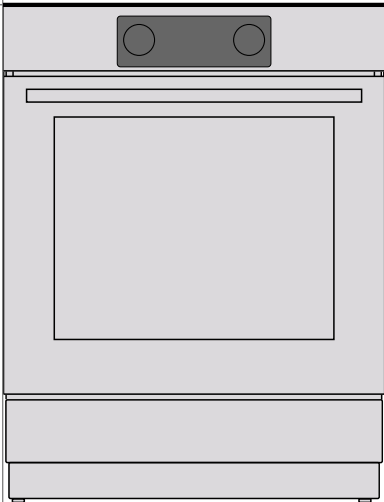


gorenje



FI6A4K

CS	NÁVOD K POUŽITÍ PRO SAMOSTATNĚ STOJÍCÍ SPORÁK	2
DE	GEBRAUCHSANWEISUNG FREISTEHENDER HERD	26
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ SZABADON ÁLLÓ TŰZHELY	53
SK	NÁVOD NA POUŽITIE VOĽNE STOJACI SPORÁK.....	77
SL	NAVODILA ZA UPORABO SAMOSTOJNEGA ŠTEDILNIKA	102
SR	UPUTSTVO ZA UPOTREBU SAMOSTOJEĆI ŠPORET	126

Děkujeme Vám za důvěru, kterou jste nám prokázali zakoupením našeho spotřebiče.

Tento návod k obsluze vás seznámí s novým spotřebičem a pomůže vám spotřebič správně používat.

Přesvědčte se, že spotřebič není poškozený. Pokud zjistíte poškození způsobené přepravou, kontaktujte prodejce, od kterého jste spotřebič koupili.

Podrobný návod k obsluze najdete také na našich webových stránkách: <http://www.gorenje.com> nebo naskenujte QR kód na typovém štítku.



V návodu jsou používány následující symboly s těmito významy:

**INFORMACE!**

Informace, rady, tipy nebo doporučení

**VAROVÁNÍ!**

Pozor – obecné nebezpečí



Je důležité nejprve se s tímto návodem důkladně seznámit

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE



PŘEČTĚTE SI POZORNĚ TYTO INSTRUKCE A ULOŽTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.

VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho příslušenství se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, aby se zabránilo dotyku topných článků spotřebiče. Dětem mladším 8 let zabraňte v přístupu, nejsou-li trvale pod dozorem.

VAROVÁNÍ: Přístupné části se mohou při provozu zahřát na vysokou teplotu. Děti držte mimo dosah trouby.

VÝSTRAHA: Nebezpečí požáru: neodkládejte žádné předměty na varné povrchy.

VÝSTRAHA: Vaření s tukem nebo olejem bez dozoru může být nebezpečné a může mít za následek vznik požáru. NIKDY nehaste oheň vodou! Vypněte spotřebič a potom plameny překryjte např. pokličkou nebo mokrou tkaninou.

Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.

POZOR: Proces vaření i krátkodobý proces vaření musí být nepřetržitě pod dozorem.



POZOR: Možnost překlpení.



VÝSTRAHA: Aby se zabránilo překlpení spotřebiče, musí být nainstalovány stabilizační prostředky. Viz návod pro instalaci.

VÝSTRAHA: Je-li povrch sklokeramické desky popraskaný, vypněte spotřebič, tím zabráníte možnosti úrazu elektrickým proudem.

VÝSTRAHA: Před výměnou žárovky odpojte spotřebič z elektrické sítě, z důvodu předcházení rizika úrazu elektrickým proudem.

Na indukční varné zóny nepokládějte předměty, jako nože, vidličky, lžíce ani pokličky, protože se mohou stát velice horkými.

Aby se zabránilo přehřátí, spotřebič nesmí být instalován za dekorativní dvířka.

Nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skel dvířek trouby a skleněných příklopů. Mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozbití skla.

Na čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte parní a tlakové čističe. Hrozí nebezpečí zasažení elektrickým proudem.

Po použití vypněte varný článek jeho řídicím zařízením a nespolehejte se na detektor nádoby.

Spotřebič není určen pro ovládání externími časovači nebo samostatným ovládacím systémem.

VAROVÁNÍ: Pro varnou desku používejte pouze ochranné kryty navržené nebo doporučené výrobcem spotřebiče v návodu k použití, příp. ochranné kryty, kterými je spotřebič vybaven. Použití nevhodných ochranných krytů může mít za následek nehody.

V případě, že je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn servisním technikem nebo osobou odborně způsobilou, z důvodu předcházení rizika úrazu elektrickým proudem.

POZOR: Tento spotřebič je určen pouze pro účely vaření. Je zakázáno jej používat pro jiné účely, například pro vytápění místnosti.

Spotřebič je určený pro přímé umístění na podlahu. Nepoužívejte žádný podklad nebo podstavec.

Neinstalujte spotřebič v blízkosti silných zdrojů tepla, jako jsou kotle na tuhá paliva, protože vysoká teplota může poškodit spotřebič.

Spotřebič musí být připojen pouze servisním technikem nebo osobou odborně způsobilou. Svorkovnici (místo připojení přívodního kabelu) chraňte krytem svorkovnice, viz příslušenství. Připojení musí být provedeno v souladu s platnými národními normami a předpisy.

Sporák s nerezovým ovládacím panelem a elektrickou troubou je vybaven chladicím ventilátorem. Když jsou dvířka zavřená, proudí vzduch během provozu trouby do prostoru pod ovládací panel. Pokud vzduch neproudí, vypněte spotřebič a kontaktujte servisního technika.

Dbejte na správné umístění a bezpečnou vzdálenost napájecích kabelů jiných spotřebičů v blízkosti tohoto spotřebiče. Zachycení napájecích kabelů ve dvířkách trouby může způsobit jejich poškození a zkrat.

Nepokrývejte stěny trouby hliníkovou fólií ani nepokládejte pečící plechy ani jiné varné nádoby na dno trouby. Hliníková fólie brání cirkulaci vzduchu v troubě, brání procesu pečení v troubě a ničí smaltovaný povrch.

Dvířka trouby se v průběhu provozu zahřívají. Pro zvýšenou ochranu je namontováno třetí sklo, které snižuje povrchovou teplotu na vnější straně (u některých modelů).

Nadměrné zatížení dveřních závěsů může způsobit jejich poškození. Nepokládejte na dvířka trouby těžké nádoby a ani se o ně neopírejte při čištění trouby. Nikdy nestoupejte na otevřená dvířka a nedovolte dětem na ně sedat.

Kontrolujte, že větrací otvory nejsou žádným způsobem zablokované nebo zakryté.

UPOZORNĚNÍ: Pokud je spotřebič vybaven varnou jednotkou vyrobenou ze skla nebo sklokeramiky, tak v případě rozbití:

- vypněte elektrické topné prvky a spotřebič odpojte od přívodu napětí;
- nedotýkejte se povrchu spotřebiče;
- nepoužívejte spotřebič

Pro připojení spotřebiče použijte kabel o rozměrech 5x1,5 mm² s označením H05VV-F5G1,5 nebo 3x4,0 mm² s označením H05VV-F3G4, příp. kvalitnější. Kabel smí instalovat pouze servisní technik nebo osoba odborně způsobilá.

Spotřebič musí být připojen k pevnému vedení v souladu s normami pro připojení.

Spotřebič musí být připojen k pevnému vedení, které je vybaveno prostředky pro odpojení. Pevné vedení musí být v souladu s normami pro připojení.



PŘED PŘIPOJENÍM SPOTŘEBIČE

Před připojením spotřebiče si pečlivě přečtěte návod k použití. Na opravy a reklamace plynoucí z nesprávného zapojení nebo použití spotřebiče se nevztahuje záruka.

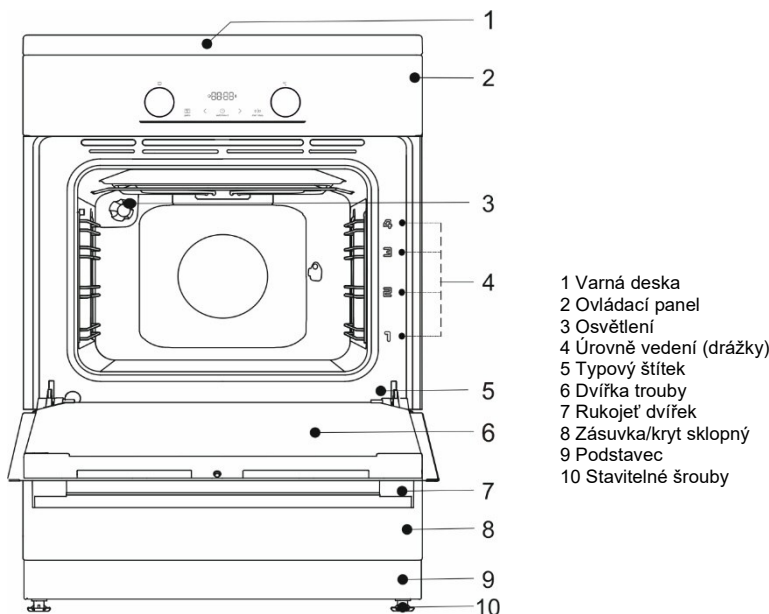
VOLNĚ STOJÍCÍ SPORÁK

Popis spotřebiče



INFORMACE!

Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.



- 1 Varná deska
- 2 Ovládací panel
- 3 Osvětlení
- 4 Úrovňové vedení (drážky)
- 5 Typový štítek
- 6 Dvířka trouby
- 7 Rukojeť dvířek
- 8 Zásuvka/kryt sklopný
- 9 Podstavec
- 10 Stavitelné šrouby

ZÁSUVKA SPOTŘEBIČE



V odkládací zásuvce spotřebiče neskladujte hořlavé, výbušné, těkavé nebo na teplo citlivé látky (jako je papír, utěrky, plastové pytle, čisticí a mycí prostředky a spreje), protože můžou vzplanout v průběhu provozu a způsobit požár.

ZÁVĚSNÉ ROŠTY

Závěsné rošty umožňují přípravu jídla ve čtyřech úrovních (úrovňové vedení se počítají zdola nahoru). Úroveň vedení 3 a 4 jsou určena pro grilování.

Provoz spotřebiče je bezpečný i bez použití závěsných roštů.

TELESKOPICKÉ VÝSUVNÉ LIŠTY

Výsuvné lišty můžou být umístěny na druhé, třetí a čtvrté úrovni. Výsuvné lišty jsou v různých provedeních: "částečný výsuv" nebo "plný výsuv".

CHLADÍCÍ VENTILÁTOR

Spotřebič je vybaven chladícím ventilátorem, který ochlazuje plášť a ovládací panel spotřebiče. Chladící ventilátor je v provozu se zapnutou funkcí trouby.

ROZŠÍŘENÝ PROVOZ CHLADICÍHO VENTILÁTORU

Po vypnutí trouby je chladící ventilátor po určitou dobu ještě v provozu, aby zajistil ochlazení trouby. (Rozšířený provoz chladícího ventilátoru závisí na teplotě ve středu trouby.)

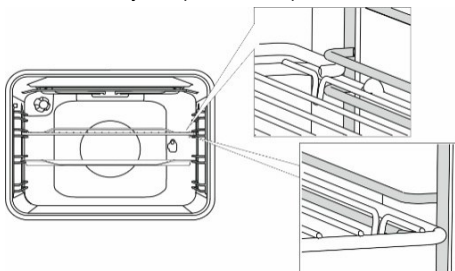


Spotřebič a některé příslušenství se během vaření zahřívají na vysokou teplotu. Používejte kuchyňské rukavice.

ROŠT



Na roštu je bezpečnostní západka. Proto mřížku lehce nadzvedněte, když ji vytahujete z trouby.



Rošt nebo plech na pečení vždy zasuňte do drážek mezi dva drátěné profily.

U výsuvných lišt nejdřív vytáhněte lišty jedné úrovně a položte na ně mřížku nebo plech na pečení. Poté je zatlačte až na doraz.



Po zasunutí výsuvných lišt zavřete dvířka trouby.



Když se zahřeje příslušenství na pečení, může změnit tvar. Funkčnost není ovlivněna a po vychladnutí se obnoví původní tvar.

KNOFLÍKY PUSH PULL

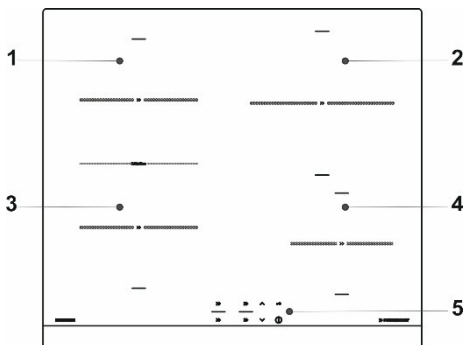
Na knoflík jemně zatlačte, aby se vysunul z ovládacího panelu. **Knoflíky lze zatlačit zpět do ovládacího panelu pouze, když jsou v nulové poloze.**

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

- Před použitím spotřebiče odstraňte ze sporáku všechny části obalu, včetně všech přepravních pomůcek.
- Všechno příslušenství a nádoby umyjte teplou vodou a běžným saponátem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Pokud má sporák sklokeramický povrch, vyčistěte jej vlhkým hadříkem a malým množstvím saponátu. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, jako jsou abrazivní čističe, čisticí houby na mytí nádobí a odstraňovače skvrn, mohou způsobit poškrábání.
- Při prvním zahřátí trouby ucítíte charakteristický zápach nového spotřebiče. V průběhu prvního použití důkladně větrejte místnost.

INDUKČNÍ VARNÁ DESKA

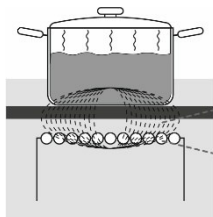
- 1 levá zadní indukční varná zóna
- 2 pravá zadní indukční varná zóna
- 3 levá přední indukční varná zóna
- 4 pravá přední indukční varná zóna
- 5 ovládací panel varné desky



SKLOKERAMICKÝ VARNÝ POVRCH

- Sklokeramická deska je odolná vůči změnám teplot.
- Sklokeramická deska je velmi pevná, avšak není nerozbitná. Pokud na desku dopadne předmět hranou, může deska prasknout. Poškození se projeví ihned nebo po krátké chvíli. Poškozenou varnou desku ihned odpojte od elektrické sítě a nepoužívejte ji.
- Nepoužívejte sklokeramickou desku jako odkládací plochu, hrozí vznik škrábanců, případně jiného poškození.
- Povrch desky je rovný a hladký bez hran chránící desku před přetečením.
- Přesvědčte se, že varná zóna a dno nádoby je čisté a suché. To zajistí lepší vedení tepla a předcházíte tak poškození povrchu. Nepokládejte prázdné nádoby na varnou zónu.

PRINCIP FUNKCE INDUKČNÍ VARNÉ DESKY



1. Magnetické pole
2. Indukční cívky

- Varná deska je opatřena vysoce účinnými indukčními varnými zónami. Tepla se vytváří přímo ve dnu nádobí, přesně tam, kde je nejpotřebnější.
- Díky tomuto uspořádání je spotřeba energie podstatně nižší, než je tomu u tradičních varných desek, které pracují na principu vyzářeného tepla.
- Sklokeramická varná zóna není ohřívána přímo, ale pouze nepřímým zpětným zářením tepla od nádoby. Toto teplo je po vypnutí varné zóny indikované jako "zbytkové teplo".
- Vaření na indukčních varných zónách se provádí pomocí indukčních cívek instalovaných pod sklokeramickým povrchem. Cívka indukuje magnetické pole, které generuje vířivé proudy ve dnu feromagnetické nádoby (t.j. nádoba, která je přitahována magnetem), a tyto proudy způsobují zahřívání dna nádoby.

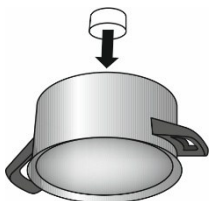


Pokud se Vám na horké sklokeramické desce roztaví cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru, ihned cukr odstraňte pomocí škrabky a očistěte. Tím zabráníte poškození povrchu desky. Na čištění horké sklokeramické desky nepoužívejte saponáty ani jiné čističe, neboť se tím může poškodit povrch.

NÁDOBÍ PRO INDUKCI

NÁDOBÍ VHODNÉ PRO INDUKČNÍ DESKU

- Indukce bude pracovat správně, pokud použijete vhodné nádobí.
- Umístěte hrnec nebo pánve doprostřed varné zóny.
- Ke vhodnému nádobí patří nádobí vyrobené z oceli, smaltované nebo litinové pánve.
- Nevhodné nádobí: nádobí ze slitin oceli s měděným nebo hliníkovým dnem a skleněné nádobí.



- Test magnetem: Použijte malý magnet pro zjištění, zda je dno pánve nebo hrnce feromagnetické. Pokud se magnet přichytí na dno hrnce, pak je vhodný pro indukční ohřev.

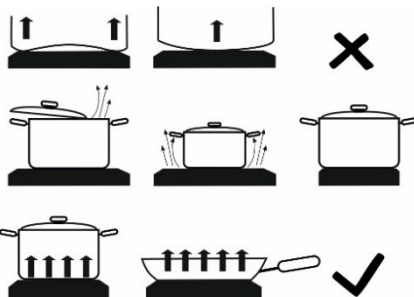
- Pokud používáte tlakový hrnec, dohlížejte na něj do doby, než je dosaženo potřebného tlaku. Nejdříve nastavte varnou zónu na maximální výkon; ten potom snižte dle pokynů výrobce tlakového hrnce.
- Nenechávejte prázdné nádobí na varné zóně, z důvodu přehřátí může dojít k poškození nádobí nebo varné zóny.
- Pokud používáte speciální nádobí, dodržujte pokyny výrobce.
- Používejte výhradně nádobí s plochým dnem! Vyduté nebo vypouklé dno může zamezit použití zařízení na ochranu proti přehřátí a varná deska se může příliš zahřát. To by mohlo vést ke vzniku prasklin skleněného povrchu a ke zničení dna nádobí. Záruka je neplatná v případě poškození způsobeného použitím nevhodného varného nádobí nebo přehřátím prázdných, vyvařeným obsahem hrnců nebo pánví (aniž by v nich něco bylo).



Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro elektrické a indukční vaření, tzn. s/se:

- tlustým dnem (nejméně 2,25 mm)
- plochým dnem.

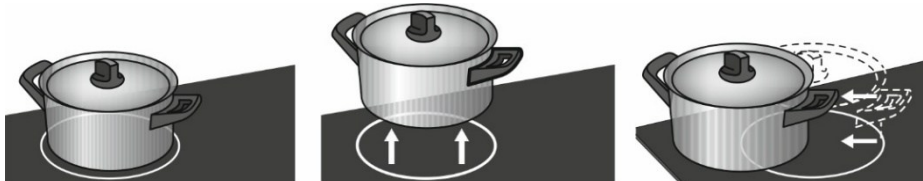
Varná zóna	Minimální průměr dna nádoby
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



UPOZORNĚNÍ!

Nevkládejte jakékoliv přídavné zařízení (například tzv. redukční kroužky nebo indukční podložky, které umožní používat nádobí s nemagnetickým dnem) mezi dno nádoby a povrch sklokeramické desky. Použitím takovychto zařízení může dojít k poškození spotřebiče a může nastat vysoké riziko popálení.

ROZPOZNÁNÍ PŘÍTOMNOSTI NÁDOBÍ



- Pokud je hrnec příliš malý než varná zóna, pak je možné, že varná zóna hrnec nedetekuje. Při aktivaci varné zóny se na displeji varného zóny objeví znak "u". Pokud se v průběhu dalších 10 minut položí hrnec na indukční varnou zónu, pak jej sporák detekuje a zapne zónu na vybraný výkon vaření. Ihned po odejmutí hrnce z varné zóny se dodávka energie vypne.
- Pokud na varnou zónu položíte menší hrnec a varná zóna jej detekuje, pak sporák použije pouze tolik energie, kolik je potřeba pro danou velikost hrnce.

RADY NA ÚSPORU ENERGIE

- Při nákupu nádobí pečlivě vybírejte jeho velikost, průměr hrnce, je obvykle uváděn u horního okraje hrnce nebo pokličky, který bývá větší než dno.
- Pokud vaříte jídlo dlouho, použijte tlakový hrnec. Zajistěte, aby v tlakovém hrnci byl vždy dostatek tekutiny. Pokud položíte na varnou zónu prázdný hrnec, může se přehřát, a to může vést k poškození nádobí nebo varné zóny.
- Kdykoliv je to možné, zakryjte hrnec nebo pánev vhodnou pokličkou. Používejte nádobí, ve kterém je přiměřené množství vařeného jídla. Vaření ve velkém hrnci naplněném pouze částečně spotřebuje mnohem více energie.

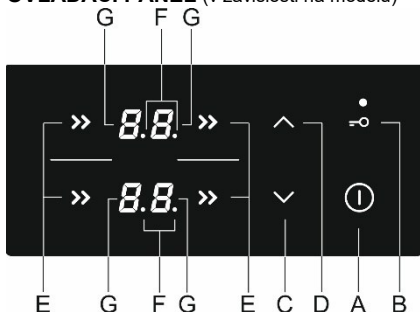
REGULACE VÝKONU

Výkon varné zóny lze nastavit na různé úrovně. V tabulce je uvedeno několik příkladů použití pro každou úroveň.

Nastavení úrovně výkonu	Účel
0	Vypnuto, používá se zbytkového tepla.
1-2	Udržování teploty ohřátého jídla, pomalé vaření malého množství (nejnižší nastavení).
3	Pomalé vaření (pokračování vaření po počátečním zesíleném vaření).
4-5	Pomalé vaření (pokračování) velkého množství jídla, pečení větších kusů.
6	Smažení, opékání dohněda.
7-8	Smažení.
9	Vaření velkého množství jídla, smažení/dušení.
P	Nastavení "Power boost", pro zahájení procesu vaření, vhodné také pro velké množství jídla.

POUŽITÍ VARNÉ DESKY

OVLÁDACÍ PANEL (v závislosti na modelu)



Nastavení senzorů:

A Senzor zapnutí/vypnutí desky

B Senzor dětského zámku

C Senzor snížení výkonu a časovače (M)

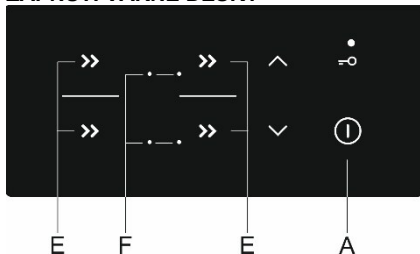
D Senzor zvýšení výkonu a časovače (X)

E Senzor zapnutí varné zóny

F Desetinná čárka aktivní funkce časovače

G Displej úrovně výkonu

ZAPNUTÍ VARNÉ DESKY



Stiskněte senzor (A) a podržte na něm prst po dobu asi jedné sekundy. Zazní zvukový signál a desetinná čárka se rozsvítí na všech displejích.

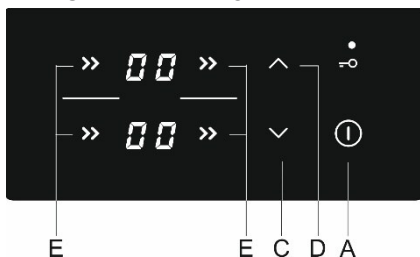


Pokud do 10 sekund nezapnete žádnou varnou zónu, varná deska se vypne. Zazní krátké pípnutí.



Při prvním zapojení spotřebiče k elektrické síti nebo při opakovaném zapojení po výpadku elektrického proudu se spotřebič zamkne. (viz kapitola "Dětský zámek").

ZAPNUTÍ VARNÝCH ZÓN



Po zapnutí varné desky (do 10 sekund) aktivujte varnou zónu (E). Pomocí senzorů (C) a (D) nastavte požadovaný výkon pro aktivovanou zónu. Senzorem (D) lze postupně zvyšovat výkon, senzorem (C) snižovat. Pokud nejprve stisknete senzor (C), úroveň výkonu se nastaví přímo na "9".

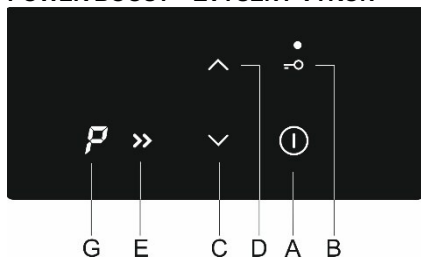
Pokud na vybrané varné zóně není žádný hrnec, zobrazí se symbol  Tento symbol a úroveň nastaveného výkonu se na displeji zobrazují střídavě.

Změna nastavení varné zóny

Úroveň nastavení výkonu varné zóny (E) lze kdykoli měnit pomocí senzorů (C) nebo (D).

Pro rychlejší nastavení snížení nebo zvýšení výkonu, stiskněte a držte senzor (C) nebo (D).

POWER BOOST – ZVÝŠENÝ VÝKON



Vyberte varnou zónu. Stiskněte senzor (C). Zazní krátký zvukový signál a na displeji se zobrazí "9". Stiskněte senzor (D) a na displeji se zobrazí P. Varná zóna bude fungovat na maximální výkon po dobu 10 minut, pak zazní zvukový signál a úroveň výkonu se nastaví na "9".

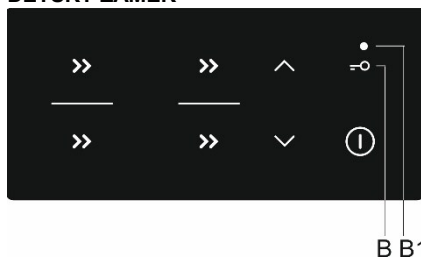
Vypnutí volby zvýšeného výkonu

Výkon lze snížit na požadovanou úroveň stisknutím senzoru (C).



Varná zóna s aktivovaným zvýšeným výkonem má na omezenou dobu nastaven nejvyšší možný výkon.

DĚTSKÝ ZÁMEK



Dětský zámek lze na varné desce aktivovat, aby nebylo možné spotřebiči snadno zapnout a nedocházelo ke změně nastavení během provozu.

Zapnutí dětského zámku varné desky

Stiskněte senzor dětského zámku (B) a držte jej po dobu 1 sekundy. Rozsvítí se kontrolka (B1). Varná deska je nyní uzamčena.

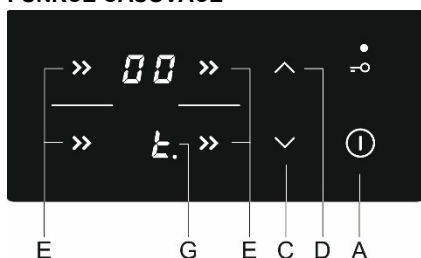
Odemknutí dětského zámku varné desky

Pro odemknutí varné desky postupujte stejně jako pro její uzamčení. Varná deska musí být vypnutá. Stiskněte senzor (B) a držte jej po dobu 1 sekundy.



