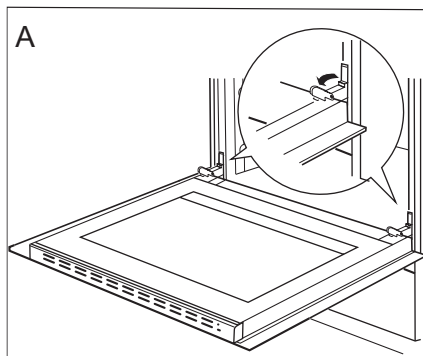
Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas.



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Skidanje vrata

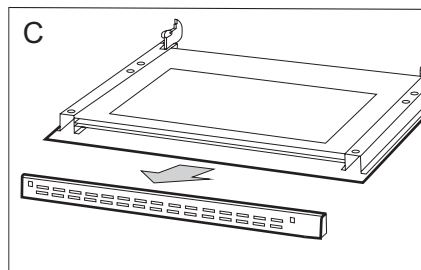
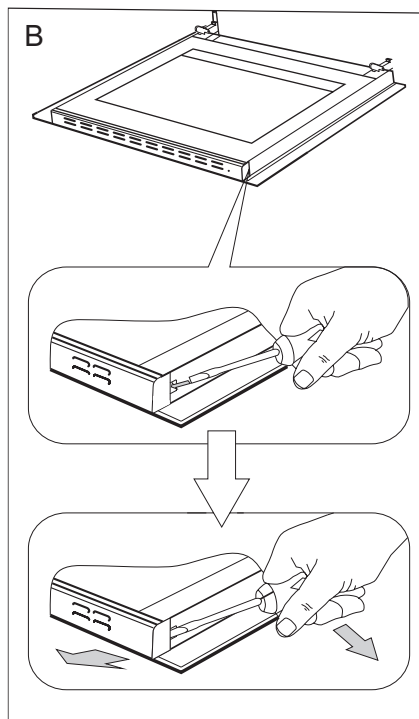
Kako biste prilikom čišćenja napravili lakši pristup unutrašnjosti rerne, moguće je da skinete vrata. Da biste to uradili, iskosite nagore delove za zabravljivanje na šarkama. (slika A). Delimično zatvorite vrata, podignite ih i izvucite napolje. Kada budete vraćali vrata na svoje mesto, postupite isto samo obrnutim redosledom. Kada ih postavljate, proverite da li je urez šarke pravilno nalegao na ispupčenje držača šarke. pošto ste vrata pričvrstili na rernu, deo za zabravljivanje bi ponovo trebalo spustiti na dole. Ako deo za zabravljivanje nije pravilno postavljen, prilikom zatvaranja vrata može doći do oštećenja šarki.



Iskošavanje delova za zabravljivanje na šarkama

Izvlačenje unutrašnjeg stakla koje se nalazi na vratima pećnice

1. Pomoću ravnog odvijača otkačiti gornju lajsnu vrata, delikatno podmetnuti po bokovima (crt.B).
2. Izvaditi gornju lajsnu vrata. (crt.B, C)



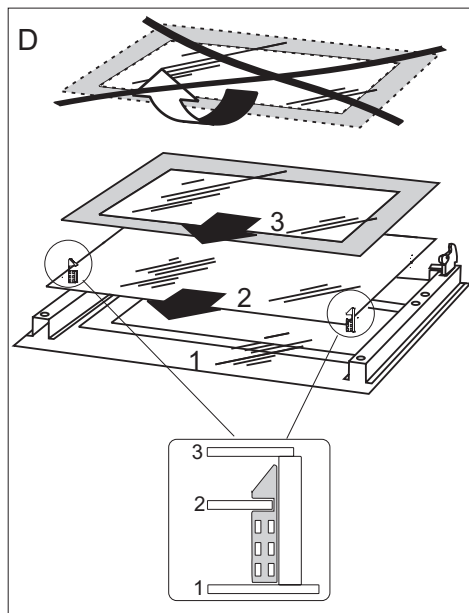
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