Funkce uzamčení dětským zámek lze aktivovat, pokud je varná deska vypnutá, ale také při aktivních varných zónách. Pokud je zámek aktivován při vypnuté varné desce, dojde k zamezení zapnutí varné desky senzorem (A). Pokud je zámek aktivován při aktivních varných zónách, zamezí se tím změně nastavení výkonu senzory (C) a (D), ale desku lze stále vypnout senzorem (A). Dětský zámek je vždy aktivní, když je varná deska zapojena do sítě nebo po výpadku napájení.

FUNKCE ČASOVAČE



Tato funkce umožňuje nastavit dobu vaření pro vybranou varnou zónu, u které byla nastavena úroveň výkonu. Jakmile čas vyprší, varná zóna se automaticky vypne.

Dobu vaření lze nastavit od 1 do 99 minut. Časovač programu lze nastavit pro všechny varné zóny na jakékoli úrovni výkonu.

AKTIVACE ČASOVAČE

Nejprve vyberte varnou zónu (E). Pomocí senzorů (C) a (D) nastavte výkon. Stiskněte znovu senzor volby varné zóny (E). Zazní zvukový signál a  s desetinnou čárkou se zobrazí na displeji varné zóny (G). Nastavený čas bude zobrazen na druhé části displeje varné zóny.

- Stiskněte senzory (C) a (D) pro nastavení času od 1 do 99 minut.
- Jakmile je požadovaný čas nastaven, odpočítávání bude zahájeno. Pokud stisknete senzory (C) a (D) současně, čas se resetuje na "0" nebo se vypne. Pokud stisknete a podržíte senzor (C) nebo (D), rychlost změny nastavení se zvýší.
- Po několika sekundách se displej časovače vypne a desetinná čárka bude vedle displeje výkonu svítit. Tím je signalizováno, pro kterou zónu je aktivní časovač.
- Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a varná zóna se vypne. Alarm vypnete stisknutím jakéhokoli senzoru. Nebo se vypne automaticky po 2 minutách.

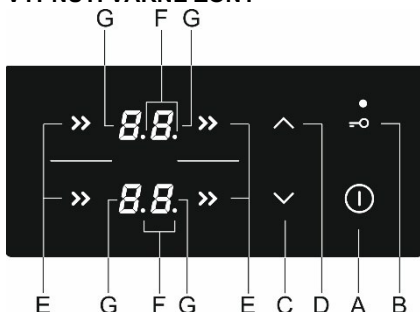
Změna nastavení časovače

- Zbývajcí čas vaření lze kdykoli během vaření změnit.
- Dvakrát stiskněte senzor vybrané varné zóny.
- Stiskněte senzor (C) nebo (D) pro nastavení nového požadovaného času vaření.

Zobrazení zbývajcího času vaření

Pokud jsou aktivovány časovače pro několik varných zón, lze zbývajcí čas pro konkrétní zónu vždy zobrazit dvojitým stisknutím senzoru (E).

VYPNUTÍ VARNÉ ZÓNY



Pro vypnutí varné zóny (E) použijte příslušný senzor (C) ke snížení úrovně výkonu až na "0". Pro rychlé vypnutí varné zóny stiskněte současně senzory (C) a (D). Zazní krátké pípnutí a na displeji se zobrazí "0".

Pokud je výkon všech varných zón na "0", varná deska se po několika sekundách automaticky vypne sama.

UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA

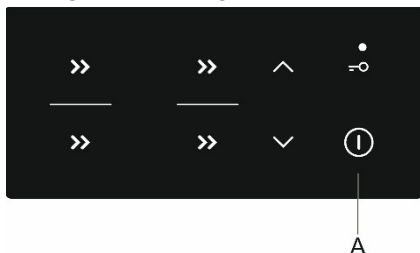
Na displeji varných zón (G) je zobrazována přítomnost zbytkového tepla pomocí symbolu „H“. Sklokeramická varná zóna se nezahřívá přímo, ale nepřímým odrazem tepla zpět od hrnce. Pokud symbol "H" svítí po vypnutí desky, hlásí zbytkové teplo na varné zóně, a to lze použít pro uchování teplého pokrmu či pro rozmrazování. I po zmizení symbolu "H" může být varná zóna stále ještě horká. Dávejte pozor na popálení!

MAXIMÁLNÍ DOBA VAŘENÍ

Z bezpečnostních důvodů je doba vaření omezena maximální dobou. Trvání provozu závisí na vybrané úrovni výkonu. Pokud se nastavení v nastaveném čase nezmění, varná zóna se automaticky vypne.

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximální doba provozu (hodin)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

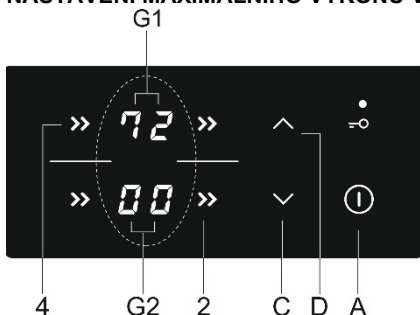


Stiskněte senzor zapnutí/vypnutí (A) a držte jej po dobu 1 sekundy, tím se varná deska vypne. Zazní zvukový signál a všechny varné zóny se vypnou.

AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ

Pokud jsou senzory aktivovány během vaření příliš dlouho (např. z důvodu vylití vody nebo předmětu položeného na senzoru), varná deska se po 10 sekundách vypne. Na displeji bude svítit "—" a zazní zvukový signál. Zvukový signál se vypne, jakmile odstraníte předmět ze senzorů nebo seřfete vylitou vodu.

NASTAVENÍ MAXIMÁLNÍHO VÝKONU VARNÉ DESKY



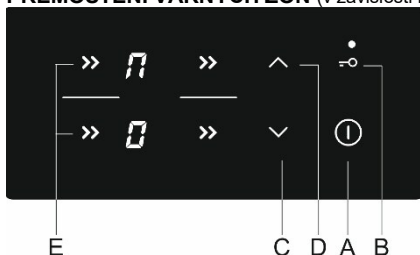
Maximální výkon varné desky je omezen na 7200 W. Toto nastavení lze snížit na 2800 W, 3500 W nebo 6000 W. Nastavení lze provést do 30 sekund od zapojení varné desky k elektrické síti.

Nejprve spotřebič odemkněte. Současně stiskněte senzory volby varných zón "2" a "4". Zazní zvukový signál. Aktuální maximální úroveň výkonu se zobrazí na displeji pro varné zóny (G1) a (G2). Nastavte novou maximální úroveň výkonu pomocí senzorů (C) a (D).

Nové nastavení uložte současným stisknutím senzorů "2" a "4".

Pokud je nastavena nižší maximální úroveň výkonu, pak není možné nastavit vyšší úroveň výkonu u všech varných zón zároveň. Zazní zvukový signál a "r" na displeji vybrané varné zóny zobrazí volba omezeného celkového výkonu.

PŘEMOSTĚNÍ VARNÝCH ZÓN (v závislosti na modelu)



- Některé modely umožňují propojení dvou varných zón, čímž se vytvoří jedna větší varná zóna. Na propojenou varnou zónu můžete umístit velkou oválnou pánev nebo zapékací mísu. Pánev musí být dostatečně velká, aby zakryla oba středy varných zón.
- Maximální velikost pánve: 40 x 25 cm. Pro rovnoměrné rozložení tepla doporučujeme používat pánve nebo zapékací mísy se silnějším dnem. Během vaření se pánev nebo zapékací mísa zahřeje. Buďte opatrní, abyste se nepopálili.
- Při umístění nádobí na varnou desku, dbejte na to, že nezakrýváte ovládací panel.

Aktivace přemostění varných zón

- Zapněte varnou desku stisknutím senzoru (A).
- Stiskněte současně senzory varných zón (E) a přidržte je po dobu 3 sekund. Na displeji pro zadní varnou zónu se zobrazí značka **P**, která označuje, že jsou obě levé varné zóny přemostěné.
- Nastavte požadovaný výkon přemostěné varné zóny.
- Úroveň nastavení výkonu přemostěné varné zóny můžete změnit pomocí senzorů (C) nebo (D) po stisknutí senzoru (E) pro přední varnou zónu.
- Poznámka: Přemostěná varná zóna neumožňuje nastavení zvýšeného výkonu P. Maximální dostupná úroveň výkonu je "9".

Deaktivace přemostění varných zón

- Snížete nastavení výkon přemostěné varné zóny na "0". Symbol **P** pro přemostěné varné zóny zmizí a ohřev se vypne.
- Obě varné zóny budou fungovat nezávisle na sobě.

ZVUKY BĚHEM INDUKČNÍHO VAŘENÍ

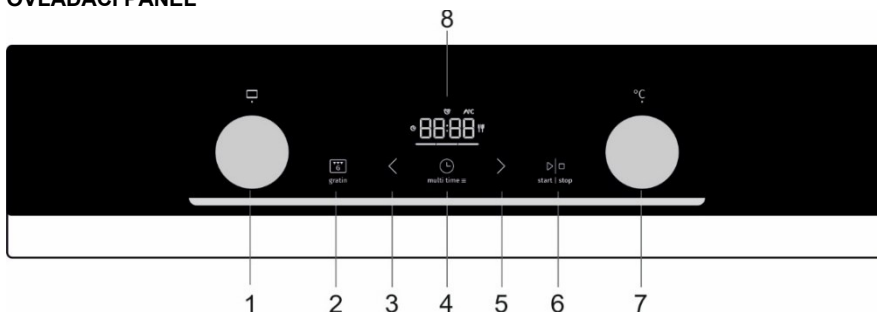
Zvuky	Příčina	Řešení
Provozní hluk generovaný indukcí.	Indukční technologie je založena na vlastnostech některých kovů pod vlivem elektromagnetizmu. Je to důsledek tzv. vířivých proudů, které vyvolají oscilaci molekul. Tyto oscilace (vibrace) se mění v teplo. V závislosti na typu kovu to může vyvolat docela silný hluk.	Je to běžný projev, který neindikuje žádnou závadu.
Transformátorové bzučení.	Vzniká zejména při vaření na vysoké úrovni výkonu. Důvod je v množství energie, která se transformuje z varné desky do hrnce nebo pánve.	Tento hluk zmizí nebo zeslábně, když snížíte úroveň výkonu.
Vibrace a praskání nádobí.	Tento hluk vzniká v nádobí (hrnce nebo pánve), vyrobeného z různých materiálů.	Je důsledkem vibrací v povrchu různých vrstev materiálu. Tento hluk závisí od druhu nádobí. Může se měnit také v závislosti na množství a typu vařeného jídla.
Hluk ventilátoru.	Správný provoz prvků indukční elektroniky si vyžaduje řízenou teplotu. Proto je varná deska vybavena ventilátorem, který se točí proměnlivou rychlostí, v závislosti na snímané teplotě.	Ventilátor může být v provozu i po vypnutí varné desky, pokud teplota zůstává příliš vysoká.



V případě poruchy provozu nebo signalizace chyby, odpojte spotřebič na několik minut od elektrické sítě (vypněte pojistku nebo hlavní spínač), poté připojte spotřebič zpět k elektrické síti a zapněte hlavní vypínač.

Pokud problém přetrvává, zavolejte servisního technika.

OVLÁDACÍ PANEL



1. Knoflík pro přepínač funkcí trouby
2. Tlačítko pro gratinování (gratin), tlačítko zrušit nebo vrátit zpět
3. Tlačítko pro snížení hodnoty
4. Tlačítko pro časové funkce a nastavení
5. Tlačítko pro zvýšení hodnoty
6. Tlačítko **start | stop** na zapnutí, pozastavení a potvrzení
7. Knoflík pro nastavení teploty (termostat)
8. Displej



INFORMACE!

Pro lepší reakci tlačítek se jich dotýkejte co největší plochou polštářku prstu. Při každém dotyku se ozve akustický signál.

PRVNÍ ZAPNUTÍ

Po připojení vašeho spotřebiče k elektrické síti nebo po delším výpadku elektrické energie se na displeji zobrazí 12:00.

Nejprve vyberte a potvrďte základní nastavení.



INFORMACE!

Změníte je stisknutím tlačítek < nebo >. Požadované nastavení potvrďte tlačítkem **“multi time“** nebo **“start I stop“**. Další nastavení spotřebiče lze upravit teprve poté, co jste nastavili a potvrdili předchozí.

NASTAVENÍ HODIN



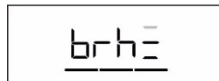
Nastavte aktuální čas. Nejprve nastavte a potvrďte minuty, poté nastavte a potvrďte hodiny. Pro rychlejší nastavení, podržte tlačítko, hodnoty se budou měnit rychleji.



INFORMACE!

Informace pro nastavení hodin najdete v kapitole FUNKCE ČASOVAČE.

OSVĚTLENÍ DISPLEJE

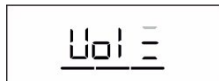


Vysoká intenzita osvětlení je výchozí nastavení. Na displeji se zobrazí **“brh“** a aktuálně nastavená hodnota intenzity osvětlení. Pomocí tlačítek můžete zvýšit nebo snížit intenzitu osvětlení.



Zvýšení jasu LED displeje může zvýšit spotřebu energie v pohotovostním režimu.

HLASITOST AKUSTICKÉHO SIGNÁLU



Hlasitost je nastavená na střední úroveň. Na displeji se zobrazí **“Vol“** a aktuálně nastavená hlasitost akustického signálu. Tlačítkem pro nastavení hodnoty zvýšíte nebo snížíte požadovanou úroveň nebo jej vypnete.

Po potvrzení zvoleného nastavení se na displeji zobrazí aktuální čas (pokud je KNOFLÍK PRO PŘEPÍNAČ FUNKCÍ TROUBY v poloze "0").

TROUBA

PROVOZ TROUBY

Trouba je ovládána knoflíkem “přepínač funkcí trouby” pro volbu funkce a knoflíkem “nastavení teploty” pro nastavení teploty.



Otočte knoflíkem (doleva nebo doprava) a zvolte si funkci trouby,



Nastavení lze měnit také v průběhu provozu.

NASTAVENÍ TEPLOTY TROUBY

Nastavení teploty lze měnit otočením knoflíku pro “nastavení teploty” směrem doprava v rozsahu 50 – 275/300°C (v závislosti na modelu). Otáčením zpět se nastavená teplota snižuje.



Při násilném přetočení nulové polohy dojde k poškození termostatu!

VYPNUTÍ TROUBY

Otočte knoflíkem “přepínač funkcí trouby” do polohy "0".

OSVĚTLENÍ TROUBY

Při zvolení funkce trouby se osvětlení zapne automaticky.

FUNKCE TROUBY

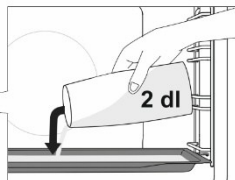
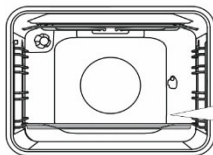
Systém	Popis
	RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ Tuto funkci použijte, pokud chcete rychle ohřát troubu na požadovanou teplotu. Tato funkce není vhodná pro pečení. Doporučená teplota: 50°C – max.
	HORNÍ A DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO S VENTILÁTOREM * V provozu jsou obě topná tělesa a ventilátor. Ventilátor zajišťuje cirkulaci horkého vzduchu v troubě. Používá se pro pečení pečiva, sušení ovoce a zeleniny. Doporučená teplota: 180°C.
	GRIL S VENTILÁTOREM V provozu je grilovací topné těleso a ventilátor. Tato funkce se používá na grilování masa a na opékání větších kusů masa nebo drůbeže na jedné úrovni vedení. Vhodné také pro gratinovaná jídla a pro upečení křupavé kůrčičky. Doporučená teplota: 170°C. Maximální teplota je 230°C.
	INTENZIVNÍ PEČENÍ (AIR FRY) Tento způsob pečení dodává pokrmům křupavou kůrku bez přidaného tuku. Jedná se o zdravou přípravu pokrmů s nižším obsahem kalorií. Vhodné pro menší kusy masa, ryb, zeleniny nebo mražených výrobků připravených ke smažení (hranolky, kuřecí nugety). Doporučená teplota: 200-220°C.
	HORKÝ VZDUCH * V provozu je kruhové topné těleso a ventilátor. Ventilátor je zabudovaný v zadní stěně trouby a zajišťuje stálou cirkulaci horkého vzduchu kolem pečeně nebo pečiva. Tato funkce se používá pro pečení masa a pečiva na více pekáčích současně v různých úrovních. Doporučená teplota: 180°C.
	HORNÍ A DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO * Topná tělesa umístěná ve dně a na stropu trouby rovnoměrně rozdělí teplo uvnitř trouby. Pečivo a maso lze péct/opékat pouze v jedné úrovni vedení. Doporučená teplota: 200°C.
	VELKÝ GRIL V provozu je horní topné a grilovací těleso. Teplo je vyzařováno přímo grilovacím topným tělesem umístěným na stropu trouby. Pro zvýšení ohřívacího účinku se zapne i horní topné těleso. Tato funkce se používá pro grilování masa, uzenin a topinek. Maximální teplota je 230°C.
	PIZZA SYSTÉM Tato funkce s nastavením teploty dosahující 275°C je navržena tak, aby vám pomohla upéct perfektní pizzu, focacciu a podobné pochoutky.
	PEČENÍ MRAŽENÝCH POKRMŮ Tato funkce umožňuje pečení mražených pokrmů za kratší dobu bez nutnosti předehřívání. Vhodné pro mražené pokrmy (pečivo, rohlíky, lasagne, hranolky, kuřecí nugety), maso a zeleninu. Doporučená teplota: 190-200°C.
	ROZMRAZENÍ Vzduch cirkuluje bez aktivovaných topných těles. V provozu je pouze ventilátor. Tuto funkci použijte pro pomalé rozmrazování potravin. Doporučená teplota: 0°C.
	AQUA CLEAN V provozu je pouze dolní topné těleso. Tuto funkci použijte pro odstranění nečistot z trouby. Program trvá 30 minut. Doporučená teplota: 70°C.

* Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1.

PEČENÍ V PÁŘE

Díky těmto systémům, můžete péct jídla s přidáním páry. Přidáním páry se pokrm lépe zapeče a bude křupavější.

Do studené trouby, na první úroveň vložte plech na pečení. Do plechu nalijte maximálně 2 dl vody. Na druhou úroveň položte pokrm, který chcete upéct a zapněte systém.



Nevkládejte pekáč do první úrovně vedení, vložte jej o jednu úroveň výš.



Pro optimální provoz funkce neotvírejte dvířka trouby a nepřidávejte vodu během procesu pečení.

FUNKCE ČASOVAČE

Nejprve otočte KNOFLÍK PRO PŘEPÍNAČ FUNKCÍ TROUBY, poté nastavte TEPLITU.



Nastavení času pečení

V tomto režimu určíte dobu trvání provozu trouby (dobu přípravy). Stiskněte tlačítko “multi time“. Na displeji se zobrazí symbol ⌚. Dotykem na < nebo > nastavte požadovanou dobu pečení. Nastavení potvrdíte dotykem na tlačítko “start | stop“. Chcete-li spustit proces pečení, stiskněte tlačítko “start | stop“.



Nastavení odloženého startu



INFORMACE!

Nastavení času pečení a času dokončení není možné u programů gril a gril s ventilátorem.

Tuto funkci použijte, chcete-li, aby se jídlo v troubě začalo péct s časovým posunem. Vložte jídlo do trouby, poté zvolte systém a teplotu. Nastavte délku trvání pečení a čas, kdy chcete mít jídlo hotové.

Příklad:

Aktuální čas: 12:00

Doba pečení: 2 hod.

Konec pečení: 18:00

Stiskněte tlačítko “multi time“. Na displeji se zobrazí doba trvání pečení. Stisknutím < nebo > nastavte délku trvání programu ⌚ (v našem případě 2 hodiny). Nastavení potvrdíte tlačítkem “start | stop“. Opětovným dvojitým stisknutím tlačítka “multi time“ nastavíte čas pro konec pečení (v našem případě v 18:00) Na displeji se zobrazí požadovaný čas konce pečení (18:00). Nastavení potvrdíte dotykem na tlačítko “start | stop“.

Chcete-li spustit proces pečení, stiskněte tlačítko “start | stop“.

Během čekání na spuštění provozu je trouba v pohotovostního stavu. Displej je ztlumený, ventilátor a osvětlení trouby jsou po celou dobu zapnuté. Trouba se automaticky zapne dle zvoleného nastavení (v našem případě v 16:00). Trouba se vypne v nastaveném čase (v našem případě v 18:00).



INFORMACE!

Na displeji se střídavě zobrazuje čas konce pečení a aktuální čas.

Po uplynutí nastaveného času se trouba automaticky vypne. Na displeji se střídavě bude ukazovat “End“ a 00:00. Zazní akustický signál, který můžete vypnout stisknutím libovolného tlačítka. Po jedné minutě se akustický signál automaticky vypne.



VAROVÁNÍ!

Funkce není vhodná pro potraviny, které vyžadují předeheřtí trouby. Potraviny, které se rychle kazí, by neměly zůstat v troubě příliš dlouho. Před použitím tohoto režimu zkontrolujte, zda jsou hodiny na spotřebiči správně nastaveny.



Nastavení minutky

Minutku lze použít nezávisle na provozu trouby. Nejdelší možné nastavení je 24 hodin. Posledních 10 minut před koncem je čas zobrazen po sekundách. Dvakrát stiskněte tlačítko “multi time“, dokud se na displeji nezobrazí symbol ⌚. Dotykem na < nebo > nastavte požadovaný čas minutky.



INFORMACE!

- Je-li nastaven odložený start, můžete nastavit minutku trojitým stisknutím na tlačítko **“multi time”**.
- Při nastavování funkce časovače můžete čas resetovat na nulovou hodnotu současným stisknutím tlačítek **< a >**. Nastavení potvrďte tlačítkem **“start i stop”**.
- Poslední použité hodnoty u funkce časovače se uloží a jako přednastavené se zobrazí při příštím použití těchto funkcí. Tato nastavení lze také vypnout (viz kapitola Výběr dalších funkcí, Adaptivní funkce).

VÝBĚR DALŠÍCH FUNKCÍ

Otočte KNOFLÍK PRO PŘEPÍNAČ FUNKCÍ TROUBY do pozice “0”. Pro aktivaci funkce stiskněte tlačítko **“multi time”** a podržte jej po dobu 3 sekund. Na displeji se na několik sekund zobrazí **“SEtt”**. Poté se zobrazí nabídka dalších funkcí.



INFORMACE!

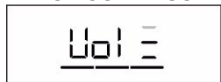
K procházení nabídky použijte tlačítka **< nebo >**. Nastavení potvrďte tlačítkem **“start i stop”** nebo **“multi time”**. Po opuštění nabídky doplňkových funkcí, stiskněte tlačítko **“gratin”**.

ZOBRAZENÍ ČASU



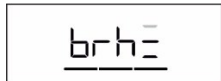
Stisknutím tlačítek **< nebo >** nastavte aktuální čas. Na displeji se zobrazí **“CLoc”**. Po potvrzení můžete volit mezi 12-hodinovým a 24-hodinovým zobrazením. Potvrďte a nastavte aktuální čas. Nejprve nastavte a potvrďte minuty a poté nastavte a potvrďte hodiny.

HLASITOST AKUSTICKÉHO SIGNÁLU



Můžete si vybrat ze tří různých úrovní hlasitosti akustického signálu. Vyberte nastavení **“Vol”**. Stisknutím tlačítek **< nebo >** si vyberte požadovanou úroveň a potvrďte ji. Akustický signál můžete také vypnout.

OSVĚTLENÍ DISPLEJE



Můžete si vybrat ze tří různých úrovní osvětlení displeje. Vyberte nastavení **“brh”**. Stisknutím tlačítek **< nebo >** si vyberte požadovanou úroveň a potvrďte ji. Pomocí tlačítek pro nastavení hodnoty můžete zvýšit nebo snížit intenzitu osvětlení.



Zvýšení jasu LED displeje může zvýšit spotřebu energie v pohotovostním režimu.

DISPLEJ - NOČNÍ REŽIM



Tato funkce automaticky ztlumí displej (z vysoké na nejnižší úroveň osvětlení displeje) během noci (20.00 - 6.00). Vyberte nastavení **“nGht”**. Stisknutím tlačítek **< nebo >** si vyberte noční osvětlení a potvrďte jej.

ADAPTIVNÍ FUNKCE



Tato funkce umožňuje upravit nastavený čas pečení. Funkce je ve výchozím nastavení z výroby vypnutá, ale lze ji zapnout. Když je funkce zapnutá, zobrazí se poslední nastavení programu pečení. Budou použity hodnoty posledního pečení.

Na displeji se zobrazí **“AdPt”**. Pokud chcete funkci vypnout, stiskněte tlačítko **< nebo >** a vyberte možnost vypnout (OFF). Chcete-li funkci znovu aktivovat, postupujte stejným způsobem. Na displeji vyberte možnost zapnout (ON).

TOVÁRNÍ NASTAVENÍ



Tato funkce umožňuje nastavení spotřebiče na tovární nastavení. Na displeji se zobrazí **“FAct”**. Stisknutím tlačítek **<** nebo **>** vyberte **“rES”** pro výběr továrního nastavení, potvrďte stisknutím tlačítka **“start I stop”**. Přidržte, dokud nezmizí všechny rozsvícené čárky.



VAROVÁNÍ!

Po výpadku elektrické energie nebo vypnutí spotřebiče zůstane nastavení dalších funkcí uložena několik minut. Poté budou všechna nastavení, kromě akustického signálu a osvětlení displeje, nastavena na výchozí tovární hodnoty.

ZAČÁTEK PEČENÍ



start I stop

Čárka nad tlačítkem **“start I stop”** částečně svítí. Dotykem na toto tlačítko spustíte nastavený program. Během provozu programu čárka nad tlačítkem svítí jasněji (bude plně osvětlena).



INFORMACE!

Pokud jste nezvolili žádnou funkci časovače, na displeji se zobrazí doba pečení. Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní akustický signál a na displeji se zobrazí °C.

DODATEČNÉ GRATINOVÁNÍ



gratin

Funkci je možné spustit až po 10 minutách pečení (čárka nad tlačítkem **“gratin”** částečně svítí). Když funkce potvrdíte, na displeji se zobrazí doba pečení 10 minut (10:00). Stisknutím tlačítka **<** nebo **>** nastavíte dobu gratinování.

Funkci lze také vypnout stisknutím tlačítka **“gratin”**.

Funkce se používá v poslední fázi pečení, když na připravované jídlo přidáte omáčku/posypku nebo chcete povrch ještě zapéct. Při gratinování se na připravovaném jídle vytvoří křupavá zlatohnědá kůrka, která ochrání jídlo před vysušením a zároveň mu dodá hezčí vzhled a lepší chuť.

UKONČENÍ PEČENÍ A VYPNUTÍ TROUBY

Pečení zastavíte stisknutím tlačítka **“start I stop”**. Na displeji se zobrazí **“End”** a zazní akustický signál.

Otočte KNOFLÍK PRO PŘEPÍNAČ FUNKCÍ TROUBY do pozice **“0”**.



INFORMACE!

Po procesu pečení se všechna nastavení časovače zastaví a vymažou, kromě minutek. Zobrazí se aktuální čas.

Po použití trouby může zůstat v liště pro sbírání kondenzátu (pod dvířky) trochu vody. Otřete lištu houbičkou nebo hadříkem.

POPIS ZPŮSOBŮ PEČENÍ

- Ohřívání prázdné trouby spotřebuje mnoho energie. Proto pečte více různých typů pečiva nebo více pizz postupně za sebou, ušetříte mnoho energie, jelikož je trouba již přehřátá.
- Používejte pečicí plechy nebo pekáče, pokryté tmavou, černou silikonovou vrstvou nebo tmavým smaltem, jelikož vedou dobře teplo.
- Pokud používáte pergamenový papír, ujistěte se, že je odolný vůči vysokým teplotám.
- Při pečení se uvnitř trouby vytváří pára, která je odváděna přes komínek v zadní části spotřebiče. Pára může kondenzovat na dvířkách a příklopu spotřebiče (v závislosti na modelu). Toto je normální jev, který neovlivňuje funkčnost spotřebiče. Po ukončení pečení otřete přebytečný kondenzát hadříkem.
- Vypněte troubu přibližně 10 minut před koncem procesu pečení, ušetříte tím energii využitím akumulovaného tepla.
- Nenechávejte vychladnout jídlo v uzavřené troubě, zabráníte tím kondenzaci páry (rosení).



Gril můžete použít pouze tehdy, když jsou dvířka trouby zavřená.



Nevkládejte hluboký plech do první úrovně vedení.

ÚDRŽBA & ČIŠTĚNÍ



Zkontrolujte, že jste spotřebič odpojili od elektrické sítě a počkejte, až úplně vychladne. Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti bez dozoru.

Lakované povrchy a plastové části (v závislosti na modelu)

Nečistěte knoflíky, tlačítka, rukojeti dvířek, nálepky a typové štítky pomocí abrazivních čistících prostředků nebo abrazivních čistících materiálů, čističů na bázi alkoholu nebo s alkoholem. Pro zabránění poškození povrchu ihned odstraňte každou skvrnu měkkou neabrazivní látkou a trochou vody. Rovněž můžete použít čističe a čistící materiály určené pro takové povrchy podle pokynů jejich výrobců.

Smaltované povrchy (trouba)

Na čištění použijte vlhkou houbu s čistícím prostředkem. Mastné skvrny odstraníte teplou vodou a speciálním čistícím prostředkem na smalt. Nikdy nečistěte smaltované povrchy abrazivními prostředky, mohou nevratně poškodit povrch spotřebiče.

Skleněné povrchy

Nepoužívejte hrubé abrazivní čistící prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skel dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozbití skla. Skleněné plochy čistěte speciálními prostředky na sklo, zrcadla a okna.



INFORMACE!

Nikdy nepoužívejte agresivní či abrazivní čistící prostředky.

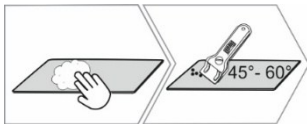
ČIŠTĚNÍ SKLOKERAMICKÉHO POVRCHU

- Po každém použití počkejte, až sklokeramický povrch vychladne a pak jej vyčistěte. V opačném případě se zbylé nečistoty při dalším použití varné desky připálí na horký povrch.
- Na pravidelnou údržbu sklokeramické desky používejte speciální přípravky, které vytvoří na povrchu ochranný film, který ho chrání před nečistotami.
- Před každým použitím otevře ze sklokeramického povrchu prach a jiné nečistoty, které by mohly poškrábat povrch desky nebo dna nádobí.



Drátěnky, houby na mytí nádobí s drsným povrchem a abrazivní čistící prostředky mohou povrch poškrábat. Povrch můžete také poškodit použitím agresivních čističů ve spreji a nevhodnými tekutými čistícími prostředky.

- Pokud používáte agresivní nebo abrazivní čistící prostředky nebo nádobí s drsným nebo poškozeným dnem, můžete poškodit potisk desky.
- Malé nečistoty odstraníte pomocí vlhkého měkkého hadříku. Poté otřete povrch do sucha.
- Skvrny od vody odstraňte slabým roztokem octa. Tento roztok nepoužívejte na čištění rámu (platí pouze pro některé modely), protože může ztratit lesk. Nepoužívejte agresivní čističe ve spreji a odvápnovače.
- Na odolnou nečistotu použijte speciální čističe pro sklokeramickou desku. Dodržujte instrukce výrobce. Po čištění zkontrolujte, že jste odstranili veškeré zbytky čistících prostředků, protože při zahřátí varných zón by mohly poškodit sklokeramický povrch.



- Odolné a připálené zbytky odstraňte škrabkou. Se škrabkou pracujte opatrně, zabráníte tak úrazu.
- Netlačte škrabku kolmo proti sklu a neškrábejte povrch desky její hranou nebo ostřím.
- Ze sklokeramické desky ihned odstraňte pomocí škrabky veškerý cukr nebo jídlo s obsahem cukru, i když je deska ještě horká, jinak dojde k trvalému poškození sklokeramického povrchu.



Škrabku použijte pouze, pokud nečistoty nelze odstranit hadříkem nebo speciálními čističi na sklokeramické povrchy. Škrabku držte pod správným úhlem (45° až 60°). Pro odstranění nečistoty lehce přitlačte škrabku proti sklu a odstraňte je. Zajistěte, aby plastová rukojeť škrabky (u některých modelů) nepřišla do kontaktu s horkou varnou zónou.



Změna barvy sklokeramického povrchu neovlivňuje správnou funkčnost ani odolnost varné desky. Změny barvy jsou výsledkem působení připálených zbytků jídla nebo použitím nádobí z hliníku či mědi. Tyto šmouhy se velmi obtížně odstraňují.

Poznámka: Změna zabarvení a podobné vady mají pouze vliv na vzhled a nemají přímý vliv na funkci desky. Na odstranění takových vad se nevztahuje záruka.

TROUBA

Stěny trouby čistěte vlhkou houbou se saponátem. Na čištění nepoddajných skvrn připálených na stěny trouby použijte speciální čisticí prostředek na smalt. Po vyčištění pečlivě otřete troubu do sucha. Troubu čistěte pouze, když je úplně vychladlá. Nikdy nepoužívejte abrazivní prostředky, poškrábou smaltovaný povrch. Příslušenství trouby čistěte vlhkou houbou se saponátem. Popřípadě použijte vhodný čisticí prostředek na odstranění hrubých nečistot a připálenin.



POUŽITÍ FUNKCE “AQUA CLEAN“ NA ČIŠTĚNÍ TROUBY

Otočte knoflík “přepínač funkcí trouby” do polohy AQUA CLEAN . Knoflíkem “nastavení teploty” nastavte 70°C. Nalijte asi 0,6 l vody do pekáče a vložte ho do dolní úrovně vedení. Po 30 minutách nečistoty na smaltu trouby změknou a lze je lehce vyčistit vlhkým hadříkem.



Funkci AQUA CLEAN použijte až po úplném vychladnutí trouby.

VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ ZÁVĚSNÝCH ROŠTŮ A TELESKOPICKÝCH VÝSUVNÝCH LIŠŤ

Na čištění závěsných roštů použijte běžné čisticí prostředky.

Uchopte závěsné rošty za spodní část a vytáhněte směrem ke středu trouby. Vyměňte je z horních otvorů.



Nemýjte teleskopické výsuvné lišty v myčce na nádobí.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

Žárovka je spotřební zboží, proto se na ni nevztahuje záruka. Před výměnou žárovky odstraňte pečicí plechy, rošt a závěsné rošty.

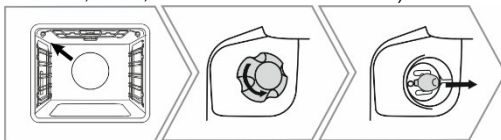
Odpojte spotřebič od elektrické sítě!

Odšroubujte kryt žárovky a vytáhněte nebo odšroubujte žárovku.

Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W. (Standardní žárovka E14, 230 V, 25 W - v závislosti na modelu).



Použijte ochranu proti popálení.



ZAVÍRÁNÍ DVÍŘEK „COMFORT“

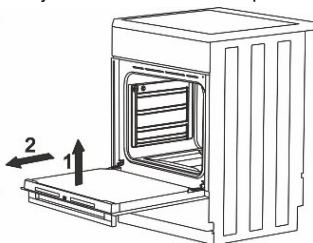
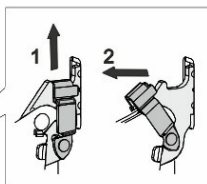
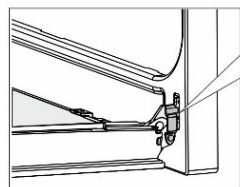
Sporáky jsou vybaveny novými bezpečnostními panty COMFORT. Tyto speciální panty garantují velice tiché a pozvolné zavírání dvířek trouby.



Jestliže použijete příliš velkou sílu na zavření dvířek, účinnost systému bude nižší nebo se sníží jeho bezpečnost.

VYJMUTÍ A VLOŽENÍ DVÍŘEK TROUBY

- Otevřete dvířka trouby (až do koncové polohy).
- Nadzvedněte a otočte patky.
- Pomalu zavírejte dvířka trouby, lehce je nadzvedněte a vytáhněte z obou závesů spotřebiče.

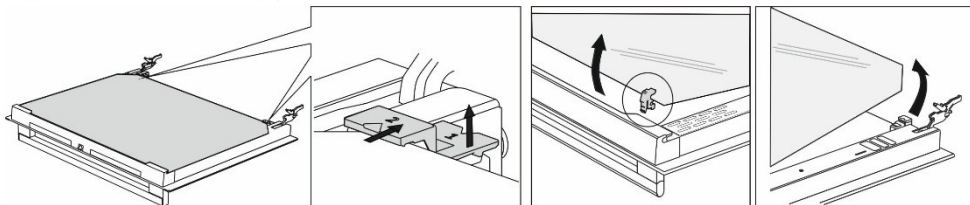




Chcete-li vrátit dvířka zpět, postupujte v opačném pořadí. V případě, že dvířka nelze otevřít nebo zavřít správně, ujistěte se, že závěsy jsou správně umístěny na hácích závěsů.

VYJMUTÍ A VLOŽENÍ SKLA DVÍŘEK TROUBY

Skleněnou výplň dvířek trouby lze vyčistit zevnitř, ale nejdříve se musí vyjmout. Vyměňte dvířka trouby (viz kapitola "Vymutí a vrácení dvířek trouby").



- Lehce nadzvedněte podpěry na levé a pravé straně dvířek (značka 1 na podpěře) a zatlačte na ně směrem od skleněné výplně (značka 2 na podpěře).
- Podržte skleněnou výplň dvířek za dolní hranu; lehce ji vyzvedněte tak, aby se již nedotýkala podpěry; a pak ji vyjměte.
- Pro odstranění třetí skleněné výplně (pouze u některých modelů), ji nadzvedněte a vyjměte. Rovněž vyjměte těsnění skleněné výplně.



Pro vrácení skleněné výplně postupujte opačným postupem. Označení (polokruh) na dvířkách a na skleněné výplni se musí kryt.

TABULKA ODSTRANĚNÍ ZÁVAD

Během záruční doby smí opravy provádět pouze servisní technik s oprávněním od výrobce.

Před jakoukoli opravou odpojte spotřebič od elektrické sítě, vypněte pojistku nebo odpojte napájecí zástrčku ze zásuvky ve zdi.

Neoprávněná manipulace a opravy sporáku mohou mít za následek zasažení elektrickým proudem nebo zkrat, proto nezkoušejte provádět jakékoli opravy sami. Přenechejte tyto úkony odborníkovi nebo autorizovanému servisnímu středisku.

V případě menších poruch nebo problémů s používáním spotřebiče zkontrolujte následující pokyny, abyste zjistili, zda příčiny nemůžete odstranit sami.

V následující tabulce jsou uvedeny rady pro odstraňování některých běžných problémů.

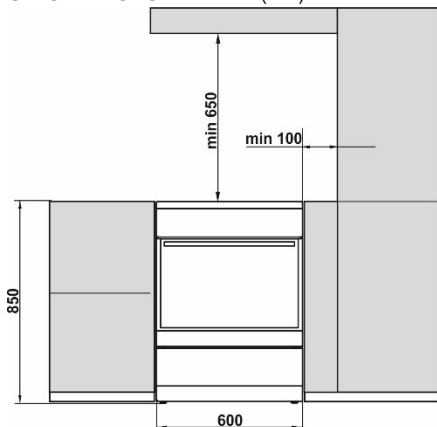
TROUBA	
Problém/závada	Příčina
Čidla nereagují, displej je zamrzlý.	Odpojte spotřebič na několik minut od elektrického napájení (vymontujte pojistku nebo vypněte hlavní vypínač), potom spotřebič opět připojte a zapněte.
Hlavní jistič vašeho bytu se často vypíná.	Zavolejte servisního technika. Přesvědčte se, že proudový odběr všech zapnutých spotřebičů nepřekračuje kapacitu síťového jističe vašeho bytu.
Osvětlení trouby nesvítí.	Výměna žárovky je popsána v kapitole „Čištění a údržba“.
Potravina není dopečená. . .	Zvolili jste si správnou teplotu a funkci trouby? Jsou dvířka trouby zavřené?

VARNÁ DESKA		
Chyba a chybové hlášení na varné desce	Příčina	Řešení
Varnou desku jste zapnuli, ale symbol "u" bliká.	Nádoba nebo hrnec nejsou vhodné pro indukční sporáky anebo průměr dna je příliš malý. Nádoba nebo hrnec se mohly přehřát a ztratit své feromagnetické vlastnosti.	Zkontrolujte, zdali je nádobí feromagnetické (magnet se přichytí ke dnu nádobí). Zkontrolujte průměr nádobí. (obyčejně > 12 cm). Pokud po vypnutí a zapnutí zařízení displej nadále bliká, pak odpojte spotřebič od elektrické sítě. Počkejte 5 minut a opět připojte.
Funkce rychlého ohřívání Power Boost se automaticky vypnula.	Pro funkci Power Boost je normální, že se varná zóna po jisté době automaticky vypne a přepne na stupeň 9. Pokud se varná zóna přehřeje, bezpečnostní zařízení vypne funkci zvýšeného ohřívání!	Opět aktivujte funkci Power Boost. Pokud je potřeba, vypněte varnou zónu a opět ji zapněte. Pak aktivujte funkci Power Boost. Počkejte chvíli, až se varná deska ochladí.
Souvislé pípání a na displeji bliká »-«.	Na senzorech je vylitá voda nebo položený předmět.	Otřete povrch.
»« na displeji	Nelze nastavit požadovanou úroveň výkonu, protože byl aktivován limit maximálního výkonu varné desky.	
»F« na displeji	Během provozu došlo k chybě.	
Na displeji se zobrazilo chybové hlášení "C".	Varná deska je přehřátá.	Počkejte, až se varná deska ochladí. Pak nastavte nižší stupeň.

Pokud problémy přes použití výše uvedeného postupu přetrvávají, pak zavolejte autorizovaného servisního technika. Na jakoukoliv opravu nebo nároky v důsledku nesprávného zapojení nebo použití spotřebiče se nevztahuje záruka. V takovém případě hradí náklady na opravy uživatel.

POKYNY PRO INSTALACI A PŘIPOJENÍ

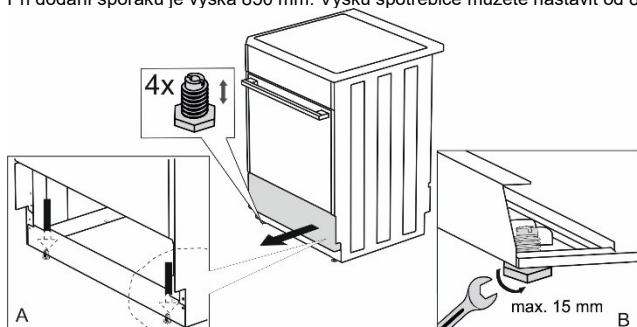
UMÍSTĚNÍ SPOTŘEBIČE (mm)



Stěny a přilehlý nábytek ke spotřebiči (podlaha, zadní stěna kuchyně, boční stěny) musí být odolné vůči teplotám alespoň 90°C.

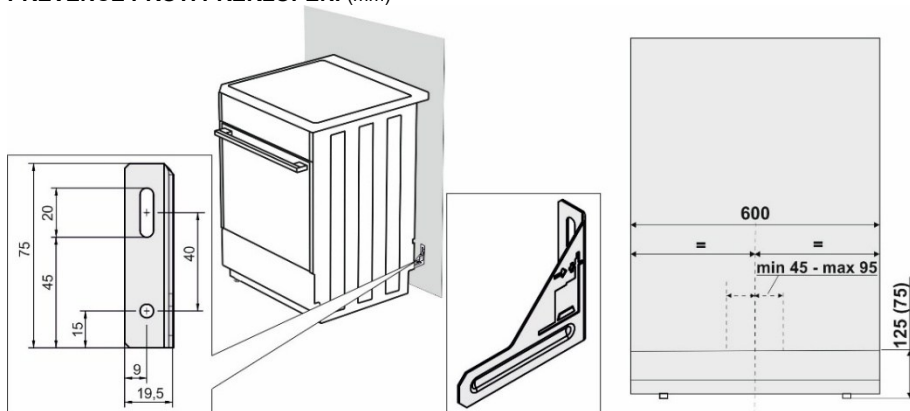
VYROVNÁNÍ SPOTŘEBIČE A DODATEČNÉ PODSTAVCE

Při dodání sporáku je výška 850 mm. Výšku spotřebiče můžete nastavit od 850 do 865 mm.



Sporák musí být instalován vodorovně!

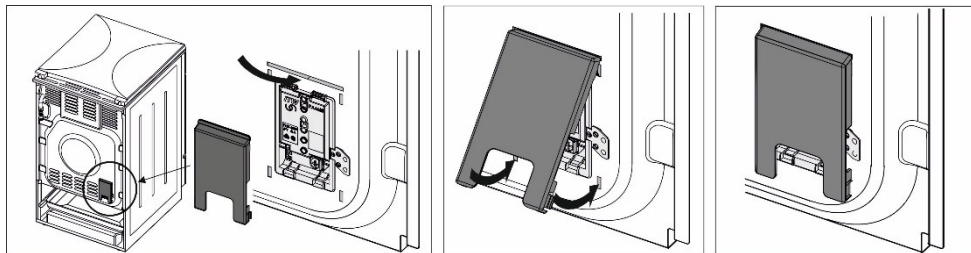
PREVENCE PROTI PŘEKLOPENÍ (mm)



Dle nákresu upevněte držák ke stěně pomocí dodaných šroubů a hmoždinek. V případě, že dodané upevňovací prvky nelze použít, použijte jiné, které zajistí připevnění držáku ke stěně.

KRYT SVORKOVNICE

Švorkovnici chráňte krytem švorkovnice, viz příslušenství. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

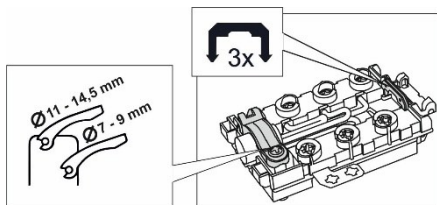


PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Elektrický sporák je tepelný spotřebič, jehož instalace a umístění musí splňovat platné místní normy.

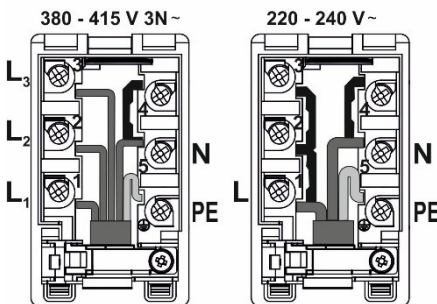


Ve svorkovnici jsou k dispozici tři mosazné propojky. Pro třífázové připojení je nutné použít jednu propojku (380 – 415 V 3N~). Pro jednofázové připojení je nutné použít tři propojky (220 – 240 V ~).



Do pevného rozvodu před spotřebičem musí být zabudované zařízení pro odpojení spotřebiče od elektrické sítě, u něhož je vzdálenost rozpojených kontaktů všech pólů min. 3 mm.

Instalaci sporáku smí provádět pouze oprávněná osoba k této činnosti odborně způsobilá. Oprávněná osoba je povinna ustavit sporák tak, aby vařidlová deska byla ve vodorovné poloze, připojit sporák k elektrické rozvodné síti a přezkontrolovat jeho funkce. Instalace sporáku musí být potvrzena v záručním listu.



Doporučené připojení sporáku je třífázové pomocí síťového kabelu typu H05VV-F5G1,5 (dříve CGLG 5Cx1,5), (jistíci 3x16 A).

Pro jednofázové připojení použijte přívodní kabel typu H05VV-F3G4 (dříve GGLG 3Cx4), (jistíci 32 - 40 A dle typu).

Konce vodičů je nutno zpevnit proti roztržení nalisovanými koncovkami.

Po upevnění konců vodičů pod hlavy šroubů ve svorkovnici založte kabel do krabíčky svorkovnice a zajistěte ji sponou proti vytržení. Případně zavřete víko krabice svorkovnice.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Při jakékoliv demontáži a montáži elektrického sporáku, mimo jeho běžné používání je nutno odpojit spotřebič od elektrické sítě a zajistit jeho vypnutý stav.

Při instalaci spotřebiče je nutné z hlediska funkce spotřebiče, provést především tyto úkony:

- kontrola správnosti připojení k elektrické síti,
- kontrola funkce topných těles, ovládacích a regulačních prvků,
- předvedení všech funkcí spotřebiče zákazníkovi a seznámit jej s obsluhou a údržbou spotřebiče.

POZNÁMKA

Elektrický sporák je spotřebič třídy I podle stupně ochrany před úrazem elektrickým proudem a musí být propojen s ochranným vodičem elektrické sítě.

LIKVIDACE



Obal je vyrobený z ekologicky přijatelných materiálů a může se recyklovat, zneškodnit nebo zničit bez rizik pro životní prostředí. Obal je za tímto účelem vhodně označený.

Symbol na spotřebiči nebo jeho balení udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto spotřebiče. Podrobnější informace o recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

TEST PEČENÍ

Testováno v souladu s normou EN 60350-1.

PEČENÍ

Pokrm	Vybavení	Úroveň vedení (zdola)	Systém	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Sušenky jedna úroveň	mělký smaltovaný pečicí plech	3		140-150*	20-35
Sušenky jedna úroveň		3		140-150*	20-35
Sušenky dvě úrovně		2, 3		140-150*	30-45
Sušenky tři úrovně		2, 3, 4		130-140*	30-45
Koláčky jedna úroveň	mělký smaltovaný pečicí plech	3		160-170*	20-35
Koláčky jedna úroveň		3		160-170*	20-35
Koláčky dvě úrovně		2, 3		140-150*	30-45
Koláčky tři úrovně		2, 3, 4		140-150*	35-50
Dort	kulatá kovová forma ø26/rošt	2		160-170*	20-35
Dort		2		160-170*	20-35
Jablkový koláč	2x kulatá kovová forma ø20/rošt	2		170-180	50-70
Jablkový koláč		3		160-170	50-70
Topinka	rošt	4		230*	0,5-3
Karbanátky z mletého masa	rošt + mělký pečicí plech pro zachycení odkapávající šťávy	4		230	20-35

* Předehřát troubu na 10 minut.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Geräts erwiesen haben.

Diese ausführliche Gebrauchsanleitung soll Ihnen die Benutzung dieses Produktes erleichtern. Die Anweisungen sollen Ihnen helfen, Ihr neues Gerät so schnell wie möglich kennenzulernen.

Prüfen Sie, ob Sie ein unbeschädigtes Gerät erhalten haben. Falls Sie Transportschäden finden, treten Sie bitte mit dem Verkäufer in Kontakt, von dem Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem regionalen Lager, aus dem das Gerät geliefert wurde.

Ausführlichere Anleitungen und Tipps finden Sie unter <http://www.gorenje.com> oder scannen Sie den QR-Code auf dem Typenschild.



Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:



INFORMATION!

Information, Rat, Tipp oder Empfehlung



WARNUNG!

Warnung – Gefahr



Es ist sehr wichtig, dass Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHLESEN AUF.

Dieses Gerät darf von Kindern über acht Jahren wie auch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn Sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sollten das Gerät nicht ohne entsprechende Aufsicht von Erwachsenen reinigen.

ACHTUNG: Das Gerät und einige Teile des Geräts werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, die heißen Teile des Geräts nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder vom Backofen fern.

ACHTUNG: Brandgefahr! Bewahren Sie auf dem Kochfeld keine Gegenstände auf.

ACHTUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen; schalten Sie das Gerät sofort aus und decken Sie den Topf mit einem Deckel oder einer Löschdecke zu.

Verwenden Sie nur Temperaturfühler, die von Gorenje empfohlen sind.

VORSICHT: Der Kochvorgang muss ständig überwacht werden.

ACHTUNG: Falls die Glaskeramikoberfläche einen Sprung aufweist, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.



Achtung: Das Gerät kann umkippen.



ACHTUNG: Um zu verhindern, dass das Gerät umkippt, sind Mittel zur Stabilisierung anzubringen. Lesen Sie dazu die bitte die Einbauanweisungen.

ACHTUNG: Stellen Sie vor dem Austausch der Glühbirne sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

Legen Sie keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel oder die Abdeckung auf das Induktionskochfeld, bis sich die Kochzonen vollständig abgekühlt haben.

Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür eingebaut werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Verwenden Sie zum Reinigen der Glasscheibe der Backofentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da sie die Oberfläche zerkratzen könnten und das Glas bersten kann.

Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampf- oder Hochdruckreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.

Schalten Sie nach dem Gebrauch das Kochfeld mit dem Bedienungsknebel aus und verlassen Sie sich nicht die Kochtopferkennung.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienungssysteme geeignet.