3. Unutrašnje staklo izvaditi iz pridržnih elemenata (u donjem delu vrata). Slika D,D1).

4. Staklo oprati toplom vodom s dodatkom male količine sredstva za čišćenje stakla.

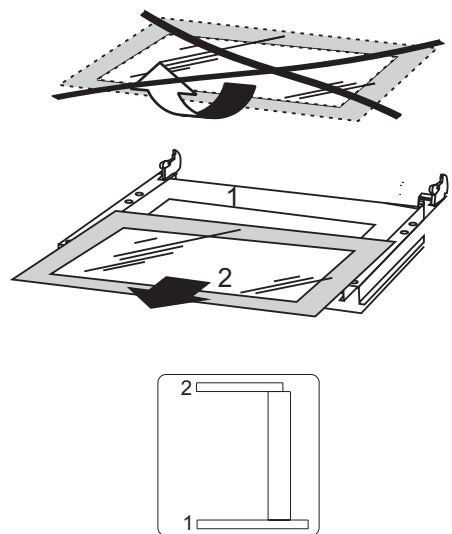
Da bi ponovo montirali unutrašnje staklo u vratima pećnice treba da se ponove sve radnje u obrnutom redosledu. Staklo montirati na otvorenim vratima pećnice glatkom stranom okrenutom ka gore.

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 ploče
- isključiti iz električne mreže
- prijaviti za popravku
- 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.Uređaj ne radi	- prekid napajanja strujom	-proveriti osigurač u kućnoj instalaciji, pregoreni promeniti
2.Uređaj ne odgovara na unesene parametre	- komandna ploča nije uključena	- uključiti
	- prekratko pritiskanje dugmeta (manje od sekunda)	- dugmad pritiskati nešto duže
	- istovremeno pritiskanje više dugmadi	- uvek pritiskati samo jedno dugme (osim kod isključivanja grejaćeg polja)
3.Uređaj ne reaguje i ispušta kratki zvučni signal	- uključena je zaštita od dece (blokada)	- isključiti zaštitu od dece (blokadu)
4.Uređaj ne reaguje i ispušta dugi zvučni signal	- nepravilno korišćenje (pritisnuti neodgovarajući senzori ili prebrzo)	- ponovo uključiti ploču
	- senzor(i) zaslonjen(i) ili prljav(i)	- otkriti ili očistiti senzore
5.Isključuje se celi uređaj	- posle uključjenja nisu uneseni nikakvi parametri kroz vreme duže od 10 s	- ponovo uključiti komandnu ploču i odmah unositi podatke
	- senzor(i) zaslonjen(i) ili prljav(i)	- otkriti ili očistiti senzore
6.Jedno grejaće polje se isključuje, na displeju se pojavljuje slovo „H”	- ograničenje radnog vremena	- ponovo uključiti grejaće polje
	- senzor(i) zaslonjen(i) ili prljav(i)	- otkriti ili očistiti senzore
	- pregrejani elektronski elementi	

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

PROBLEM	UZROK	POSTUPAK
7. Ne pali se indikator preostale topline, a grejača polja su još uvek vruća.	- prekid napajanja strujom, uređaj je isključen iz mreže.	- indikator preostale topline će da se ponovo aktivira tek posle najbližeg uključenja i isključenja komandne ploče.
8. Pukotina u keramičkoj ploči.	 Opasnost! Odmah isključiti ploču iz mreže (osigurač). Obratiti se najbližem servisu.	
9. Ako kvar još nije uklonjen.	Odmah isključiti ploču iz mreže (osigurač!). Obratiti se najbližem servisu. Važno! Vi ste odgovorni za ispravno stanje uređaja i pravilnu upotrebu u kućnom domaćinstvu. Ako zbog pogrešne upotrebe nazovete servis, takva poseta, čak i garantnom roku, će da se veže sa Vašim troškovima. Za štete uzrokovane nepridržavanjem ove instrukcije nažalost ne možemo da odgovaramo.	
10. Indukciona ploča ispušta hrapave zvukove.	Indukciona ploča ispušta hrapave zvukove.	
11. Indukciona ploča ispušta zvukove koji asociraju na zvižduk.	To je normalna pojava. Sa obzirom na frekvenciju rada navoja prilikom korišćenja nekoliko grejaćih zona i pri maksimalnoj snazi ploča ispušta lagani zvižduk.	
12. Simbol E2	Pregrevavanje indukcionih navoja	- nedovoljno hlađenje, - proveriti da li su uslovi ugradnje ploče u skladu sa instrukcijom za upotrebu. - proveriti posudu u skladu sa napomenom na str. 54.

TEHNIČKI PODACI

Napon i frekvencija :	230V/400V~50 Гц
Snaga:	макс. 10,5 кВт
Dimenzije šporeta š/v/d	60 / 50 / 85 cm

Osnovne informacije:

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:

Kružni grejač ECO	
Kružno grejanje	
Ventilator, donji i gornji grejač	
Donji i gornji grejač (konvencionalni režim)	

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

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Hansa, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/hansa-elektricni-sporet-fcixs59363-akcija-cena/>