HINWEIS: Verwenden Sie für Kochfelder nur Schutzabdeckungen, die vom Hersteller des Kochgeräts produziert wurden bzw. die der Hersteller des Kochgeräts in seiner Gebrauchsanleitung für das konkrete Gerät empfiehlt. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzabdeckungen kann gefährliche Situationen verursachen.

Ein beschädigtes Anschlusskabel darf nur vom Hersteller, von einem autorisierten Kundendienst oder von einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, da ein solcher Eingriff für Laien sehr gefährlich sein kann.

ACHTUNG: Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen.

Das Gerät ist so konzipiert, dass es direkt auf dem Boden aufgestellt wird, ohne Stützen oder Sockel.

Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z.B. Ofen für feste Brennstoffe), weil die hohen Temperaturen das Gerät beschädigen könnten.

Das Gerät darf nur durch einen autorisierten Kundendiensttechniker oder Elektrofachmann an das Stromnetz angeschlossen werden. Klemmen (anstatt Anschlusskabel) sollten durch eine Klemmenabdeckung geschützt werden (siehe Zusatzausstattung). Manipulationen am Gerät oder unfachmännische Reparaturen stellen ein Risiko für schwere Verletzungen oder Schäden am Produkt dar.

Falls das Netzkabel von einem anderen Gerät in der Nähe dieses Geräts von der Backofentür erfasst wird, kann dieses beschädigt werden und es kann folglich zu einem Kurzschluss kommen. Halten Sie deshalb Netzkabel von anderen Geräten fern vom Kochgerät.

Legen Sie die Garraumwände nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Backbleche oder anderes Kochgeschirr auf den Garraumboden. Alu-Folie verhindert die Luftzirkulation im Garraum, beeinträchtigt den Back-/Bratvorgang und beschädigt die Email-Beschichtung des Garraumes.

Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Die vierte Glasscheibe ist als Extraschutz installiert, um die Temperatur der Aussenfläche zu reduzieren.

Die Türscharniere der Backofentür können beschädigt werden, wenn Sie unter hoher Belastung stehen. Stellen Sie kein schweres Kochgeschirr auf die offene Backofentür und lehnen Sie sich nicht gegen die offene Backofentür, wenn Sie den Garraum reinigen. Nie auf der offenen Ofentür stehen und Kinder nicht auf der offenen Backofentür sitzen lassen.

Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze nicht bedeckt oder in irgendeiner Weise behindert sind.

Das Gerät ist mit einer Glas- oder Glaskeramikkochfläche ausgestattet. Falls in der Glaskeramikkochfläche ein Riss oder eine Bruchstelle entsteht:

- Schalten Sie alle Kochzonen aus und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät nicht.

Zum Anschluss des Geräts ist ein Anschlusskabel 5 x 1,5 mm² mit der Bezeichnung H05VV-F5G1,5 oder 3x4,0 mm² mit der Bezeichnung H05VV-F3G4 oder ein stärkeres Kabel zu verwenden. Das Anschlusskabel muss von einem autorisierten Kundendienstfachmann oder einer dazu qualifizierten Person durchgeführt werden.

Das Gerät ist an einen fixen Anschluss in Einklang mit den gesetzlichen Vorschriften anzuschließen.

Das Gerät ist an einen fixen Anschluss anzuschließen, das über eine Trennvorrichtung verfügt. Der fixe Anschluss muss den Normen und Vorschriften für elektrische Installationen entsprechen.



VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTS

Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts sorgfältig die Gebrauchsanleitung. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird nicht von der Garantie gedeckt.

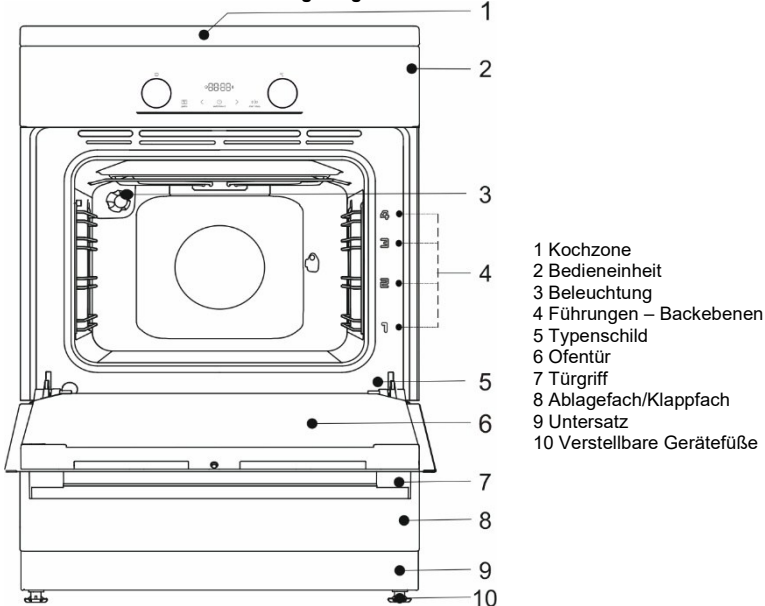
INDUKTIONSSTANDHERD

Gerätebeschreibung



INFORMATION!

Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



SCHUBLADE



Lagern Sie keine brennbaren, explosiven, flüchtigen oder temperaturempfindlichen Gegenstände (z.B. Papier, Geschirrtücher, Plastiktüten, Reiniger oder Reinigungsmittel und Spraydosen) in der Backofen-Schublade, weil sich diese Gegenstände während des Betriebs entzünden und einen Brand verursachen können.

DRAHTFÜHRUNGEN

Die Drahtführungen ermöglichen die Zubereitung von Speisen auf vier Einschubebenen (Bitte beachten Sie, dass die Einschubebenen/Führungen von unten nach oben gezählt werden). Die Führungen 3 und 4 sind zum Grillen bestimmt.

Der Gebrauch des Geräts ist sicher, sowohl mit Führungen bzw. Rost als auch ohne.

TELESKOP-AUSZIEHFÜHRUNGEN

Die Teleskop-Auszieführungen können für die 2., 3. und 4. Einschubebene angepasst werden. Ausziehbare Führungen sind teilweise oder vollständig ausziehbar.

KÜHLGEBLÄSE

Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, welches das Gehäuse und die Bedienelemente des Geräts kühlt. Der Kühlventilator ist in Betrieb, solange der Backofen in Betrieb ist.

VERLÄNGERTER BETRIEB DES KÜHLVENTILATORS

Nach dem Ausschalten des Backofens läuft der Kühlventilator kurz weiter, um den Backofen zu kühlen. (Der Betrieb des verlängerten Betriebes des Kühlventilators hängt von der Temperatur in der Mitte des Ofens ab).

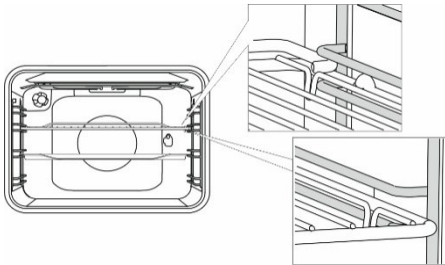


Das Gerät und einige seiner zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Verwenden Sie zum Herausnehmen der Backbleche Topflappen.

GITTERROST



Der Rost verfügt über eine Sicherheitsverriegelung. Heben Sie den Rost vorne leicht an, wenn Sie ihn aus dem Garraum herausziehen.



Der Rost bzw. das Backblech sollte immer in die Nut zwischen den zwei Draht-Profilen eingeschoben werden.

Wenn Ihr Gerät Teleskop-Auszieführungen besitzt, ziehen Sie diese zuerst bei einer Einschubebene heraus und legen Sie den Rost oder das Backblech darauf. Schieben Sie dieses danach mit der Hand in den Garraum.



Schließen Sie die Backofentür, nachdem Sie die Teleskop-Auszieführungen bis zum Anschlag in den Garraum geschoben haben.



Das Zubehör kann beim Backen/Braten seine Form ändern, was jedoch auf seine Funktionalität keinen Einfluss nimmt. Nach dem Abkühlen nimmt das Zubehör seine ursprüngliche Form an.

VERSENKBARE DREHKNEBEL

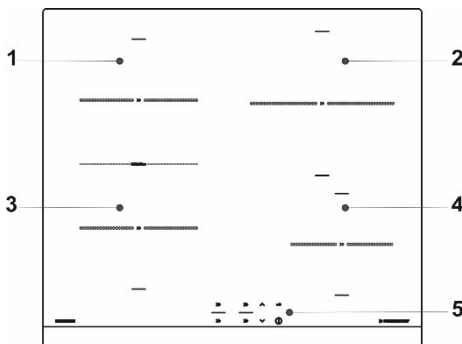
Knebel leicht drücken, damit er sich aus der Bedienblende hebt. **Der versenkbare Drehknebel kann nur in das Bedienfeld gedrückt werden, wenn er in der Nullstellung positioniert ist.**

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie nach der Lieferung des Geräts alle Teile aus dem Backofen.
- Reinigen Sie das Zubehör und die Utensilien mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Falls Ihr Kochfeld über eine Glaskeramikplatte verfügt, reinigen Sie diese mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder abrasive Schwämme, welche Kratzer auf der Glaskeramikoberfläche verursachen können, oder Fleckenentfernungsmittel.
- Beim ersten Gebrauch des Backofens wird der charakteristische Geruch eines Neugeräts abgegeben. Lüften Sie den Raum gründlich bei der ersten Inbetriebnahme des Backofens.

INDUKTIONSKOCHZONEN

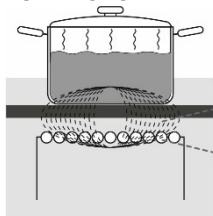
- 1 Induktionskochzone hinten links
- 2 Induktionskochzone hinten rechts
- 3 Induktionskochzone vorne links
- 4 Induktionskochzone vorne rechts
- 5 Kochfeld- Steuermodule



GLASKERAMIK-KOCHFELD

- Das Glaskeramik-Kochfeld ist unempfindlich gegen Temperaturschwankungen.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr solide, jedoch ist sie nicht unzerbrechlich. Die Glaskeramikplatte kann brechen, wenn ein Objekt mit seiner Kante auf der Platte aufschlägt. Ein solcher Schaden ist sofort oder erst nach einer Weile sichtbar. Trennen Sie die beschädigte Glaskeramikplatte sofort vom Stromnetz und verwenden Sie sie nicht.
- Wird das Glaskeramik-Kochfeld zur Lagerung von Gegenständen benutzt, kann es zerkratzt oder beschädigt werden.
- Erwärmen Sie auf der heißen Kochzone keine Gerichte in Aluminium- oder Kunststoffverpackung. Stellen Sie keine Gegenstände aus Folie oder Kunststoff auf die Glaskeramikplatte.
- Stellen Sie sicher, dass das Glaskeramik-Kochfeld und der Kochtopfboden immer sauber und trocken sind. Dies ermöglicht eine bessere Wärmeleitung und verhindert Schäden an der Kochzone. Stellen Sie niemals leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen.

FUNKTIONSPRINZIP DER INDUKTIONSKOCHZONE



- Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit hocheffizienten Induktionskochzonen ausgestattet. Die Wärme entsteht direkt im Kochtopfboden, wo sie benötigt wird, ohne Wärmeverluste über die Glaskeramikoberfläche. Der Stromverbrauch ist wesentlich niedriger als bei herkömmlichen Kochzonen mit Strahlungsheizplatten.
- Die Induktionskochzone wird nicht direkt beheizt, sondern nur durch die Wärmestrahlung, die vom erhitzten Kochtopf ausgeht. Nach dem Ausschalten der Kochzone wird diese Wärme als „Restwärme“ angezeigt.
- Die Induktionskochzone arbeitet mithilfe einer Induktionsspule, die unter der Glaskeramikoberfläche eingebaut ist. Die Spule induziert ein magnetisches Feld, das Wirbelströme im ferromagnetischen Topfboden (Kochtopf, auf dem ein Magnet haftet) erzeugt, die den Kochtopf erhitzen.

1. Magnetfeld
2. Induction pipes



Wenn Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt auf die heiße Glaskeramik-Kochzone verschüttet werden, muss die Kochzone sofort aufgewischt und der Zucker mit einem Schaber entfernt werden, auch wenn die Kochzone noch heiß ist. Dadurch wird eine Beschädigung der Glaskeramikoberfläche verhindert. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, um die heiße Glaskeramik-Kochzone zu reinigen, da diese die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.

INDUKTIONSTAUGLICHES KOCHGESCHIRR

FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER GEEIGNETES KOCHGESCHIRR

- Die Induktionskochzone funktioniert nur, wenn Sie induktionstaugliches Kochgeschirr verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf oder die Pfanne immer mittig auf die Kochzone aufgestellt wird.
- Induktionstaugliches Kochgeschirr wird aus folgenden Materialien hergestellt: Stahl, emailbeschichteter Stahl, Gusseisen.
- Für die Verwendung mit Induktionsherden ungeeignetes Kochgeschirr: Kochgeschirr aus legiertem Stahl mit Kupfer oder Aluminiumboden und Kochgeschirr aus Glas.



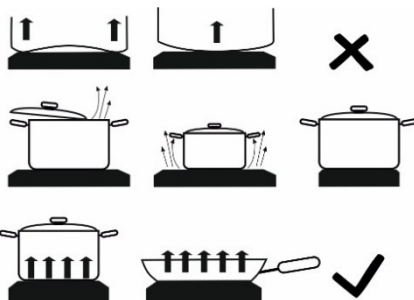
- Der Magnet-Test: Benutzen Sie einen kleinen Magneten, um zu prüfen, ob der Boden der Pfanne bzw. des Kochtopfes ferromagnetisch ist. Falls der Magnet an der Unterseite der Pfanne/des Kochtopfes kleben bleibt, ist das Kochgeschirr induktionstauglich.

- Falls Sie einen Schnellkochtopf verwenden, kontrollieren Sie den Garvorgang ständig, bis der richtige Druck im Schnellkochtopf erreicht ist. Stellen Sie die Induktionskochzone zuerst auf die maximale Kochstufe; reduzieren Sie danach zum richtigen Zeitpunkt die Kochstufe gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes.
- Stellen Sie sicher, dass im Schnellkochtopf bzw. in jedem anderen Kochtopf genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Im Fall der Überhitzung eines leeren Kochtopfes auf der heißen Kochzone kann es zu Schäden am Kochtopf und an der Kochzone kommen.
- Befolgen Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit ebenem Boden! Konkave oder konvexe (nach innen oder nach außen gewölbte) Kochtopfböden beeinträchtigen die Funktion des Überhitzungsschutzes und die Kochzone kann sich überhitzen. Dies kann zu Rissen oder Sprüngen der Glaskeramikoberfläche führen und den Boden des Kochgeschirrs zum Schmelzen bringen. Im Fall einer Beschädigung, die aufgrund der Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr oder Überhitzung eines leeren Kochtopfes entsteht, wird die Garantie ungültig.



Verwenden Sie nur induktionstaugliches Kochgeschirr:

- mit einem dicken Boden (mindestens 2,25 mm)
- mit einem ebenen Boden.



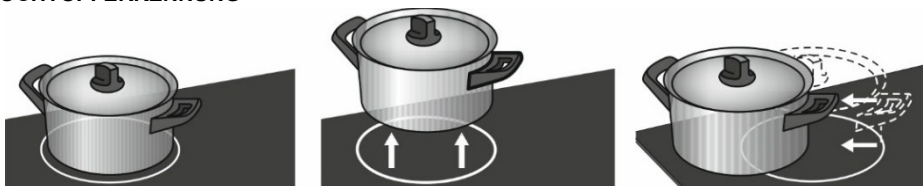
Kochzone	Minimaler Durchmesser des Kochtopfes/der Pfanne
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



ACHTUNG!

Benutzen Sie auf dem Induktionskochfeld keine zusätzlichen Vorrichtungen (z.B. sogenannte Reduktionsringe oder Induktionsbasis, die das Kochen mit Kochgeschirr mit nichtmagnetischem Boden ermöglichen) zwischen dem Boden des Kochgeschirrs und der Oberfläche der Glaskeramik-Kochzone. Die Verwendung von solchen Vorrichtungen kann das Gerät beschädigen und stellt ein hohes Risiko der Verbrennung dar.

KOCHTOPFERKENNUNG



- Wenn der Kochtopf viel kleiner ist als die Induktionskochzone ist, kann es vorkommen, dass die Kochzone den Kochtopf nicht erkennen kann. Wenn die Kochzone aktiviert ist, erscheint das Symbol „u“ auf der Kochstufenanzeige. Wenn innerhalb der nächsten zehn Minuten ein Kochtopf auf die Induktionskochzone gestellt wird, erkennt die Kochzone den Kochtopf und schaltet auf die eingestellte Kochstufe. Sobald der Kochtopf von der Kochzone genommen wird, wird die Stromzufuhr zur Kochzone unterbrochen.
- Falls ein kleinerer Kochtopf auf der Kochzone aufgestellt ist und erkannt wird, wird die Kochzone nur so viel Energie verbrauchen, wie es zum Aufheizen des kleinen Kochtopfes notwendig ist.

TIPPS ZUM ENERGIEPSAREN

- Beachten Sie beim Kauf von Kochgeschirr, dass sich der auf dem Kochtopf angegebene Durchmesser in der Regel auf den oberen Rand oder den Deckel des Kochtopfes bezieht, der normalerweise größer ist als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Falls ein Gericht eine lange Zeit zum Kochen benötigt, verwenden Sie lieber einen Schnellkochtopf. Stellen Sie sicher, dass im Schnellkochtopf eine ausreichende Menge von Flüssigkeit vorhanden ist. Wenn ein leerer Kochtopf auf die aktive Kochzone gestellt wird, kann er sich überhitzen, was zu Schäden am Kochtopf und an der Kochzone führen kann.
- Bedecken Sie den Kochtopf wenn möglich immer mit einem entsprechend großen Deckel. Verwenden Sie Kochgeschirr, das der Menge der zu kochenden Speise entspricht. Das Kochen von kleinen Mengen in einem großen Topf verbraucht viel mehr Energie.

KOCHSTUFENREGELUNG

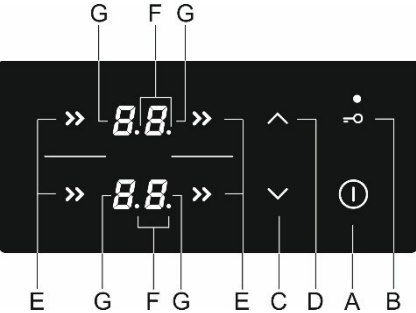
Die Kochzone kann auf eine von zehn Kochstufen eingestellt werden.

Die Tabelle stellt einige Anwendungsbeispiele für jede Kochstufe dar.

Einstellung der Kochstufe	Zweck
0	Ausgeschaltet, Nutzung der Restwärme
1-2	Warmhalten von Speisen, langsames Garen von kleineren Mengen von Speisen (niedrigste Einstellung)
3	Langsames Garen (Fortkochen nach der Ankochstufe).
4-5	Langsames Garen (Fortkochen) von größeren Mengen von Speisen, Braten von größeren Fleischstücken.
6	Rösten, Anbraten
7-8	Rösten.
9	Kochen von größeren Mengen, Anbraten.
P	„Power Boost“ Funktion, auch für sehr große Mengen geeignet.

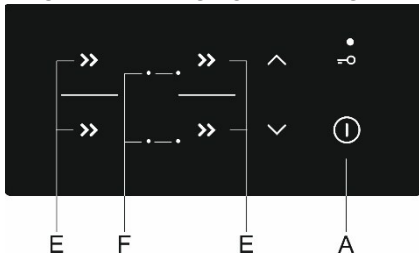
GEBRAUCH DES KOCHFELDES

BEDIENEINHEIT (vom Modell abhängig)



- Einstellungen der Sensortasten:
- A** Ein-/Aus-Taste Kochfeld
 - B** Taste Kindersicherung
 - C** Taste zur Verringerung der Kochstufe und des Timers (v)
 - D** Taste zur Erhöhung der Kochstufe und des Timers (^)
 - E** Taste zum Einschalten der Kochzone
 - F** Dezimalpunkt, der anzeigt, dass der Timer aktiviert ist
 - G** Kochstufenanzeige

EINSCHALTEN DES KOCHFELDES



Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste (A) und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt, um das Kochfeld einzuschalten. Es ertönt ein akustisches Signal und der Dezimalpunkt leuchtet auf allen Kochstufenanzeigen auf.

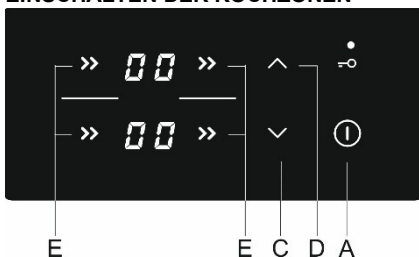


Falls innerhalb von 10 Sekunden keine Kochzone eingeschaltet wird, schaltet sich das Kochfeld aus. Es ertönt ein kurzer Piepton.



Sobald das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall, ist das Gerät gesperrt (siehe Kapitel "KINDERSICHERUNG").

EINSCHALTEN DER KOCHZONEN



Schalten Sie nach dem Einschalten des Kochfeldes (in den nächsten 10 Sekunden) die gewünschte Kochzone (E) ein. Benutzen Sie die Tasten (C) und (D), um die aktivierte Kochzone einzustellen. Wenn Sie zuerst die Taste (C) berühren, wird die Kochstufe auf "9" gesetzt. Wenn Sie zuerst die Taste (D) berühren, wird die Kochstufe auf "1" gesetzt.

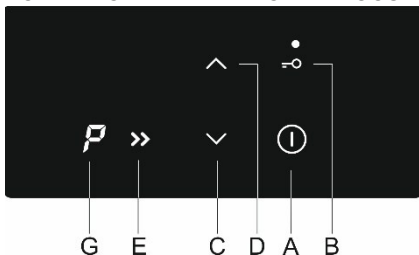
Falls auf der ausgewählten Kochzone kein Kochtopf aufgestellt wurde, erscheinen auf der Anzeige abwechselnd die eingestellte Kochstufe und das Symbol .

Einstellung der Kochzone ändern

Die Kochstufe kann jederzeit geändert werden, indem die gewünschte Kochzone (E) und ausgewählt und die Einstellung durch Berühren der entsprechenden Taste (C) oder (D) angepasst wird.

Berühren und halten Sie die Taste (C) oder (D) gedrückt, um die Kochstufe schneller zu erhöhen oder zu reduzieren.

POWER ZONE MIT DER POWER BOOST-FUNKTION



Wählen Sie eine Kochzone aus. Berühren Sie die Taste (C). Es ertönt ein kurzes akustisches Signal und auf der Anzeige erscheint die Zahl "9". Berühren Sie die Taste (D), auf der Anzeige erscheint der Buchstabe **P**. Die Kochzone wird 10 Minuten lang mit maximaler Leistung betrieben, danach ertönt ein akustisches Signal und die Kochstufe schaltet sich auf die Kochstufe "9" um.

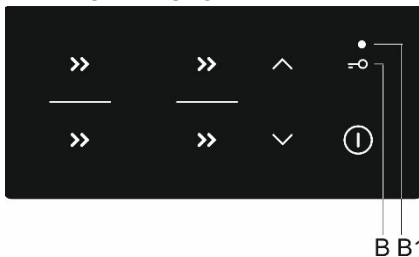
Power Boost deaktivieren

Die Kochstufe kann durch Berühren der Taste (C) auf die gewünschte Kochstufe reduziert werden.



Die Kochzone mit aktivierter Power-Boost-Funktion ist sehr leistungsstark.

KINDERSICHERUNG



Die Kindersicherung kann aktiviert werden, um ein einfaches und schnelles Einschalten des Kochfeldes sowie Änderungen der Einstellungen während des Betriebs zu verhindern.

Verriegeln der Bedienelemente des Kochfelds

Berühren Sie die Taste Kindersperre /Kindersicherung (B) und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt. Das Indikatorlampe (B1) leuchtet auf. Das Kochfeld ist nun verriegelt.

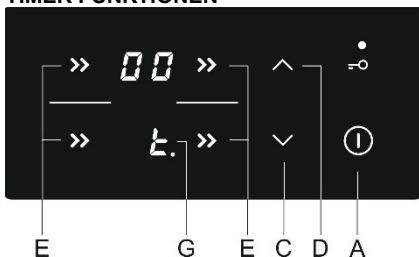
Entriegeln der Bedienelemente des Kochfelds

Um das Kochfeld zu entriegeln, verfahren Sie nach demselben Verfahren wie beim Verriegeln. Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Drücken Sie die Taste (B) und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt.



Die Kindersicherung kann aktiviert werden, wenn die Kochzonen eingeschaltet sind oder das Kochfeld ausgeschaltet ist. Falls das Kochfeld eingeschaltet ist, werden mit der Funktion "Kindersperre" alle Tasten gesperrt, mit Ausnahme der Ein-/Aus-Taste für das Kochfeld (A) und der Sperrtaste. Falls das Kochfeld ausgeschaltet ist, werden mit der Funktion Kindersperre alle Tasten gesperrt, mit Ausnahme der Sperrtaste. Die Sperre des Kochfeldes wird immer aktiviert, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall.

TIMER FUNKTIONEN



Mit der Timer-Funktion können Sie die Garzeit für die ausgewählte Kochzone einstellen, für die bereits eine Kochstufe eingestellt wurde. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Die Garzeit kann zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden. Der Timer kann für jede Kochzone und jede Kochstufe eingestellt werden.

TIMER AKTIVIEREN

Wählen Sie zuerst die Kochzone (E). Verwenden Sie dann die Tasten (C) und (D), um die Kochstufe einzustellen. Der Timer funktioniert nicht, wenn die Kochstufe auf „0“ eingestellt ist. Berühren Sie noch einmal die Auswahl-taste für die Kochzone (E). Es ertönt ein akustisches Signal und „0.“ auf der Kochzonenanzeige (G) erscheint ein Dezimalpunkt. Die verbleibende Zeit wird auf der Anzeige der gegenüberliegenden Kochzone angezeigt.

- Berühren Sie die Tasten (C) und (D), um die Zeit von 1 bis 99 Minuten einzustellen.
- Sobald der gewünschte Wert eingestellt ist, beginnt das Abzählen der eingestellten Zeit. Wenn Sie gleichzeitig die Tasten (C) und (D) berühren, wird die Uhrzeit auf "0" zurückgesetzt bzw. wird die Kochzone ausgeschaltet. Wenn Sie die Taste (C) oder (D) berühren und gedrückt halten, laufen die Werte schneller durch.
- Nach einigen Sekunden schaltet sich die Timer-Anzeige aus und der Dezimalpunkt leuchtet neben der Leistungsanzeige auf.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird ausgeschaltet. Schalten Sie den Alarm durch Berühren einer beliebigen Taste aus, ansonsten schaltet sich die Kochzone automatisch nach 2 Minuten aus.

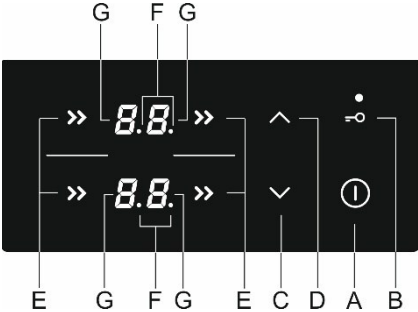
Änderung der Garzeit

- Die verbleibende Garzeit kann jederzeit während des Garvorgangs geändert werden.
- Drücken Sie zweimal die Taste für die gewünschte Kochzone.
- Berühren Sie die Taste (C) oder (D), um eine neue Garzeit einzustellen.

Anzeige der restlichen Garzeit

Wenn mehrere Timer-Einstellungen aktiviert sind, kann die verbleibende Garzeit durch zweimaliges Berühren der Taste (E) angezeigt werden.

AUSSCHALTEN DER KOCHZONE



Stellen Sie zum Ausschalten einer Kochzone (E) mit der entsprechenden Taste (C) die Kochstufe auf "0". Um die Kochzone schnell auszuschalten, berühren Sie gleichzeitig die entsprechenden Tasten (C) und (D). Es ertönt ein kurzer Piepton und auf der Anzeige wird "0" angezeigt.

Wenn die Kochstufen aller Kochzonen auf "0" eingestellt sind, schaltet sich das Kochfeld nach einigen Sekunden automatisch aus.

RESTWÄRMEANZEIGE

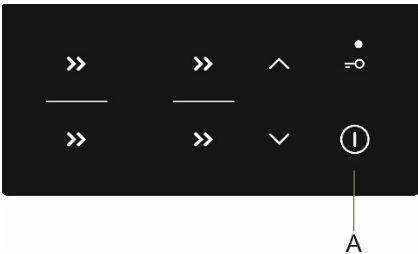
Das Glaskeramikkochfeld ist zusätzlich mit einer Restwärmeanzeige "H" ausgestattet. Die Glaskeramikkochzone wird nicht direkt erhitzt, sondern nur indirekt durch die vom Kochtopf zurückgestrahlte Wärme. Solange das Symbol "H" nach dem Ausschalten des Kochfelds leuchtet, befindet sich in der Kochzone Restwärme, mit der die Speisen warm gehalten oder aufgetaut werden können. Obwohl das Zeichen "H" verschwindet, kann die Kochzone noch immer heiß. Vorsicht Verbrennungsgefahr!

MAXIMALE BETRIEBSDAUER

Aus Sicherheitsgründen ist die Garzeit für jede Kochzone auf eine maximale Dauer begrenzt. Die Betriebsdauer hängt von der gewählten Kochstufe ab. Wird die Einstellung nicht innerhalb der eingestellten Zeit geändert, schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

Kochstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale Betriebszeit (in Stunden)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES

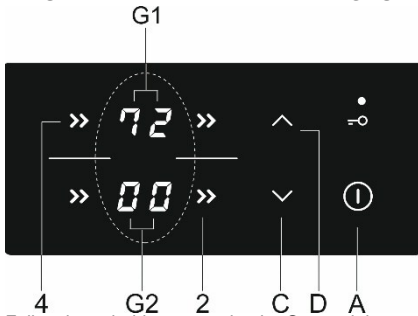


Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste (A) und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt, um das Kochfeld auszuschalten. Es ertönt ein akustisches Signal und alle Kochzonen werden ausgeschaltet.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Falls während des Garvorgangs die Tasten zu lange betätigt werden (z.B. durch verschüttete Flüssigkeit oder einen Gegenstand, der sich auf den Sensortasten befindet), wird das Kochfeld nach 10 Sekunden ausgeschaltet. Auf allen Anzeigen blinkt das Symbol "-" und es ertönt ein akustisches Signal. Das akustische Signal verstummt, wenn Sie den Gegenstand entfernen oder die verschüttete Flüssigkeit wegwischen.

EINSTELLEN DER MAXIMALEN GESAMTLEISTUNG DES GERÄTS

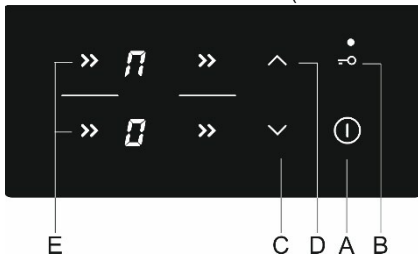


Die maximale Gesamtleistung des Kochfeldes ist auf 7.200 W begrenzt. Diese Einstellung kann auf 2.800 W, 3.500 W oder 6.000 W reduziert werden. Die Einstellung kann innerhalb von 30 Sekunden nach dem Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz vorgenommen werden. Entriegeln Sie zuerst das Kochfeld. Drücken Sie gleichzeitig die Auswahlstasten für die Kochzonen "2" und "4". Es ertönt ein akustisches Signal und auf den Kochzonenanzeigen (G1) und (G2) wird die aktuelle maximale Kochstufe angezeigt. Stellen Sie die neue maximale Gesamtleistung des Kochfeldes mit den Tasten (C) und (D) ein.

Speichern Sie die neue Einstellung, indem Sie die Tasten "2" und "4" erneut gleichzeitig drücken.

Falls eine niedrigere maximale Gesamtleistung eingestellt ist, kann eine gleichzeitige hohe Leistung bei allen Kochzonen nicht eingestellt werden. Ein akustisches Signal und der Buchstabe "r" auf der ausgewählten Kochzonenanzeige zeigen an, dass die Gesamtleistung begrenzt wurde.

GEBRÜCKTE KOCHZONEN (vom Modell abhängig)



- Bei einigen Modellen können zwei Kochzonen zu einer einzigen großen verbundenen Kochzone kombiniert werden. So kann eine große ovale Pfanne oder eine Grillplatte auf die kombinierte größere Kochzone gestellt werden. Die Pfanne muss groß genug sein, um die Mitte der oberen und unteren Kochzone abzudecken.
- Maximale Pfannengröße: 40 x 25 cm. Für eine gleichmäßige Wärmeverteilung empfehlen wir den Gebrauch einer schweren Backform oder Pfanne. Während des Garvorgangs heizt sich der Kochtopf auf. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen!
- Stellen Sie beim Aufstellen des Kochtopfes auf die Kochzone sicher, dass das Bedienfeld der Kochzone nicht durch Gegenstände oder Flüssigkeiten bedeckt ist.

Gebrückte Kochzone aktivieren

- Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken des Ein-/ Aus-Sensors (A) ein.
- Berühren Sie gleichzeitig die beiden Sensoren (E) und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Das Symbol **P** auf der Anzeige der hinteren Kochzone zeigt an, dass die beiden Kochzonen gebrückt sind.
- Stellen Sie die gewünschte Kochstufe für die gebrückte Kochzone ein.
- Um die Kochstufe der gebrückten Kochzone später zu ändern, verwenden Sie die Taste (C) oder (D) der unteren Kochzone.
- Hinweis: Die gebrückte Kochzone lässt die Power Boost Funktion **P** nicht zu. Die maximal verfügbare Kochstufe ist "9".

Gebrückte Kochzone deaktivieren

- Reduzieren Sie die Kochstufe der gebrückten Zone auf "0". Das Symbol der gebrückten Kochzone **P** verschwindet und der Garvorgang wird ausgeschaltet.
- Beide Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

LÄRM UND GERÄUSCHE BEIM KOCHEN MIT INDUKTIONSKOCHZONEN

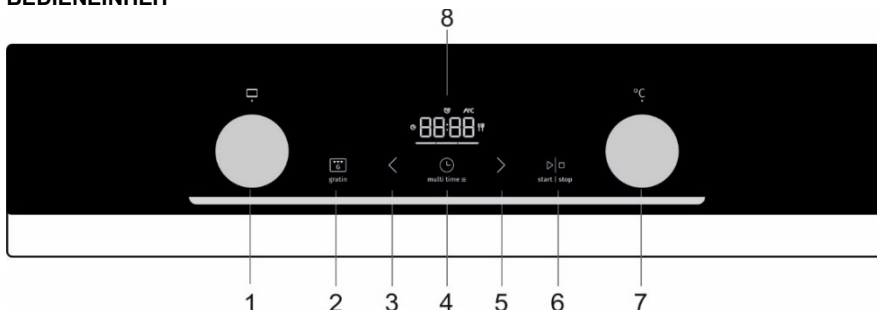
Lärm und Geräusche	Ursachen	Lösung
Durch Induktion erzeugte Geräusche während des Betriebs der Induktionskochzonen	Induktionstechnik basiert auf den Eigenschaften einiger Metalle bei elektromagnetischer Einwirkung. Es werden sogenannte Wirbelströme erzeugt, welche die Moleküle im Kochtopfboden zum Schwingen bringen. Diese Schwingungen (Vibrationen) werden in Wärme umgewandelt. Abhängig von der Art des Metalls, entstehen bestimmte Geräusche.	Das ist eine normale Erscheinung und hat nichts mit einer Fehlfunktion zu tun.
Summgeräusch, ähnlich wie bei einem Transformator	Diese entstehen insbesondere beim Kochen auf hohen Kochstufen. Der Grund dafür ist die Menge an Energie, die von der Kochzone auf den Kochtopf übertragen wird.	Diese Geräusche verschwinden oder werden leiser, wenn Sie die Kochstufe reduzieren.
Vibration und Knistern des Kochgeschirrs	Die Geräusche entstehen im Kochgeschirr (Töpfe oder Pfannen), das aus verschiedenen Materialien hergestellt ist.	Die Geräusche entstehen durch Schwingungen entlang der angrenzenden Flächen der verschiedenen Materialschichten. Die Geräusche hängen vom verwendeten Kochgeschirr ab. Sie sind auch von der Menge und Art des Garguts abhängig.
Lüftergeräusche	Der ordnungsgemäße Betrieb der elektronische Bauteile der Induktionskochzone erfordert eine Temperaturregelung. Daher ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der mit unterschiedlicher Geschwindigkeit arbeitet, je nach der gemessenen Temperatur.	Der Lüfter kann, auch nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, in Betrieb sein, wenn die Temperatur der Kochzone hoch ist.



Trennen Sie bei Betriebsausfall oder falls die Störungs-/Fehleranzeige nicht verschwindet, das Kochfeld für ein paar Minuten vom Stromnetz (Schrauben Sie die Sicherung aus oder schalten Sie den Hauptschalter aus). Schließen Sie das Kochfeld danach wieder an das Stromnetz in umgekehrter Reihenfolge an.

Falls die Störung/Fehlermeldung erneut angezeigt wird, rufen Sie bitte einen Kundendiensttechniker an.

BEDIENEINHEIT



1. Backofen-Funktionswahlknebel
2. Gratintaste (Gratin)
3. Wertminderungstaste
4. Timer-Funktion und Einstellungstaste
5. Wertsteigerungstaste
6. **start | stop** -Taste zum Starten oder Anhalten eines Programms
7. Backofen-Temperaturwahlknebel
8. Display



INFORMATION!

Für eine bessere Tastenreaktion berühren Sie die Tasten mit einem größeren Bereich Ihrer Fingerspitze. Jedes Mal, wenn Sie eine Taste drücken, wird dies durch ein kurzes akustisches Signal bestätigt.

ZUM ERSTEN MAL EINSCHALTEN

Nach dem Anschließen Ihres Geräts an das Stromnetz oder nach einem längeren Stromausfall wird 12:00 Uhr auf der Anzeige angezeigt.

Wählen und bestätigen Sie zunächst die Grundeinstellungen.



INFORMATION!

Um sie zu ändern, berühren Sie die Tasten **<** oder **>**. Bestätigen Sie die gewünschte Einstellung durch Drücken von **“multi time“** oder der **“start | stop“** -Taste. Die nächste Einstellung kann angepasst werden, sobald Sie die vorhergehende Einstellung vorgenommen und bestätigt haben.

UHRZEITEINSTELLUNG



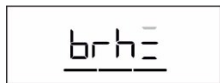
Stellen Sie die Uhrzeit ein. Stellen Sie zuerst die Minuten ein und bestätigen Sie diese. Stellen Sie dann die Stunden ein und bestätigen Sie diese. Wenn Sie die Taste zur Einstellung der Werte länger gedrückt halten, wird der Durchlauf der Werte schneller.



INFORMATION!

Um die Uhr später einzustellen oder zu korrigieren, siehe Kapitel TIMER-FUNKTIONEN.

DISPLAY DIMMER



Hohe Lichtintensität ist die Standardeinstellung. Das Zeichen **“brh“** und der aktuell eingestellte Wert für die Anzeigelichtintensität werden auf dem Display angezeigt. Verwenden Sie die Werteinstellertasten, um die Lichtintensität zu erhöhen oder zu verringern.



Die Erhöhung der Helligkeit der LED kann den Stromverbrauch im Standby-Modus erhöhen.

LAUTSTÄRKE DES AKUSTISCHEN SIGNALS



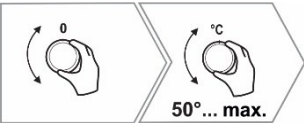
Mittlere Lautstärke ist die Standardeinstellung. Das Zeichen **“Vol“** und der aktuell eingestellte Wert für die Lautstärke des akustischen Signals werden auf dem Display angezeigt. Verwenden Sie die Warteinstellungstaste, um die Lautstärke des akustischen Signals zu erhöhen oder auszuschalten.

Wenn die ausgewählten Einstellungen bestätigt wurden, erscheint die Uhr auf der Anzeigeeinheit (wenn sich der Betriebssystemauswahlknopf auf Position 0 befindet).

BACKOFEN

GEBRAUCH DES BACKOFENS

Mit dem „Betriebsart-Auswahlknebel“ kann die Betriebsart und die Temperatur des Backofens eingestellt werden.



Drehen Sie den Knebel (links und rechts), um die Beheizungsart auszuwählen



Die Einstellungen können auch während des Betriebs geändert werden.

BACKOFENBETRIEB

Die Betriebstemperatur des Backofens wird mit dem Temperaturwahlknebel eingestellt, und zwar zwischen 50°C und 275/300°C (vom Modell abhängig). Drehung im Uhrzeigersinn bedeutet höhere Temperatur, Drehung gegen den Uhrzeigersinn bedeutet niedrigere Temperatur.



Durch gewaltsames Drehen über die Nullposition wird der Thermostat zerstört!

BACKOFEN AUSSCHALTEN

Drehen Sie Wahlknebel für die Beheizungsart auf die Position "0".

GARRAUMBELEUCHTUNG

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, wenn Sie eine der Beheizungsarten auswählen.

BEHEIZUNGSART

Beheizungsart	Beschreibung
	SCHNELLES VORHEIZEN Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen so schnell wie möglich auf die gewünschte Temperatur erhitzen möchten. Diese Funktion ist zum Backen/Braten nicht geeignet. Sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird das Aufheizen beendet. Empfohlene Temperatur 50°C - max.
	OBER- UND UNTERHITZE MIT GEBLÄSE * Die Unter- und die Oberhitze sowie das Gebläse sind in Betrieb. Der Lüfter sorgt für die gleichmäßige Zirkulation der heißen Luft im Garraum. Diese Beheizungsart wird zum Backen von Gebäck, zum Auftauen von Gefrorenem und zum Dörren von Obst und Gemüse verwendet. Empfohlene Temperatur 180°C.
	GRILL MIT GEBLÄSE Der Grillheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Diese Kombination wird zum Grillen von Fleisch und zum Braten von größeren Fleischstücken oder Geflügel auf einer Einschubebene verwendet. Sie eignet sich auch zum Gratinieren und zur Herstellung von knusprigen Krusten. Empfohlene Temperatur 170°C. Maximale zugelassene Temperatur: 230°C.
	INTENSIVES BACKEN (HEISSLUFTFRITTEUSE) Diese Kochmethode führt zu einer knusprigen Kruste ohne Fettzusatz. Dies ist eine gesunde Version des Fast-Food-Frittierens mit weniger Kalorien im gekochten Essen. Geeignet für kleinere Fleisch-, Fisch-, Gemüse- und Tiefkühlprodukte (Pommes Frites, Hühnernuggets). Empfohlene Temperatur 200-220°C.
	HEISSLUFT * Der Rundheizkörper und das Gebläse sind in Betrieb. Der Ventilator in der Rückwand des Garraums sorgt dafür, dass die heiße Luft ständig um den Braten oder das Backgut zirkuliert. Diese Beheizungsart wird zum Braten von Fleisch und zum Backen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig verwendet. Empfohlene Temperatur 180°C.

Beheizungsart	Beschreibung
	OBER-/UNTERHITZE * Die Heizelemente im Boden und in der Decke des Garraums strahlen die Wärme gleichmäßig in der Garraum. Gebäck oder Fleisch kann auf einer Einschubebene gebacken bzw. gebraten werden. Empfohlene Temperatur 200°C.
	GROSSGRILL Die Oberhitze und der Grillheizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird direkt vom Grillheizkörper, der an der Decke des Garraums montiert ist, abgestrahlt. Um die Wärmewirkung zu verstärken, ist auch die Oberhitze in Betrieb. Diese Beheizungsart wird zum Grillen von kleineren Mengen belegter Brötchen, Fleisch oder Würstchen und Toasts verwendet. Maximale zugelassene Temperatur: 230°C.
	PIZZA-SYSTEM Dieses Programm mit einer Backtemperatur von mindestens 275°C wurde speziell entwickelt, um Ihnen beim Backen von Pizza, Focaccia, Fladenbrot und ähnlichen Leckereien zu helfen.
	BACKEN VON TIEFKÜHLKOST Diese Methode ermöglicht das Backen von Tiefkühlkost in kürzerer Zeit ohne Vorheizen. Optimal für vorgebackene Tiefkühlprodukte (Backwaren, Croissants, Lasagne, Pommes Frites, Hühnernuggets), Fleisch und Gemüse. Empfohlene Temperatur 190-200°C.
	AUFTAUEN Die Luft im Garraum zirkuliert, die Heizelemente sind inaktiv. Es ist nur das Gebläse in Betrieb. Diese Funktion wird zum langsamen Auftauen von Gefriergut verwendet. Empfohlene Temperatur 0°C.
	AQUA CLEAN Es ist nur die Unterhitze in Betrieb. Mit dieser Funktion können Flecken und Speisereste im Garraum entfernt werden. Das Programm dauert 30 Minuten. Empfohlene Temperatur 70°C.

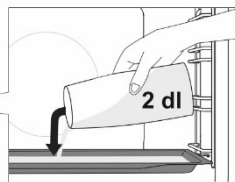
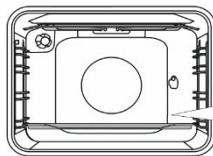
* Diese Funktion wird zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß der Norm EN 60350-1 verwendet.



GAREN MIT DAMPF

Mit diesen Beheizungsarten können Sie unter Zusatz von Dampf kochen. Dampf führt zu einer besseren Bräunung und mehr Knusprigkeit der Oberfläche.

Schieben Sie ein Backblech in die erste Führung, während der Backofen noch kalt ist. Gießen Sie maximal 2 dl Wasser auf das Backblech. Legen Sie das Bratgut auf den zweiten Rost und starten Sie den Bratvorgang.



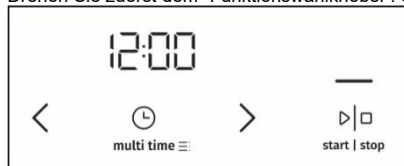
Setzen Sie das Tiefbackblech nicht in die erste Führung ein, sondern eine Ebene höher.



Um einen optimalen Betrieb der Funktion zu erzielen, sollten Sie die Backofentür nicht öffnen und während des Bratvorgangs kein Wasser hinzufügen.

TIMER-FUNKTIONEN

Drehen Sie zuerst dem "Funktionswahlknebel". Stellen Sie dann die TEMPERATUR ein.



Einstellung der Betriebsdauer

In diesem Modus können Sie die Dauer des Ofenbetriebs (Garzeit) festlegen. Berühren Sie die "multi time"-Taste. Das Symbol  wird auf dem Display angezeigt. Berühren Sie die < oder >, um die gewünschte Betriebszeit einzustellen. Berühren Sie die "start | stop"-Taste, um Ihre Einstellungen zu bestätigen. Um den Ofenbetrieb zu starten, berühren Sie die "start | stop"-Taste.



Einstellung der Einschaltverzögerung beim Backofen.



INFORMATION!

Eine Zubereitungszeit und eine Endzeit können für den Grill und den Grill mit Gebläsesystem nicht eingestellt werden.

Für den Grill und den Grill mit Lüftersystemen kann kein verzögerter Start eingestellt werden. Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie nach einer bestimmten Zeit mit dem Garen im Ofen beginnen möchten. Legen Sie das Koch-/Backgut in den Ofen und stellen Sie das System und die Temperatur ein. Stellen Sie dann die Programmdauer und die Zeit ein, zu der das Essen fertig gegart sein soll.

Beispiel:

Aktuelle Zeit: 12:00 Uhr

Kochzeit: 2 Stunden

Ende der Kochzeit: 18 Uhr

Berühren Sie die **“multi time“** -Taste. Das Symbol für die Garzeit wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Berühren Sie die **<** oder **>**, um das Programm (Koch-)Dauer einzustellen (☰) (in unserem Fall ist dies 2:00). Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der **“start | stop“** -Taste. Tippen Sie doppelt auf **“multi time“**, um erneut die Zeit einzustellen, zu der Sie Ihr Essen zubereiten möchten (in unserem Fall ist dies 18:00 Uhr oder 6 p.m.). Die gewünschte Endzeit für das Kochen wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt (18:00). Berühren Sie die **“start | stop“** -Taste, um die Einstellungen zu bestätigen.

Berühren Sie die **“start | stop“** -Taste, um den Backvorgang zu starten.

Während des Wartens auf die Inbetriebnahme befindet sich der Ofen in einem Teilbereitschaftsmodus. Die Anzeige ist gedimmt und das Lüftersystem und die Ofenbeleuchtung sind die ganze Zeit eingeschaltet. Der Ofen schaltet sich mit den ausgewählten Einstellungen automatisch ein (in unserem Fall um 16:00 Uhr oder 4 p.m.). Der Ofen schaltet sich zur eingestellten Zeit aus (in unserem Fall ist dies um 18:00 Uhr oder 6 p.m.).



INFORMATION!

Die Kochendzeit und die Uhr wechseln sich auf der Anzeigeeinheit ab.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt der Ofen automatisch den Betrieb. Die Anzeigen **“End“** und 00:00 wechseln sich auf der Anzeigeeinheit ab. Es wird ein akustisches Signal ausgegeben, das Sie durch Berühren einer beliebigen Taste ausschalten können. Nach einer Minute wird das akustische Signal automatisch ausgeschaltet.



WARNUNG!

Diese Funktion ist nicht für Lebensmittel geeignet, die einen vorgeheizten Ofen benötigen. Verderbliche Lebensmittel sollten nicht lange im Ofen aufbewahrt werden. Überprüfen Sie vor Verwendung dieses Modus, ob die Uhr am Gerät richtig eingestellt ist.



Einstellung des Kurzzeitweckers

Der Kurzzeitwecker kann unabhängig vom Ofenbetrieb verwendet werden. Die längste mögliche Einstellung ist 24 Stunden. Während der letzten 10 Minuten wird der Kurzzeitwecker in Schritten von einer Sekunde angezeigt. Berühren Sie die multi time zweimal (zweimal tippen), bis das Symbol auf der Anzeigeeinheit angezeigt wird (☰). Berühren Sie **<** oder **>**, um den Kurzzeitwecker einzustellen.



INFORMATION!

- Wenn ein verzögerter Start eingestellt ist, können Sie den Kurzzeitwecker einstellen, indem Sie dreimal auf die **“multi time“** -Taste tippen.
- Wenn Sie eine Timer-Funktion einstellen, können Sie den Wert zurücksetzen, indem Sie gleichzeitig die Tasten **<** und **>**. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der **“start | stop“** -Taste.
- Die zuletzt verwendeten Timer-Funktionswerte werden gespeichert und bei der nächsten Verwendung des Timers als voreingestellte Werte angeboten. Diese Einstellungen können auch deaktiviert werden (siehe Kapitel **“AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN“**, **“ADAPTIVE FUNKTION“**)

AUSWAHL DER ALLGEMEINEN EINSTELLUNGEN

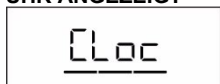
Drehen Sie den "Funktionswahlknebe" auf die Position "0". Um eine Funktion zu aktivieren, drücken Sie die **"multi time"**-Taste und halten Sie diese für 3 Sekunden gedrückt. **"Sett"** wird einige Sekunden lang auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Dann erscheint das Menü für Zusatzfunktionen.



INFORMATION!

Verwenden Sie die **<** oder **>** Tasten zum Navigieren im Menü. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der **"start | stop"** oder **"multi time"**-Taste. Um das Menü für zusätzliche Funktionen zu verlassen, berühren Sie die **"gratin"**-Taste.

UHR ANGEZEIGT



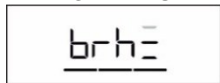
Verwenden Sie die **<** und **>** Tasten zum Einstellen der Uhr. **"CLoc"** wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Nach der Bestätigung können Sie zwischen der 12-Stunden- und der 24-Stunden-Anzeige umschalten. Bestätigen Sie und stellen Sie die Uhrzeit ein. Stellen Sie zuerst die Minuten ein und bestätigen Sie diese. Stellen Sie dann die Stunden ein und bestätigen Sie diese.

LAUTSTÄRKE DES AKUSTISCHEN SIGNALS



Wählen Sie zwischen drei Lautstärkestufen. Wählen Sie die **"Vol"**-Einstellung. Berühren Sie die **<** oder **>**-Taste, um die gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen. Akustische Signale können ebenfalls ausgeschaltet werden.

ANZEIGEBELEUCHTUNG

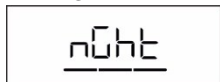


Wählen Sie zwischen drei Stufen der Anzeigelichtintensität. Wählen Sie die **"brh"**-Einstellung. Berühren Sie die **<** oder **>** Taste, um die gewünschte Stufe auszuwählen und zu bestätigen. Verwenden Sie die Werteinstellungstasten, um die Lichtintensität zu erhöhen oder zu verringern.



Die Erhöhung der Helligkeit der LED kann den Stromverbrauch im Standby-Modus erhöhen.

ANZEIGEEINHEIT – NACHTMODUS



Mit dieser Funktion wird das Display während der Nachtzeit (20:00 Uhr bis 6:00 Uhr) automatisch gedimmt (Umschalten von hoher auf niedrigste Display-Beleuchtungsstufe).

Wählen Sie die **"nGht"**-Einstellung. Berühren Sie die **<** oder **>**-Taste zur Auswahl der gewünschten Nachtanzeigebelichtung und bestätigen Sie.

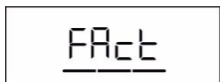
ADAPTIVE FUNKTION



Diese Funktion ermöglicht das Einstellen der eingestellten Kochzeit. Die Funktion ist werkseitig deaktiviert, kann aber auch aktiviert werden. Wenn die Funktion aktiviert ist, werden die neuesten Einstellungen für die Dauer des Kochprogramms angezeigt. Es werden Werte aus der letzten Kochsitzung verwendet.

"AdPt" wird auf dem Display angezeigt. Berühren Sie zum Deaktivieren der Funktion die **<** oder **>**-Taste, um off auszuwählen. Gehen Sie genauso vor, um die Funktion wieder zu aktivieren. Wählen Sie on auf dem Display aus.

WERKSEINSTELLUNGEN



Mit dieser Funktion kann das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden.

"FAct" wird auf der Anzeigeeinheit angezeigt. Berühren Sie die **<** oder **>** Taste zur Auswahl **"rES"**, um die Werkseinstellungen auszuwählen, und bestätigen Sie, indem Sie die Taste **"start | stop"**-Taste. Halten Sie die Taste gedrückt, bis alle beleuchteten Striche verschwunden sind.



WARNUNG!

Nach einem Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Geräts bleiben zusätzliche Funktionseinstellungen nicht länger als einige Minuten gespeichert. Dann werden alle Einstellungen, außer der akustischen Signallautstärke und dem Anzeigedimmer, auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

START DES BACK-/BRATVORGANGS



start | stop

Der Strich über der “start | stop“-Taste leuchtet teilweise. Drücken Sie diese Taste, um das eingestellte Programm auszuführen. Während des Programmbetriebs leuchtet der Strich über der Taste heller (leuchtet vollständig).



INFORMATION!

Wenn keine Timerfunktion gewählt ist, wird die Garzeit auf dem Display angezeigt. Wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und °C wird auf dem Display angezeigt.

EXTRA GRATIN



gratin

Die Funktion kann erst nach 10 Minuten Ofenbetrieb gestartet werden (der Strich über der Gratin-Taste leuchtet teilweise/schwach). Wenn die Funktion bestätigt wird, erscheint auf dem Display die Garzeit 10 Minuten (10:00). Berühren Sie die <oder>-Taste zum Einstellen der Gratindauer.

Die Funktion kann auch durch Drücken der “gratin“-Taste.

Die Funktion wird in der letzten Phase des Backens oder nach dem Backvorgang verwendet, wenn Sie dem Essen Sauce oder Trockenmarinade hinzufügen oder wenn Sie die Kruste zusätzlich bräunen möchten. Während des Gratin-Prozesses bildet sich auf dem Essen eine goldbraune Kruste, die das Essen vor dem Austrocknen schützt und gleichzeitig ein angenehmeres Aussehen und einen besseren Geschmack verleiht.

ENDE DES GARVORGANGS UND AUSSCHALTEN DES OFENS

Drücken Sie die start | stop-Taste, um den Kochvorgang anzuhalten. End erscheint auf dem Display und ein akustisches Signal wird ausgegeben.

Drehen Sie den “Funktionswahlknebel“ auf die Position “0“.



INFORMATION!

Nach dem Garvorgang werden auch alle Timer-Einstellungen gestoppt und gelöscht, außer dem Kurzzeitwecker. Die Uhrzeit (Uhr) wird angezeigt.

Nach dem Gebrauch des Ofens kann etwas Wasser im Kondensatkanal (unter der Tür) verbleiben. Wischen Sie den Kanal mit einem Schwamm oder einem Tuch ab.

BESCHREIBUNG DER BEHEIZUNGSARTEN

- Zum Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie verbraucht. Wenn Sie verschiedene Arten von Gebäck oder mehrere Pizzas hintereinander backen möchten, können Sie viel Energie sparen, da der Garraum bereits vorgewärmt wurde.
- Verwenden Sie dunkle, schwarze siliziumbeschichtete oder emaillierte Backbleche und Formen, da diese die Wärme sehr gut leiten.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, stellen Sie sicher, dass es temperaturbeständig ist.
- Während der Zubereitung der Speise im Backofen entsteht viel Dampf, der durch den Abluftkanal an der Rückseite des Geräts abgeführt wird. Der Dampf kann an der Gerätetür oder an der Abdeckung des Geräts kondensieren (dies ist vom Modell abhängig). Das ist eine natürliche Erscheinung, welche die Funktion des Geräts nicht beeinflusst. Wischen Sie nach Beendigung der Zubereitung das Kondenswasser mit einem trockenen Tuch ab.
- Schalten Sie den Backofen ungefähr 10 Minuten vor Beendigung des Back-/Bratvorgangs aus, um Energie zu sparen, indem Sie die Restwärme im Garraum nutzen.
- Lassen Sie das Gericht nicht im geschlossenen Garraum abkühlen, damit der Dampf nicht an der Backofentür kondensiert.



Die Grillfunktion darf nur bei geschlossener Backofentür verwendet werden.



Schieben Sie das hohe Backblech nicht in die erste Führung.

REINIGUNG UND PFLEGE



Trennen Sie vor dem Reinigen das Gerät vom Stromnetz und warten Sie ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Kinder sollten das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen.

Lackbeschichtete Oberflächen und Kunststoffteile (vom Modell abhängig)

Reinigen Sie Knebel und Tasten, Türgriffe, Aufkleber und Typenschild nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln, alkoholhaltigen Reinigungsmitteln oder Alkohol. Entfernen Sie umgehend alle Flecken mit einem weichen Tuch und etwas Wasser, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird. Sie können auch Reiniger und Reinigungsmittel, die für solche Flächen geeignet sind, in Einklang mit den Anweisungen der jeweiligen Hersteller verwenden.

Emaillierte Oberflächen (backofen)

Benutzen Sie zum Reinigen von emaillierten Oberflächen einen feuchten Schwamm mit einem milden Reinigungsmittel. Fettflecken können Sie mit warmem Wasser und einem speziellen Reinigungsmittel für Email entfernen. Reinigen Sie Emailoberflächen niemals mit abrasiven Reinigungsmitteln, weil diese einen bleibenden Schaden an der Emailoberfläche verursachen können.

Glasflächen

Verwenden Sie keine scheuernde Reinigungsmittel oder Metallschwämme zur Reinigung der Glasscheiben der Backofentür, weil diese die Oberfläche beschädigen können und das Glas bersten kann. Reinigen Sie die Glasoberflächen mit einem speziellen Mittel für Glas, Spiegel und Fenster.



INFORMATION! Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel und -geräte.

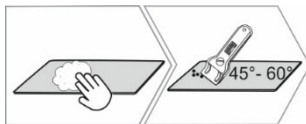
REINIGUNG DER GLASKERAMIKOBERFLÄCHE

- Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, nachdem diese abgekühlt ist; im Gegenfall werden beim nächsten Gebrauch auch die kleinsten Verunreinigungen auf der heißen Oberfläche festbrennen.
- Verwenden Sie für die regelmäßige Pflege des Glaskeramikkochfeldes spezielle Pflegeprodukte, die einen Schutzfilm auf der Oberfläche bilden, der verhindert, dass der Schmutz auf der Oberfläche festklebt.
- Wischen Sie vor jedem Gebrauch des Kochfeldes Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.



Stahlwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Die Oberfläche kann auch durch den Einsatz von aggressiven Sprays und ungeeigneten flüssigen Chemikalien beschädigt werden.

- Die Signatur kann bei Verwendung von aggressiven oder scheuernden Reinigungsmitteln oder Kochgeschirr mit groben oder beschädigten Boden beschädigt werden.
- Verwenden Sie ein feuchten und weiches Tuch, um kleinere Verunreinigungen zu entfernen. Wischen Sie danach die Oberfläche trocken.
- Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Lösung aus Wasser und weißem Essig. Sie sollten jedoch den Rahmen des Kochfeldes nicht damit abwischen (nur bei einigen Modellen), weil er dadurch seinen Glanz verliert. Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel.
- Verwenden Sie zur Reinigung von hartnäckigem Schmutz spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramikoberflächen. Befolgen Sie die Anweisungen des jeweiligen Herstellers. Achten Sie darauf, dass Sie nach der Reinigung die Reinigungsmittelreste gründlich entfernen, weil diese beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.



- Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz und angebrannte Speisereste mit einem Schaber. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Schaber, damit Sie sich nicht verletzen.
- Drücken Sie den Schaber nicht senkrecht gegen die Glaskeramikplatte und kratzen Sie nicht das Kochfeld mit seiner Spitze oder Klinge.
- Zucker und zuckerhaltige Speisen können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigen. Entfernen Sie daher Überreste von Zucker und zuckerhaltigen Speisen sofort mit dem Schaber, auch wenn die Kochzone noch heiß ist.



Verwenden Sie den Schaber nur, wenn der Schmutz mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmittel für Glaskeramikoberflächen nicht entfernt werden kann. Halten Sie den Schaber im richtigen Winkel (45° bis 60°). Drücken Sie den Schaber sanft gegen die Glaskeramikoberfläche und schieben Sie ihn über die Signatur, um den Schmutz zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt.



Eventuelle Farbänderungen der Glaskeramikoberfläche haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramikplatte. In den meisten Fällen sind Verfärbungen die Folge von angebrannten Speiseresten oder Verschieben der Kochtöpfe (insbesondere von Kochtöpfen mit Aluminium- oder Kupferboden) auf der Glaskeramikoberfläche; solche Verfärbungen lassen sich nur schwer entfernen.

Bitte beachten Sie: Die erwähnten Erscheinungen sind von ästhetischer Natur und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Die Beseitigung solcher Verfärbungen wird nicht von der Garantie gedeckt.

BACKOFEN

Reinigen Sie die Wände des Garraums mit einem feuchten Schwamm und etwas Reinigungsmittel. Um hartnäckige, angebrannte Flecken im Garraum zu entfernen, verwenden Sie ein spezielles Reinigungsmittel für Email. Wischen Sie danach den Garraum mit einem weichen Tuch trocken. Reinigen Sie den Garraum nur, wenn er vollkommen abgekühlt ist. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel, weil diese die emaillierte Oberfläche zerkratzen können. Reinigen Sie das Backofenzubehör mit einem Schwamm und Reinigungsmittel. Sie können auch spezielle Reinigungsmittel zum Entfernen von Flecken oder festgebrannten Speiseresten verwenden.



AQUA CLEAN FUNKTION

Drehen Sie den Einstellknabel für die Beheizungsart des Backofens auf die AQUA CLEAN-Position  Stellen Sie die Temperatur auf 70°C ein. Gießen Sie 0,6 l Wasser in ein Backblech und schieben Sie es in die untere Führung. Nach 30 Minuten werden die Speisereste auf den Wänden des Garraums aufgeweicht und können problemlos mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.



Verwenden Sie das Aqua Clean System nur, wenn der Backofen vollständig abgekühlt hat.

DRAHT- UND TELESKOP- AUSZIEHFÜHRUNGEN

Verwenden Sie zur Reinigung der Führungen nur herkömmliche Reiniger.

Halten Sie die Führungen an der unteren Seite und ziehen Sie sie in Richtung der Mitte des Garraums.

Nehmen Sie sie aus den Öffnungen am oberen Teil heraus.



Reinigen Sie die Ausziehführungen nicht im Geschirrspüler.

AUSTAUSCH DES LEUCHTMITTELS DER GARRAUMLEUCHTE

Das Leuchtmittel ist ein Verschleißteil und wird nicht von der Garantie gedeckt. Entfernen Sie vor dem Austausch des Leuchtmittels die Backbleche, die Roste und die Führungen.

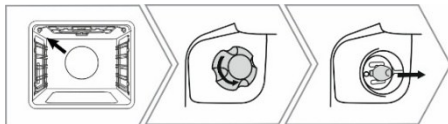
Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz!

Entfernen Sie die Abdeckung der Garraumleuchte und schrauben Sie das Lämpchen heraus.

Halogen-Leuchtmittel: G9, 230 V, 25 W. (Gewöhnliches Leuchtmittel E14, 230 V, 25 W - vom Modell abhängig)



Verwenden Sie Schutzhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.



SCHLIESSEN DER COMFORT-BACKOFENTÜR

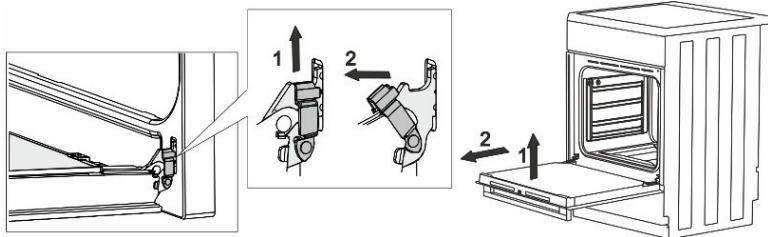
Die Backofentüren der Kochgeräte sind mit den neuen Sicherheitsscharnieren „COMFORT“ ausgerüstet. Diese Spezialscharniere gewährleisten ein leises und sanftes Schließen der Backofentür.



Falls die zum Schließen der Tür verwendete Kraft zu stark ist, kann die Effizienz der Beheizungsart reduziert werden oder die Sicherheit beeinträchtigt werden.

DEMONTAGE UND MONTAGE DER BACKOFENTÜR

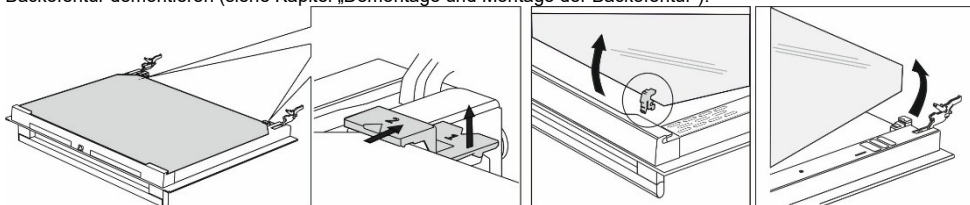
- Öffnen Sie die Backofentür (bis zum Anschlag).
- Heben Sie die Laschen an und drehen Sie diese.
- Schließen Sie langsam die Backofentür, heben Sie sie leicht an und ziehen Sie sie aus den beiden Scharnieren des Geräts heraus.



Befolgen Sie bei der Montage der Backofentür diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge. Falls sich die Backofentür nicht richtig öffnen oder schließen lässt, sorgen Sie dafür, dass die Scharniere korrekt auf ihren Haken befestigt sind.

DEMONTAGE UND WIEDEREINSETZEN DER GLASSCHEIBE DER BACKOFENTÜR

Die Glasscheibe der Backofentür kann von innen gereinigt werden, jedoch müssen Sie sie zuerst entfernen. Backofentür demontieren (siehe Kapitel „Demontage und Montage der Backofentür“).



- Heben Sie die Stützen auf der linken und rechten Seite der Backofentür leicht an (Markierung 1 auf der Stütze) und ziehen Sie sie von der Glasscheibe weg (Markierung 2 auf der Stütze).
- Halten Sie die Glasscheibe der Backofentür an der Unterkante; heben Sie sie leicht an, sodass sie nicht mehr in ihrer Halterung steckt und entfernen Sie sie.
- Halten Sie die Glasscheibe der Backofentür an der Unterkante; heben Sie sie leicht an, sodass sie nicht mehr in ihrer Halterung steckt und entfernen Sie sie.



Um die Glasscheibe einzusetzen, verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge. Die Markierungen (Halbkreis) an der Backofentür und an der Glasscheibe sollen einander überlappen.

TABELLE STÖRUNGEN

Während der Garanzzeit dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Stellen Sie vor Reparatureingriffen sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, indem Sie entweder die Sicherung entfernen oder den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.

Unbefugte Eingriffe und Reparaturen des Kochfeldes können zu Stromschlägen oder Kurzschlüssen führen. Versuchen Sie daher nicht, Reparaturen am Gerät selbst durchzuführen. Überlassen Sie solche Aufgaben einem Fachmann oder einem autorisierten Kundendienst.

Überprüfen Sie bei geringfügigen Fehlern oder Problemen beim Betrieb des Geräts folgende Anweisungen, um festzustellen, ob Sie die Ursachen selbst beseitigen können.

Im Folgenden finden Sie einige Ratschläge zur Behebung einiger häufiger Probleme.

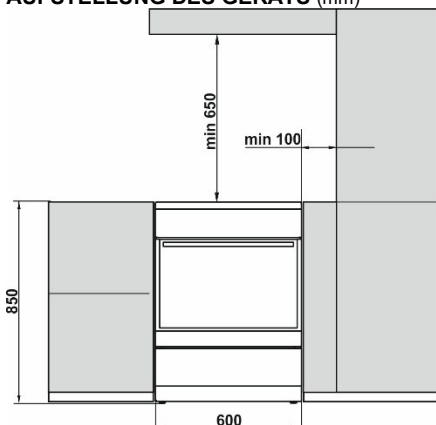
BACKOFEN			
Problem/Störung	Lösung		
Keine Reaktion der Sensoren; die Anzeige ist „eingefroren“.	Trennen Sie das Gerät für ein paar Minuten vom Stromnetz (Sicherung abschrauben oder Hauptschalter ausschalten); schließen Sie darauf das Gerät wieder an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.		
Die Hauptsicherung Ihrer Strominstallation löst oft aus.	Bitte rufen Sie den Kundendienst an. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung für alle Geräte nicht die Kapazität der Sicherungen in Ihrer Strominstallation übersteigt.		
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Garraumleuchte ist im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.		
Das Backgut ist nicht durchgebacken...	Haben Sie die richtige Temperatur und die Beheizungsart gewählt? Ist die Backofentür geschlossen?		

KOCHFELD		
Störungen und Fehleranzeigen auf Ihrem Kochfeld	Mögliche Ursache	Lösung
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, jedoch blinkt noch immer das Symbol „ $\underline{U}$ “.	Der Topf bzw. die Pfanne eignet sich nicht zum Kochen auf Induktionskochfeldern, oder ihr Durchmesser ist zu klein. Vielleicht hat sich der Topf bzw. die Pfanne überhitzt und dabei seine ferromagnetischen Eigenschaften verloren.	Überprüfen Sie, ob das Kochgeschirr ferromagnetisch ist (ob ein Magnet angezogen wird). Stellen Sie sicher, dass der Pfannendurchmesser eine geeignete Größe besitzt (in der Regel > 12 cm). Wenn die Anzeige nach dem Ein-/Ausschalten weiterhin blinkt, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Warten Sie 5 Minuten und schließen Sie es wieder ans Stromnetz an.
Die Power Boost-Funktion wird automatisch ausgeschaltet.	Für die Power Boost-Funktion ist es üblich, dass sie sich nach einer gewissen Zeit automatisch ausschaltet und die Leistung auf die Kochstufe 9 umschaltet. Falls sich die Kochzone überhitzt, schaltet der Sicherheitsmechanismus die Power Boost-Funktion aus!	Aktivieren Sie die Power Boost-Funktion. Wenn nötig, schalten Sie die Kochzone aus und dann wieder ein. Aktivieren Sie danach die Power Boost-Funktion. Warten Sie eine Weile, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat
Dauerton und blinkendes Symbol »-« auf der Anzeige.	Flüssigkeit oder ein Gegenstand auf der Sensoroberfläche.	Wischen Sie die Sensoroberfläche ab oder entfernen Sie den Gegenstand.
Auf der Anzeige wird der Buchstabe »R« angezeigt.	Dies deutet darauf hin, dass die gewünschte Kochstufe nicht eingestellt werden kann, da die Grenze für die maximale Gesamtleistung des Kochfelds aktiviert wurde.	
Auf der Anzeige wird der Buchstabe »F« angezeigt.	Dies deutet darauf hin, dass es während des Betriebs zu einer Störung gekommen ist.	
Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "C".	Die Kochzone hat sich überhitzt.	Warten Sie eine Weile, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat. Stellen Sie danach eine niedrigere Kochstufe ein.

Falls Sie die Störung trotz der Befolgung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen konnten, rufen Sie bitte einen autorisierten Kundendiensttechniker an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird nicht von der Garantie gedeckt. In solchen Fällen muss der Benutzer die Reparaturkosten selbst tragen.

INSTALLATIONS- UND ANSCHLUSSANLEITUNG

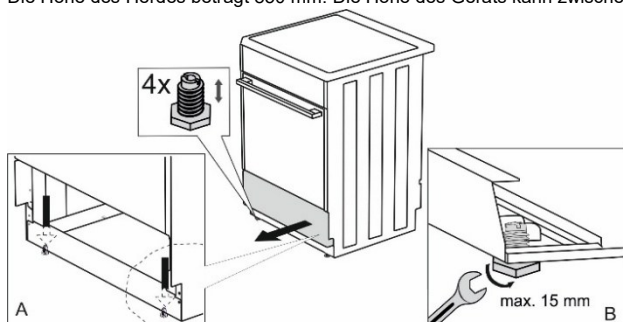
AUFSTELLUNG DES GERÄTS (mm)



Die Wände oder Küchenmöbel, die an das Gerät angrenzen (Boden, Küchen-Rückwand, Seitenwände), müssen mindestens 90°C temperaturbeständig sein.

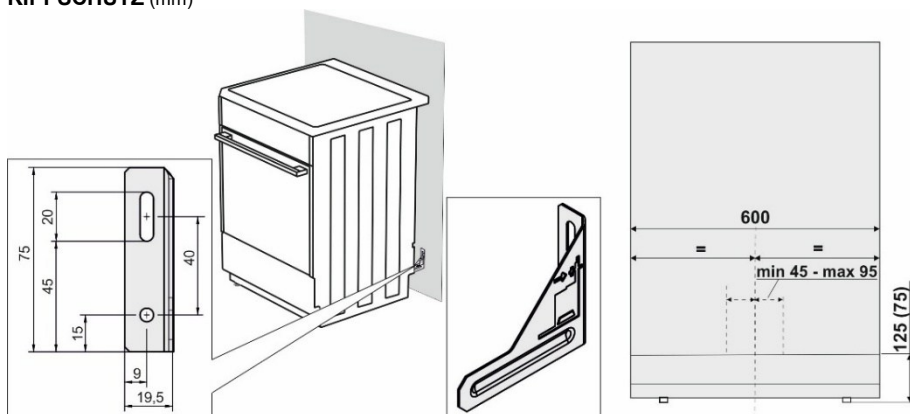
AUSRICHTUNG DES GERÄTS UND ZUSÄTZLICHE UNTERSTÜTZUNG

Die Höhe des Herdes beträgt 850 mm. Die Höhe des Geräts kann zwischen 850 und 865 mm eingestellt werden.



Das Gerät muss waagrecht aufgestellt werden!

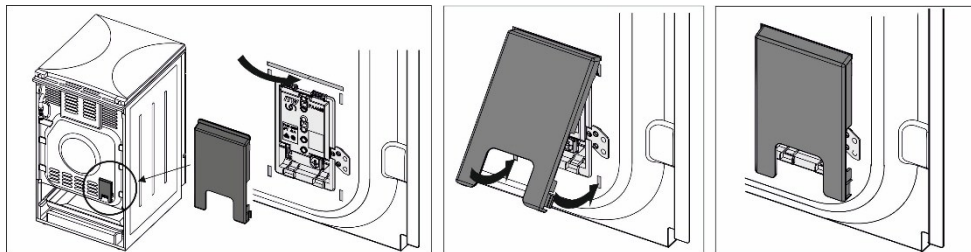
KIPPSCHUTZ (mm)



Befestigen Sie in Einklang mit der Skizze die Halterung mit den beigegeführten Schrauben und Dübeln an der Wand. Falls Sie die beigegeführten Schrauben und Dübel nicht verwendet können, verwenden Sie andere, die eine sichere Montage an der Wand gewährleisten.

KLEMMENSCHUTZ

Klemmen sollten durch eine Klemmenabdeckung geschützt werden (siehe Zusatzausstattung). Stromschlaggefahr.

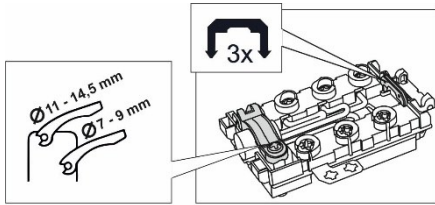


ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Der Elektroherd ist eine Wärmequelle, daher müssen die Installation und der Aufstellungsort den lokalen Vorschriften entsprechen.

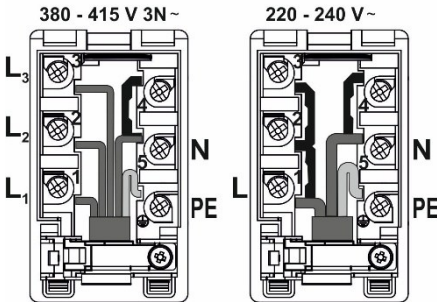


Für die Verbindung stehen drei Messingbrücken zur Verfügung. Für einen dreiphasigen Anschluss (380–415 V, 3N~) ist eine Brücke notwendig, für einen einphasigen Anschluss (220–240 V ~) sind drei Brücken notwendig.



Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm oder mehr Kontaktabstand anzubringen, die alle Polleiter unterbricht.

Der Herd darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann installiert werden. Der Elektrofachmann muss die Kochplatte in die waagrechte Position ausrichten, an das Stromnetz anschließen und seine Funktion überprüfen. Die fachmännische Installation des Elektroherdes muss im Garantieschein bestätigt werden.



Schließen Sie das Gerät mit einem dreiadrigen Kabel vom Typ H05VV-F5G1,5 (früher CGLG 5Cx1.5) an (Schutzschalter 3x16 A).

Schützen Sie das Kabel durch eine Kabelentlastungsklemme gegen Herausziehen.

Verwenden Sie für den einphasigen Anschluss ein Kabel vom Typ H05VV-F3G4 (früher GGLG3Cx4) (Schutzschalter 32 – 40 A).

Nachdem Sie die Kabelenden unter die Klemmenplatte befestigt haben, sichern das Kabel mit einer Klemme gegen Herausziehen. Schließen Sie die Abdeckung der Klemmenplatte.

WICHTIGER HINWEIS

Vor jeglicher Demontage oder Montage von Teilen des Geräts muss dieses vom Stromnetz getrennt werden.

Nach der Installation des Geräts ist Folgendes zu überprüfen:

- Überprüfen Sie, ob das Gerät fachgerecht an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie die Funktion der Brenner und der Bedienungselemente.
- Zeigen Sie dem Endverbraucher alle Funktionen des Geräts und informieren Sie ihn über die Reinigung und Pflege des Geräts.

HINWEIS

Der Elektroherd ist hinsichtlich der Prävention vor Unfällen mit elektrischem Strom ein Gerät der Klasse I und muss mit einem Schutzleiter verbunden werden.

ENTSORGUNG

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Alttakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Verreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Verreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

TEST

Das Gerät wurde gemäß der Norm EN 60350-1 geprüft.

BACKEN

Kochgeschirr	Ausrüstung	Führung (von unten)	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zubereitungszeit (in Minuten)
Kleingebäck eine Ebene	Niedriges Email- Backblech	3		140-150*	20-35
Kleingebäck eine Ebene		3		140-150*	20-35
Kleingebäck zwei Ebenen		2, 3		140-150*	30-45
Kleingebäck drei Ebenen		2, 3, 4		130-140*	30-45
Plätzchen eine Ebene	Niedriges Email- Backblech	3		160-170*	20-35
Plätzchen eine Ebene		3		160-170*	20-35
Plätzchen zwei Ebenen		2, 3		140-150*	30-45
Plätzchen drei Ebenen		2, 3, 4		140-150*	35-50
Kuchen	Runde Backform ø26/Rost	2		160-170*	20-35
Kuchen		2		160-170*	20-35
Apfelkuchen	2x Runde Backform ø20/Rost	2		170-180	50-70
Apfelkuchen		3		160-170	50-70
Toast	Rost	4		230*	0,5-3
Hackfleisch	Trägerrost + niedriges Backblech als Fettpfanne	4		230	20-35

* 10 Minuten vorheizen.

Köszönjük Önnek a bizalmat és termékünk megvásárlását.

E részletes használati utasítás célja, hogy megkönnyítse a termék használatát. Az utasítás segítségével a lehető leggyorsabban ismerheti meg új készülékét.

Győződjön meg róla, hogy a készülék sértetlen. Ha szállítási sérülést észlel rajta, kérjük vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta, vagy a területi raktárat, ahonnan a készülék kiszállításra került.

Részletesebb utasításokért és tippekért látogasson el a <http://www.gorenje.com> oldalra, vagy olvassa be az adattáblán található QR-kódot.



A dokumentumban a következő jelöléseket alkalmaztuk:

**INFORMÁCIÓ!**

Információ, tanács, tipp vagy javaslat

**FIGYELMEZTETÉS!**

Figyelmeztetés – általános veszély



Fontos, hogy figyelmesen olvassa el az útmutatót.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK



OLVASSA ÁT FIGYELMESEN A HASZNÁLATI UTASÍTÁST ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.

A készüléket kizárólag abban az esetben használhatják 8 évesnél idősebb gyerekek, illetve csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezők, valamint olyan személyek, akiknek nincs meg a megfelelő tudásuk és tapasztalatuk, ha felügyeletük biztosított, vagy ha megfelelő utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatát illetően és megértették az ezzel járó veszélyeket. Ne engedje a gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyerekek felügyelet nélkül.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak egyes hozzáférhető részei használat közben igen felforrósodhatnak. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg ezeket a részeket. A 8 évnél fiatalabb gyerekeket tartsa távol a készüléktől, kivéve, ha folyamatosan felügyeli őket.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék hozzáférhető részei használat közben igen felforrósodhatnak. Tartsa távol a kigyerekeket a sütőtől.

FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzési felületeken.

FIGYELMEZTETÉS: A felügyelet nélküli, olajjal vagy zsírral történő főzés veszélyes lehet és tüzet is okozhat. SOHA ne próbálja a tüzet vízzel eloltani. Kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot pl. egy fedővel vagy egy takaróval.

Kizárólag a sütőhöz javasolt hússzondát használja.

FIGYELEM: A főzés folyamatát és a rövid főzési folyamatot állandóan felügyelni szükséges.

FIGYELMEZTETÉS: Ha az üvegkerámia felület megrepedt, azonnal kapcsolja ki a készüléket az áramütés elkerülése érdekében.



FIGYELEM: Dőlésveszély.



FIGYELMEZTETÉS: A készüléket – eldőlését megelőzendő – stabilizálni szükséges. Tanulmányozza át az üzembe helyezésre vonatkozó utasításokat.

FIGYELMEZTETÉS: Mielőtt az izzót kicserélné, győződjön meg róla, hogy a készülék áramtalanítva van-e, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.

Az indukciós mezőre ne helyezzen olyan tárgyakat, mint például a kések, a villák, a kanalak vagy a fedők, mert ezek erősen felforrósodhatnak.

A készüléket nem szabad dekor ajtó mögé elhelyezni, a túlmelegedést megelőzendő.

A sütőajtó, illetve a főzőlap-fedél üvegének tisztítására ne használjon durva, súroló hatású tisztítószeret vagy éles fém kaparókat, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, amitől az üveg megrepedhet.

A készülék tisztítására ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót, mert ezek használata áramütést okozhat.

Használat után a főzési mezőt a vezérlőgombbal kapcsolja ki - ne hagyatkozzon az automatikus edényfelismerésre.

FIGYELMEZTETÉS: Csak a főzőkészülék gyártója által gyártott, vagy a használati utasításban megfelelőként megjelölt védőrácsot használjon, illetve olyat, ami egybe van építve a készülékkel. A nem megfelelő védőrács használata balesetet okozhat. A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval vezérelni.

Ha a csatlakozó kábel sérült, azt kizárólag a gyártó, annak márkaszervize, vagy más, hasonlóan képzett személy cserélheti ki, a veszélyek elkerülése érdekében.

FIGYELEM: A készülék kizárólag főzési célokra szolgál. Más célra - például a helyiség fűtésére - nem használható.

A készüléket közvetlenül a padlón kell elhelyezni, mindenféle alátét vagy lábazat nélkül.

A készüléket ne helyezze erős hőforrások (például szilárd tüzelésű kályhák) közelébe, mert a magas hőmérséklet kárt okozhat a készülékben.

A tűzhelyet kizárólag egy arra felhatalmazott, szakképzett személy helyezheti üzembe. A kapcsok (a csatlakozó kábel helyett) kapocs-fedéllel kell hogy legyenek ellátva (lásd a további tartozékokat). Be kell tartani valamennyi érvényes jogszabályt és a helyi gázszolgáltató gázcsatlakoztatásra vonatkozó műszaki feltételeit is.

Ha a készülék közelében lévő más készülékek csatlakozó kábeleik beszorulnak a sütő ajtajába, megsérülhetnek, ami rövidzárlatot okozhat. Ezért tartsa biztonságos távolságban a többi készülék csatlakozó kábelét.

A sütő falait ne borítsa be alufóliával és ne helyezzen tepsiket vagy más edényeket a sütő aljára. Az alufólia akadályozza a levegő keringését a sütőben, gátolja a sütési folyamatot és tönkre teszi a zománc bevonatot.

Működés közben a sütő ajtaja igen felforrósodhat. A nagyobb fokú védelem érdekében egy harmadik üveg is beépítésre került az ajtóba, ami csökkenti a külső felszín hőmérsékletét (csak egyes modelleknél).

A sütőajtó zsanérjai megsérülhetnek, ha túl nagy súly kerül az ajtóra. Ne helyezzen nehéz edényeket a nyitott sütőajtóra és ne támaszkodjon rá a sütőtér tisztítása közben. Soha ne álljon rá a sütő ajtajára és ne engedje a gyerekeknek, hogy ráüljenek.

Ügyeljen rá, hogy a szellőzőnyílások soha ne legyenek lefedve vagy más módon akadályoztatva.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék üveg vagy üvegkerámia főzőlappal rendelkezik, amelynek eltörése esetén:

- kapcsolja ki az összes elektromos melegítő elemet és áramtalanítsa a készüléket;
- ne érintse meg a készülék felületét;
- ne használja a készüléket.

A készülék csatlakoztatására használjon 5 x 1,5 mm²-es, H05VV-F5G 1,5-ös jelölésű vagy annál jobb kábelt. A készülék csatlakoztatására használjon 3 x 4,0 mm²-es, H05VV-F3G4-ös jelölésű vagy annál jobb kábelt. A kábelt kizárólag a szerviz munkatársa vagy más hasonlóan képzett személy szerelheti fel.

A készüléket fix huzalozással kell csatlakoztatni, a vonatkozó szabályoknak megfelelően.

A készüléket fix huzalozáshoz kell csatlakoztatni, amely rendelkezik beépített megszakítóval. A fix huzalozást az érvényes szabályoknak megfelelően kell elvégezni.



A KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA ELŐTT

A készülék csatlakoztatása előtt olvassa át figyelmesen a használati utasítást. A készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata miatt jelentkező javítási vagy jótállási kérelem nem tárgya a garanciának.

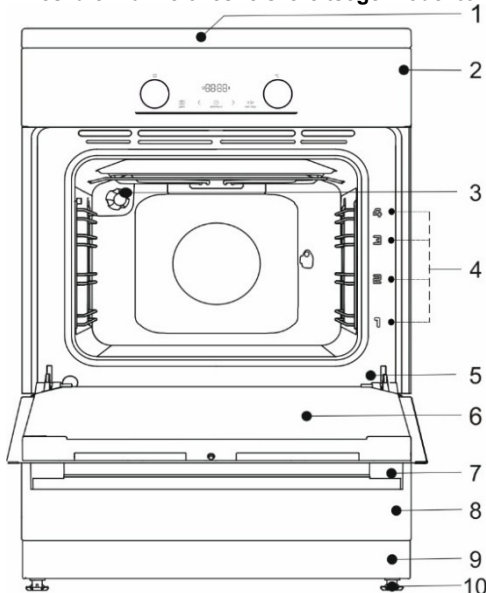
SZABADON ÁLLÓ TŰZHELY

A készülék leírása



INFORMÁCIÓ!

A készülék funkciói és felszereltsége modelltől függ.



- 1 Főzőlap
- 2 Vezérlő egység
- 3 Megvilágítás
- 4 Sütési szintek
- 5 Adattábla
- 6 Sütőajtó
- 7 Ajtó fogantyú
- 8 Fiók/fordítsa le
- 9 Talp
- 10 Állítható lábak

A KÉSZÜLÉK FIÓKJA



A sütő fiókjában ne tároljon gyúlékony, robbanásveszélyes, illékony vagy hőre érzékeny tárgyakat (papír, konyharuha, műanyag zacskók, tisztítószer, sprayk), mivel ezek a sütő működése közben lángra kaphatnak és tüzet okozhatnak.

SÍNEK

A sínek négy szinten teszik lehetővé az ételkészítést. (jegyezze meg, hogy a sínek számozása mindig alulról kezdődik). A 3. és a 4. szintek grillezésre szolgálnak.

A készülék működése sínek nélkül is biztonságos.

TELESZKÓPOS KIHÚZHATÓ SÍNEK

A teleszkópos kihúzható sínek a 2., 3. és 4. szintekre helyezhetők be. A sínek részben vagy teljesen húzhatók ki.

HŰTŐVENTILÁTOR

A készülékbe hűtőventilátor van beépítve, ami hűti a burkolatot és a vezérlő panelt. A hűtőventilátor akkor működik, ha a sütő működésben van.

A HŰTŐVENTILÁTOR MEGHOSSZABBÍTOTT MŰKÖDÉSE

A sütő kikapcsolását követően a hűtőventilátor egy ideig még tovább működik, a sütő hűtését biztosítandó. (A hűtőventilátor működésének időtartama attól függ, milyen meleg a sütő középső része.)

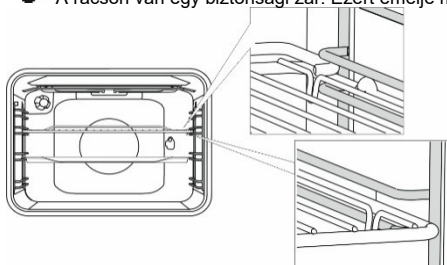


A főzés során a készülék és annak egyes elérhető részei felforrósodhatnak. Használjon edényfogót!

RÁCS



A rácson van egy biztonsági zár. Ezért emelje meg egy kicsit a rácsot elől, amikor a sütőből kihúzza.



A rácsot vagy a tepsit mindig a két huzalprofil között részbe kell beilleszteni.

A teleszkópos kihúzható sínek esetében először húzza ki a síneket az egyik szinten és helyezze rájuk a rácsot vagy a tepsit. Ezután egy kézzel tolja be amennyire csak lehet.



A sütő ajtaját csak akkor csukja be, ha a teleszkópos sínek már teljesen visszatolódtak a sütőbe.



A sütőkészlet formája a melegedés során megváltozhat, ami nincs kihatással a használhatóságára. Kihűlés után visszaáll az eredeti állapot.

PUSH PULL GOMBOK

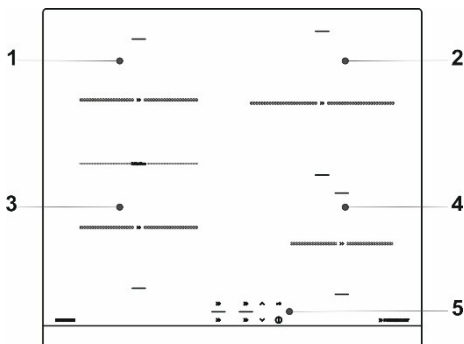
Nyomja meg finoman a gombot, hogy az kiemelkedjék a vezérlő panelből. **A gombok csak akkor süllyeszthetők vissza a vezérlő panelbe, amikor nulla pozícióban vannak.**

A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT

- A készülék kézhez vételét követően távolítsa el mindent a sütőből – beleértve az esetlegesen a szállításhoz használt eszközöket is.
- Meleg víz és mosogatószer segítségével tisztítsa meg a tartozékokat és az eszközöket. Ne használjon súrolószereket.
- Ha a főzőlap üvegkerámia felülettel rendelkezik, tisztítsa meg nedves ruhával és egy kis mosogatószerrel. Ne használjon olyan erős tisztítószereket, mint például a súrolószerek, amelyek karcosításokat okozhatnak, erős súrolószivacsok vagy rozsdá- illetve folteltávolítók.
- A sütő első alkalommal történő felmelegítésekor jellegzetes új készülék szag lesz érezhető. Szellőztesse ki alaposan a helyiséget a készülék első használatakor.

INDUKCIÓS FŐZÉSI FELÜLET

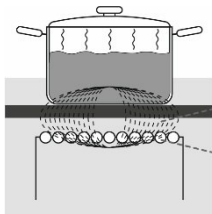
- 1 Bal hátsó indukciós főzési mező
- 2 Jobb hátsó indukciós főzési mező
- 3 Bal első indukciós főzési mező
- 4 Jobb első indukciós főzési mező
- 5 Főzőlap vezérlő modul



ÜVEGKERÁMIA FŐZÉSI FELÜLET

- A főzőlap ellenáll a hőmérséklet-változásnak.
- Az üvegkerámia lap igen erős, de nem törhetetlen. Ha egy tárgy a szélével vagy erősen esik rá, az üveglap eltörhet. A sérülés vagy azonnal, vagy csak egy kis idő elteltével válik láthatóvá. A sérült főzőlapot azonnal áramtalanítsa és ne használja. Ha az üvegkerámia felületet tárolóhelyként használják, az karcolásokat vagy más sérülést okozhat.
- A főzőlap felülete teljesen vízszintes és sima, olyan szélek nélkül, ahol a szennyeződés fel tudna gyülemelni.
- Ügyeljen rá, hogy a főzési mező és az edények alja is tiszta és száraz legyen. Ezáltal jobb hővezetés érhető el és megelőzhető a főzési felület károsodása. A főzési mezőre soha ne helyezzen üres edényt.

AZ INDUKCIÓS FŐZÉSI MEZŐ MŰKÖDÉSI ELVE



1. mágneses mező
2. indukciós csövek

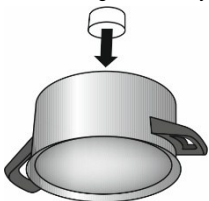


Ha a forró üvegkerámia főzőlapra cukor, vagy magas cukortartalmú étel kerül, azt azonnal le kell törölni onnan, vagy a cukrot egy kaparóval el kell távolítani, amíg a főzési mező még meleg. Csak így előzhető meg az üvegkerámia felület károsodása. A forró üvegkerámia felület tisztítására ne használjon tisztítószeret, mert azok kárt okozhatnak benne.

INDUKCIÓS EDÉNYEK

AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAPON VALÓ HASZNÁLATRA ALKALMAS EDÉNYEK

- Az indukciós főzőlap csak megfelelő edények használata esetén működik jól.
- Ügyeljen rá hogy az edény a főzési mező közepén legyen.
- Megfelelő edények: acél, zománcozott acél és öntöttvas edények.
- Nem megfelelő edények: réz vagy alumínium fenekű, acél-ötvözetből készült edények, üvegedények.



- Mágneseszt: egy kis mágnes segítségével ellenőrizze, hogy az edény alja mágnesezhető-e. Ha a mágnes az edény aljához tapad, az megfelel az indukciós főzőlapon való használatra.

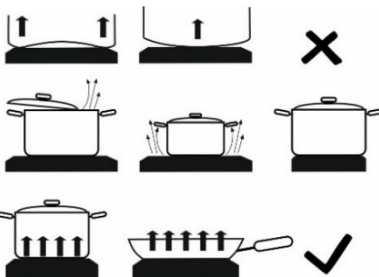
- Gyorsfőző (kukta) használata esetén felügyelje folyamatosan a főzést, amíg a megfelelő nyomás elérésre nem kerül. Először állítsa a főzési mezőt maximális teljesítmény-fokozatra; majd, a kukta gyártójának utasításait követve használja a megfelelő szenzort a teljesítmény csökkentésére a megfelelő időben.
- Ügyeljen rá, hogy elegendő folyadék legyen a kuktában, vagy bármilyen más edényben, mivel üres edény használata és túlhevülése esetén az edény és a főzőlap egyaránt károsodhat.
- Speciális edény használata esetén be kell tartani a gyártó utasításait.
- Ne használjon egyenetlen aljú edényt! A domború vagy homorú alj akadályozza a túlhevülés elleni védelmet, ennek következtében a főzési mező túlhevülhet. Mindez az üvegfelület repedéséhez, vagy az edény aljának megolvadásához vezethet. A garancia nem érvényes az olyan károkról, amelyek a nem megfelelő edényhasználat, vagy az üres (odaégett) edényhasználat miatt következtek be.



Kizárólag olyan, elektromos és indukciós főzéshez alkalmas edényeket használjon, amelyek:

- alja vastag (legalább 2,25 mm) és
- egyenes

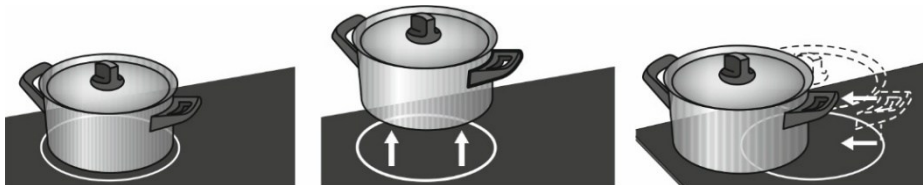
Főzési mező	Az edény aljának minimális átmérője
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



FIGYELMEZTETÉS!

Beépíthető indukciós főzőlap használata esetén ne helyezzen semmilyen kiegészítőt vagy segédeszközt (redukciós gyűrű, indukciós alátét, amelyek a nem mágnesezhető aljú edényt használatra alkalmassá teszik) az edény alja és az üvegkerámia főzőlap felülete közé. Az ilyen kiegészítők használata következtében megsérülhet a készülék és fennállhat az égésvesztély is.

EDÉNYFELISMERÉS



- Akkor sem következik be energiavesztés, ha a főzési mezőn nincs edény, vagy ha az edény átmérője kisebb, mint a főzési mező átmérője.
- Ha az edény sokkal kisebb, mint a főzési mező, lehetséges, hogy a főzési mező nem tudja felismerni azt. A főzési mező bekapcsolásakor az "u" jel jelenik meg a kijelzőn. Ha a következő 10 percben egy edényt helyezünk az indukciós főzési mezőre, a főzőlap felismeri azt és bekapcsol a kiválasztott teljesítmény-fokozaton. Amint az edény eltávolításra kerül a főzési mezőről, az elektromos áram-ellátás megszakad.
- Ha a főzési mezőre olyan kisebb edényt helyezünk, amit a főzési mező még felismer, a készülék csak az edény méretének megfelelő mennyiségű áramot fog felhasználni.

ENERGIATAKARÉKOSSÁGI TIPPEK

- Az edények vásárlásakor ügyeljen arra, hogy az edényen feltüntetett átmérő általában a felső szélre vagy a fedőre vonatkozik, amely általában szélesebb, mint az edény aljának átmérője.
- Ha egy ételt hosszú ideig tart elkészíteni, használjon kuktát. Ügyeljen rá, hogy mindig elegendő folyadék legyen a kuktában. Ha üres edényt helyez a főzőlapra, az túlhevülhet, aminek következtében az edény és a főzőlap is károsodhat.
- Amikor csak lehetséges, fedje le az edényt egy megfelelő méretű fedővel. Akkor edényt használjon, amely megfelel az elkészíteni kívánt étel mennyiségének. Ha nagy, csak részben teli edényben főz, sokkal nagyobb lesz az áramfogyasztás.

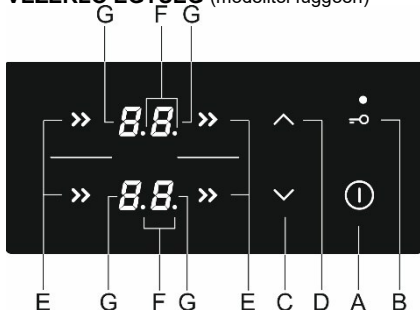
A TELJESÍTMÉNY SZABÁLYOZÁSA

A főzési mezőn tíz különböző teljesítmény-fokozat állítható be. Az egyes szinten használatára a táblázatban található példák.

Teljesítmény-fokozat	Funkció
0	Kikapcsolás, a fennmaradó hő kihasználása.
1-2	Az étel melegen tartása, kisebb mennyiségek lassú forralása (legalacsonyabb beállítás).
3	Lassú főzés (a főzés folytatása a kezdeti intenzív melegítés után).
4-5	Nagyobb mennyiségek lassú főzése (folytatás), nagyobb darabok sütése.
6	Sütés, pirítás.
7-8	Sütés.
9	Nagy mennyiségek főzése, sütése.
P	"Power boost" (különlegesen magas) beállítás a főzés kezdetére; ideális nagyon nagy mennyiségű étel főzése esetén is.

A FŐZŐLAP MŰKÖDTETÉSE

VEZÉRLŐ EGYSÉG (modelltől függően)



A szenzorgombok beállítása:

A - A főzőlap be/kikapcsolása

B - Gyerekzár be/kikapcsolása

C - Teljesítmény-fokozat és az időzítés csökkentése
(V) gomb

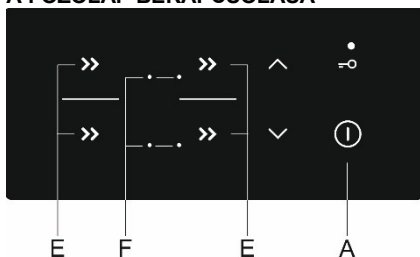
D - Teljesítmény-fokozat és az időzítés növelése
(^) gomb

E - Főzési mező bekapcsolása gomb

F - Az aktív időzítés funkciót jelző tizedespont

G - Teljesítmény-fokozat kijelzők

A FŐZŐLAP BEKAPCSOLÁSA



A főzőlap bekapcsolásához érintse meg a be/kikapcsolás gombot (A) és tartsa 1 másodpercig benyomva. Hangjelzés lesz hallható és az összes kijelzőn kigyullad a tizedespont.

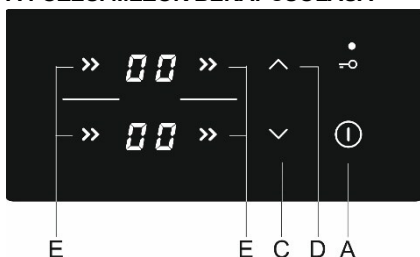


Ha 10 másodpercen belül egyetlen főzési mező sem kerül bekapcsolásra, a főzőlap kikapcsolt. Ilyenkor rövid sípolás lesz hallható.



Amikor a készülék első alkalommal kerül csatlakoztatásra a hálózatra, vagy amikor egy áramkimaradást követően kerül ismét csatlakoztatásra, a főzőlap lezárt állapotban lesz. (lásd "GYEREKZÁR").

A FŐZÉSI MEZŐK BEKAPCSOLÁSA



A főzőlap bekapcsolását követően (10 másodpercen belül) kapcsolja be a kívánt főzési mezőt (E). A (C) és a (D) gombok segítségével válassza ki a kívánt beállítást az aktív főzési mezőhöz. Ha először a (C) gombot érinti meg, a beállított teljesítmény-fokozat a "9"-es lesz. Ha először a (D) gombot érinti meg, a teljesítmény-fokozat az "1"-es lesz.

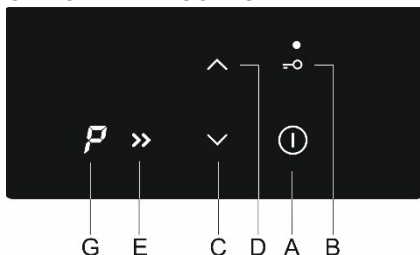
Ha a kiválasztott főzési mezőn nincs edény, a beállított teljesítmény-fokozat és a jel fog felváltva villogni a kijelzőn.

A főzési mező beállításainak módosítása

A teljesítmény-fokozat bármikor módosítható a kívánt főzési mező kiválasztásával (E) és a megfelelő gomb (C) vagy (D) megérintésével.

A teljesítmény-fokozat gyorsabb növeléséhez vagy csökkentéséhez érintse meg és tartsa benyomva a (C) vagy a (D) gombot.

NAGY TELJESÍTMÉNYŰ FŐZÉSI MEZŐ AZ INTENZÍV TELJESÍTMÉNY (POWER BOOST) OPCIÓ BEKAPCSOLÁSÁVAL



Válassza ki bármely főzési mezőt. Érintse meg a (C) gombot. Rövid hangjelzés lesz hallható és a kijelzőn a "9" jelenik meg. Érintse meg a (D) gombot - ekkor a kijelzőn a P jelzés lesz látható. A főzési mező 10 percig maximális teljesítmény-fokozaton fog működni, majd hangjelzés lesz hallható és a teljesítmény-fokozat 9-esre kapcsol.

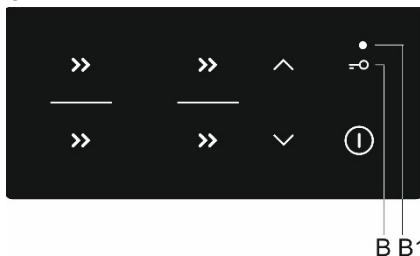
Az intenzív teljesítmény (power boost) kikapcsolása

A teljesítmény a (C) gomb megnyomásával csökkenthető a kívánt fokozatra.



Az intenzív teljesítmény-fokozaton bekapcsolt főzési mező nagyon erős.

GYEREKZÁR



A főzőlapon bekapcsolható a gyerekzár annak megelőzésére, hogy véletlenül könnyen és gyorsan bekapcsolódjon vagy működés közben módosuljon a beállítás.

A főzőlap vezérlésének lezárása

Érintse meg a zár/gyerekzár gombot (B) és tartsa 1 másodpercig nyomva. Ekkor kigyullad a (B1) jelfény. A főzőlap ezzel lezárásra került.

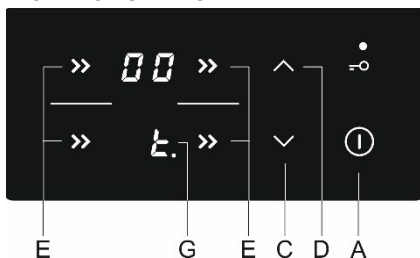
A zár feloldása

A lezárt főzőlap feloldásához kövesse a fenti lépéseket ellentétes sorrendben. A főzőlapon kikapcsolt állapotban kell lennie. Érintse meg a (B) gombot és tartsa benyomva 1 másodpercig.



A zár funkció akkor is bekapcsolható, amikor a főzési mezők be vannak kapcsolva és akkor is, amikor a főzőlap ki van kapcsolva. Ha a főzőlap be van kapcsolva, a zár funkció bekapcsolásával valamennyi gomb inaktívvá válik, kivéve a főzőlap be/kikapcsolása gombot (A) és a zár gombot. Ha a főzőlap kikapcsolt állapotban van, a zár gomb bekapcsolásával minden gomb inaktívvá válik, a zár gomb kivételével. A főzőlap zár funkciója bekapcsolás előtt mindig aktív, amikor a főzőlap csatlakoztatásra kerül az elektromos hálózatra vagy ha lekapcsolásra került az elektromos hálózatról.

IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK



Ez a funkció lehetővé teszi a főzési idő beállítását a kiválasztott főzési mezőhöz, amelynél a teljesítmény-fokozat már beállításra került. Ha a beállított idő eltelt, a főzési mező automatikusan kikapcsol.

A főzés időtartama 1 és 99 perc között állítható be. Az időzítés minden főzési mezőhöz és minden teljesítmény-fokozathoz beállítható.

AZ IDŐZÍTÉS BEKAPCSOLÁSA

Először válassza ki a főzési mezőt (E), majd a (C) és a (D) gombok segítségével állítsa be a teljesítmény-fokozatot. Az időzítés nem fog működni, ha a teljesítmény-fokozat beállítása "0". Érintse meg ismét a főzési mező kiválasztó

gombját (E). Hangjelzés lesz hallható és a **L** fog megjelenni a főzési mező kijelzőjén (G), egy tizedesponnttal. A hátralévő idő az ellenkező oldalon lévő főzési mező kijelzőjén lesz látható.

- A (C) és a (D) gombok segítségével állítsa be az időt 1 és 99 perc között.
- Ha a kívánt időtartam beállításra került, a visszaszámlálás megkezdődik. Ha egyszerre érinti meg a (C) és a (D) gombokat, az idő visszaáll "0"-ra, vagy kikapcsol. Ha a (C) és a (D) gombokat nemcsak megérinti, hanem folyamatosan nyomva tartja, a beállítás gyorsabban változik.
- Néhány másodperc elteltével az időzítés kijelzője kikapcsol és egy tizedespont fog világítani a teljesítmény kijelzője mellett.
- Ha a beállított időtartam eltelt, hangjelzés lesz hallható és a főzési mező kikapcsol. A hangjelzés bármely gomb érintésével kikapcsolható, vagy 2 perc elteltével kapcsol ki automatikusan.

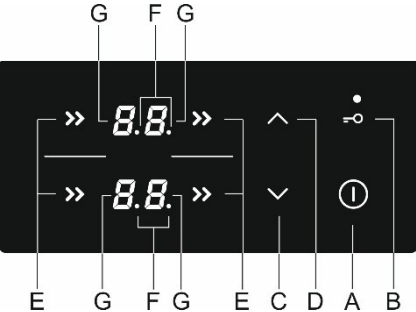
A főzés időtartamának módosítása

- A hátralévő főzési idő a főzés során bármikor módosítható.
- Nyomja meg kétszer a kiválasztani kívánt főzési mező gombját.
- A főzés időtartamának módosításához érintse meg a (C) vagy a (D) gombot.

A hátralévő főzési idő kijelzése

Ha több időzítés beállítása is aktív, a hátralévő főzési idő az (E) gomb kétszer történő érintésével jeleníthető meg.

EGY FŐZÉSI MEZŐ KIKAPCSOLÁSA



Egy főzési mező (E) kikapcsolásához állítsa az adott mező teljesítmény-fokozatát "0"-ra, a (C) gomb segítségével. A főzési mező gyors kikapcsolásához érintse meg egyszerre a (C) és a (D) gombokat. Rövid sípolás lesz hallható, a kijelzőn pedig a "0" jelzés jelenik meg.

Ha valamennyi főzési mező teljesítmény-fokozata "0"-ra van állítva, a főzőlap néhány másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

A FENNMARADÓ HŐ KIJELZÉSE

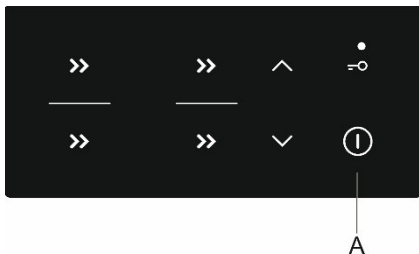
Az üvegkerámia főzőlap a fennmaradó hőt is kijelzi "H". Az üvegkerámia főzési mező nem közvetlenül melegszik, hanem csak közvetetten, az edényből visszasugárzott hőnek köszönhetően. Mindaddig, amíg a "H" jelzés világít a főzőlap kikapcsolását követően, fennmaradó hő van a főzési mezőben, ami felhasználható az étel melegen tartására vagy kiolvasztásra. Amikor a "H" jelzés eltűnik, a főzési mező még mindig forró lehet. Legyen elővigyázatos, mert fennáll az égésveszély.

MAXIMÁLIS FŐZÉSI IDŐ

Biztonsági okokból a főzési idő minden egyes főzési mező esetében korlátozva van egy maximális időtartamra. A működési idő függ a kiválasztott teljesítmény-fokozattól is. Ha a beállítás az adott időtartamon belül nem kerül módosításra, a főzési mező automatikusan kikapcsol.

Teljesítmény-fokozat	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximális működési idő (óra)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

A FŐZŐLAP KIKAPCSOLÁSA

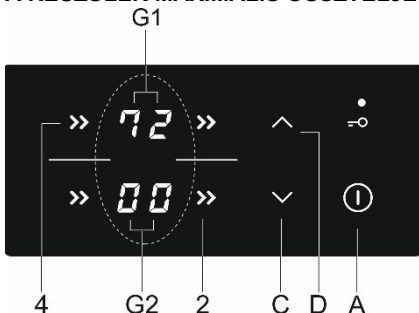


A főzőlap kikapcsolásához érintse meg a be/kikapcsolás gombot (A) és tartsa nyomva 1 másodpercig. Ekkor hangjelzés lesz hallható és valamennyi főzési mező kikapcsol.

AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS

Ha a gombok főzés közben túl hosszú ideig aktívak (pl. folyadék fröccsent rájuk vagy egy tárgy került elhelyezésre a szenzorgombokon), a főzőlap 10 másodperc elteltével kikapcsol. Az összes kijelzőn a "-" jelzés lesz látható és hangjelzés is hallható lesz. A hangjelzés akkor kapcsol ki, ha tárgy eltávolításra kerül a szenzorgombokról, vagy ha a folyadék letörlésre kerül.

A KÉSZÜLÉK MAXIMÁLIS ÖSSZTELJESÍTMÉNYÉNEK BEÁLLÍTÁSA

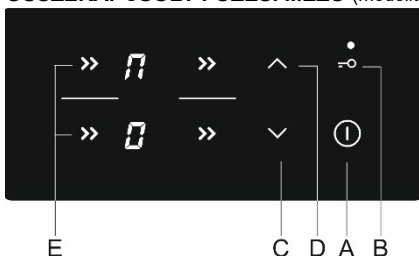


A főzőlap maximális teljesítménye 7200 W-ra van korlátozva. A beállítás csökkenthető 2800, 3500 vagy 6000 W-ra. A beállítás a főzőlap elektromos hálózatra történő csatlakoztatását követően 30 másodpercen belül lehetséges. Először oldja fel a lezárt készüléket. Nyomja meg egyszerre a 2-es és a 4-es főzési mező kiválasztó gombját. Ekkor hangjelzés lesz hallható és a (G1), illetve (G2) főzési mezők kijelzőjén az aktuális maximális teljesítmény lesz látható. Állítsa be a kívánt maximális teljesítményt a (C) és (D) gombok segítségével.

Mentse el az új beállítást a 2-es és a 4-es gombok ismételt (egyszerre történő) megnyomásával.

Ha alacsonyabb maximális összteljesítmény került beállításra, nem lesz lehetséges minden főzési mezőnél egyidőben használni magas teljesítmény-fokozatot. Hangjelzés lesz hallható és az "r" jelzés jelenik meg a kiválasztott főzési mező kijelzőjén, amik azt jelzik, hogy az összteljesítmény korlátozásra került.

ÖSSZEKAPCSOLT FŐZÉSI MEZŐ (modelltől függ)



- Egyes modellek esetében lehetőség van két főzési mező összekapcsolására egyetlen nagy főzési mezővé. Így, a kombinált főzési mezőn elhelyezhető egy nagyobb ovális edény vagy serpenyő is. Az edény elég nagy kell hogy legyen ahhoz, hogy a felső és az alsó főzési mező közepét is fedje.
- Maximális edényméret: 40 x 25 cm. Az egyenletes hőeloszlás érdekében vastag aljú edény használata javasolt. Főzés közben az edény felmelegszik. Legyen elővigyázatos az égési sérülések elkerülése érdekében.
- Amikor az edényt a főzőlapra helyezi, ügyeljen rá, hogy az ne fedje be a vezérlő gombokat.

Az összekapcsolt főzési mező bekapcsolása

- Kapcsolja be a főzőlapot a be/kikapcsolás szenzor (A) megnyomásával.
- Érintse meg egyszerre a két szenzort és tartsa nyomva őket 3 másodpercig (E). A hátsó főzési mező kijelzőjén megjelenik a "n" jelzés, ami azt jelzi, hogy a két főzési mező összekapcsolásra került.
- Állítsa be a teljesítmény-fokozatot az összekapcsolt főzési mezőhöz.
- Az összekapcsolt főzési mező teljesítmény-fokozata később az alsó főzési mező (C) és (D) gombjai segítségével módosítható.
- Megjegyzés: Az összekapcsolt főzési mező esetében nem lehetséges az intenzív fokozat (power boost) - "P" beállítás. A maximális rendelkezésre álló teljesítmény-fokozat a 9-es.

Az összekapcsolt főzési mezők szétválasztása

- Csökkentse az összekapcsolt főzési mezők teljesítmény-fokozatát "0"-ra. Az összekapcsolt főzési mező jelzése  ekkor eltűnik és a melegítés kikapcsol.
- A továbbiakban mindkét főzési mező önállóan működik tovább.

ZAJOK ÉS HANGOK AZ INDUKCIÓS FŐZÉS SORÁN

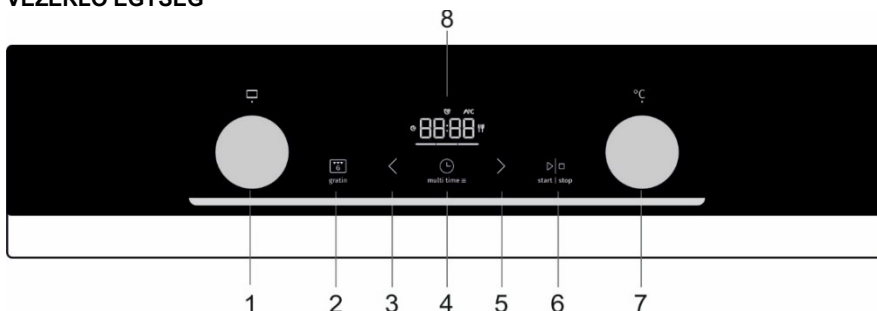
Zajok és hangok	Ok	Megoldás / magyarázat
Az indukció által generált működési zaj	Az indukciós technológia egyes fémek elektromágneses hatás alatti sajátosságain alapszik. Ennek során örvényáram keletkezik, amely a molekulákat rezgésre kényszeríti. Ezek a rezgések (vibrálások) alakulnak át hővé. A fém típusától függően ez csendesebb zajjal járhat.	Ezek természetesek és nem jelentenek semmilyen működési zavart.
Transzformátor-szerű zúgás	Magas teljesítmény-fokozatnál jelentkeznek. Ennek oka a főzőlapból az edénybe átvitt energia-mennyiség.	A teljesítmény-fokozat csökkentésével ez a zaj eltűnik vagy halkabb lesz.
Az edények pattogása és rezgése	Ez a zaj azoknál az edényeknél jelentkezik, amelyek többféle anyagból készültek.	A zajt a különböző anyag-rétegek ötvözött felületeinek rezgése okozza. Ez a zaj az edénytől függ. Változhat az éppen készített étel mennyisége és típusa függvényében is.
A ventilátor zaja	Az indukciós elektronika megfelelő működéséhez szükséges a hőmérséklet felügyelete. Ezért a főzőlap olyan ventilátorral rendelkezik, amely különféle sebességgel működik, az észlelt hőmérséklettől függően.	A ventilátor a főzőlap kikapcsolását követően is működhet még egy ideig, amennyiben a hőmérséklet túl magas.



Működési zavar esetén, vagy ha a hibaüzenet nem tűnik el, áramtalanítsa a készüléket néhány percre (vegye ki a biztosítékot vagy kapcsolja le a főkapcsolót); majd csatlakoztassa újra és kapcsolja be.

Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja fel a szervizet.

VEZÉRLŐ EGYSÉG



1. Sütési mód választó gomb
2. Gratinírozás (gratin) gomb, törlés vagy visszalépés gomb
3. Az érdécsökkentésegomb
4. Időfunkciók és beállítások gomb
5. Az érték növelése gomb
6. **start | stop** gomb a jóváhagyáshoz, elindításhoz és leállításhoz
7. Hőmérséklet-beállító gomb
8. Kijelző



INFORMÁCIÓ!

A gombokat a jobb reagálás érdekében ujjpármája minél nagyobb felületével érintse meg. Minden érintéskor hangjelzés lesz hallható.

ELSŐ BEKAPCSOLÁS

Amikor a készülék első alkalommal kerül csatlakoztatásra az elektromos hálózatra, vagy hosszabb áramkimaradást követően akijelzőn a 12:00 lesz látható. Először válassza ki majd hagyja jóvá az alap beállításokat.



INFORMÁCIÓ!

A < vagy a > gomb érintésével módosíthatók. A kívánt beállítás jóváhagyásához nyomja meg a **“multi time”** vagy a **“start I stop”** gombot. A következő beállítás akkor állítható be, ha az előzőt már beállította és jóvágyta.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA



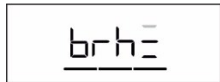
A < vagy a > gomb érintésével állítsa be a napi időt. Ha az érték beállítására szolgáló gombot hosszabb ideig tartja nyomva, az értékek gyorsabban változnak.



INFORMÁCIÓ!

A már beállított óra módosításához lásd az Általános beállítások fejezetet.

A KIJELEZŐ FÉNYEREJE



Az alapértelmezett beállítás a magas fényerő. A kijelzőn a **“brh”** felirat és az aktuálisan beállított fényerő értéke lesz látható. A < vagy a > gomb érintésével válassza ki a kívánt fényerőt és hagyja jóvá. Az érték növelése gomb segítségével növelje vagy csökkentse a fényerőt.



A LED fényerejének növelése növelheti a készenléti energiafogyasztást.

A SÍPOLÁSOK HANGEREJE



Az alapértelmezett beállítás a közepes hangerő. A kijelzőn a **“Vol”** felirat és az aktuálisan beállított hangerő lesz látható. A < vagy a > gomb érintésével válassza ki a kívánt fokozatot és hagyja jóvá. A hangjelzés ki is kapcsolható.

A kiválasztott beállítások jóváhagyását követően a kijelzőn az aktuális napi idő jelenik meg(ha a működési mód választó gomb 0 pozícióban van).

SÜTŐ

A SÜTÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSA

A sütő üzemmódjának beállításához használja a "sütési üzemmód kiválasztása" gombot, míg a hőmérséklet beállításához a "hőmérséklet beállítása" gombot.



A sütési mód kiválasztásához forgassa el a gombot.



A beállítások működés közben is módosíthatók.

A SÜTŐ MŰKÖDÉSE

A hőmérséklet-beállítás a termosztát gomb jobbra történő elforgatásával módosítható, 50 és 275/300° között (modellről függően). A gomb visszafelé forgatásával a hőmérséklet csökken.



A gomb túl erős nulla pozícióba történő elforgatása a termosztát károsodását okozhatja.

A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

Forgassa el a SÜTÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSA gombot "0" pozícióba.

A SÜTŐ VILÁGÍTÁSA

A sütő világítása minden más működési módnál automatikusan bekapcsol, amint a működési mód kiválasztásra kerül.

SÜTÉSI MÓD

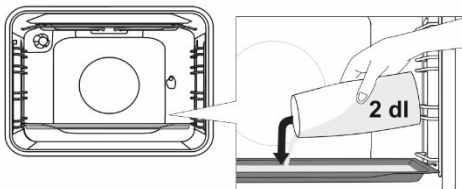
Üzemmód	Leírás
	GYORS ELŐMELEGÍTÉS Ez a funkció akkor hasznos, ha a lehető leggyorsabban szeretné a sütőt a kívánt hőfokra melegíteni. Ez a funkció nem alkalmas ételkészítésre. Ha a sütő elérte a beállított hőfokot, a melegítés folyamata leáll. Javasolt hőmérséklet: 50°C – max.
	ALSÓ ÉS FELSŐ ÉGŐ LÉGKEVERÉssel * Mindkét égő és a légkeverés működik. A ventilátor lehetővé teszi a forró levegő egyenletes keringését a sütőtérben. Ideális tészták sütésére, kiolvasztásra, gyümölcsök és zöldségek aszálására. Javasolt hőmérséklet: 180°C.
	GRILL LÉGKEVERÉssel A grill égő és a ventilátor működik. Ez a kombináció ideális hús grillezésére, nagyobb darab húsok vagy szárnyas sütésére egy szinten. Szintén használható gratinírozott ételek készítésére, valamint ropogós kérés sütésére. Javasolt hőmérséklet: 170°C. A maximális megengedett hőmérséklet: 230°C.
	INTENZÍV SÜTÉS (AIR FRY) Ez a sütési mód ropogós kért biztosít az ételnek, hozzáadott zsiradék nélkül. Ez a "gyorsétel" készítés egészséges módja, kevesebb kalória-tartalommal. Ideális kisebb darab húsok, halak, zöldségek és előre elkészített fagyasztott ételek (hasábburgonya, csirkefalatok) sütésére. Javasolt hőmérséklet: 200-220°C.
	FORRÓ LEVEGŐ * A kerek égő és a ventilátor működik. A sütő hátsó falában elhelyezett ventilátor gondoskodik a forró levegő állandó keringetéséről a sült hús vagy a tészta körül. Ezzel a sütési móddal egyszerre több szinten is süthető hús vagy sütemény. Javasolt hőmérséklet: 180°C.
	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ * A sütőtér alján és tetején található égők egyenletesen sugározzák a hőt a sütő belsejébe. Sütemény vagy hús sütése csak egyetlen szinten lehetséges. Javasolt hőmérséklet: 200°C.
	NAGY GRILL A felső égő és az infra égő működik. A hőt közvetlenül az infra égő sugározza, ami a sütő tetejében került elhelyezésre. A melegítés hatásfokának növelésére pedig a felső égő is működik. Ez a kombináció ideális kisebb mennyiségű melegszendvics, hús vagy sörkolbász grillezésére vagy kenyér pirítására. A maximális megengedett hőmérséklet: 230°C.
	PIZZA ÜZEMMÓD Ez a program a legalább 275°C-os sütési hőmérséklet beállításával kifejezetten a tökéletes pizza, focaccia, lepénykenyér és hasonló sült finomságok elkészítésére szolgál.
	FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE Ez az üzemmód lehetővé teszi a fagyasztott ételek rövid időn belül történő sütését, előmelegítés nélkül. Optimális előzetesen elkészített fagyasztott ételek (péksütemények, kiflik, lasagne, hasábburgonya, csirkefalatok), húsok és zöldségek elkészítésére. Javasolt hőmérséklet: 190-200°C.
	KIOLVASZTÁS A levegő az égők bekapcsolása nélkül kering, csak a ventilátor működik. Fagyasztott ételek lassú kiolvasztására szolgál. Javasolt hőmérséklet: 0°C.
	AQUA CLEAN Csak az alsó égő sugározza a hőt. A funkció a foltok és ételmaradékok eltávolítására szolgál. A program 30 percig tart. Javasolt hőmérséklet: 70°C.

* Ez használatos az energia-hatékonyság meghatározására, az EN 60350-1 szabvány alapján.

GŐZSÜTÉS

Ezeknél az üzemmódoknál gőz hozzáadásával lehet sütni. A gőz erőteljesebb pirulást és ropogósabb felületet eredményez.

Helyezzen egy tepsit az első sínre, amikor a sütő még hideg. Töltsön maximum 2 dl vizet a tepsibe. Helyezze el a elkészíteni kívánt ételt a második szinten és kapcsolja be a funkció.





A mély tepsit ne helyezze az első szintre, tegye egy szinttel feljebb.



A funkció optimális működése érdekében ne nyissa ki a sütő ajtaját és ne töltsön vizet a tepsibe sütés közben.

IDŐFUNKCIÓ

A GOMB elforgatásáv állítsa be először az ÜZEMMÓDOT és a HŐMÉRSÉKLETET.



A működés időtartamának beállítása

Ennél a működési módnál meghatározható a sütő működésének időtartama. Érintse meg a **“multi time”** gombot. A kijelzőn ekkor megjelenik a  jel. A **<** vagy a **>** gomb érintésével állítsa be a kívánt működési időt. A beállítás jóváhagyásához érintse meg a start/stop gombot. A működés megkezdéséhez tartsa benyomva a **“start | stop”** gombot.



A sütés késleltetésének beállítása



INFORMÁCIÓ!

A késleltetett indítás nem lehetséges a grill és a grillventilátorral üzemző módok esetében. Ezt a működési módot akkor válassza, ha azt szeretné, hogy a sütőben lévő étel csak időben késleltetve kezdjen el sülni. Helyezze a sütőbe az elkészíteni kívánt ételt, válassza ki a működési módot és a hőmérsékletet. Ezután állítsa be a program időtartamát, majd az azt időpontot, amikor szeretné, hogy az étel kész legyen.

Példa: Akutálási idő: dél
Sütési idő: 2 óra
Sütés vége: este 6 óra

Érintse meg a **“multi time”** gombot. A kijelzőn megjelenik működés időtartamát jelző jel. A **<** vagy a **>** gomb érintésével állítsa be a program időtartamát (a mi esetünkben ez 2.00 óra). Hagyja jóvá a beállítást a **“start | stop”** gomb megnyomásával. A **“multi time”** gomb újbóli, kétszeri érintésével válassza ki azt az időpontot, amikor szeretné, hogy az étel elkészüljön (a mi esetünkben ez 18.00 óra). A kijelzőn megjelenik a sütés végének kívánt időpontja (18.00). A beállítások jóváhagyásához érintse meg a **“start | stop”** gombot.

A működés megkezdéséhez tartsa benyomva a **“start | stop”** gombot.

A sütő a bekapcsolásra való várakozás alatt részletes készenléti állapotban (vagy "stand-by" üzemmódban) lesz: a kijelző elsötétül, a ventilátor-rendszer és a sütő világítása egész idő alatt bekapcsolt állapotban lesznek. A kiválasztott beállítások automatikusan bekapcsolnak (a mi esetünkben 16.00 órakor). A sütő a beállított időpontban fog kikapcsolni (a mi esetünkben ez 18.00 óra).



INFORMÁCIÓ!

A kijelzőn felváltva lesz látható a sütő működési idejének vége és a napi idő (óra).

A beállított idő elteltével a sütő működése automatikusan leáll. A kijelzőn megjelenik az **End** felirat. Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható, illetve egy perc elteltével automatikusan kikapcsol.



FIGYELMEZTETÉS!

A funkció nem alkalmas olyan ételek készítésére, amelyek a sütő előmelegítését igénylik. A gyorsan romló élelmiszereket nem szabad hosszabb időre a sütőben hagyni. E sütési mód használata előtt ellenőrizze, hogy a készüléken be van-e állítva a pontos idő.



Figyelmeztetés beállítása

A figyelmeztetés önállóan is használható, a sütő működésétől függetlenül. A leghosszabb beállítható időtartam 24 óra. A kiválasztott időfunkciók utolsó 10 perce másodpercenként kerül kijelzésre. Érintse meg annyiszor a **“multi time”** gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a jelzés . A **<** vagy a **>** gomb érintésével állítsa be a figyelmeztetés időtartamát.



INFORMÁCIÓ!

- Ha késleltetett bekapcsolás van beállítva, a figyelmeztetés a **“multi time”** gomb háromszori érintésével állítható be.
- Az időfunkciók beállításakor az idő a **<** és a **>** gombok egyidejű érintésével lenullázható. A beállítás a **“start | stop”** gomb érintésével hagyható jóvá.
- Az időfunkciók esetében a legutóbb használt értékek elmentésre kerülnek és a funkció következő használatakor alapértelmezettként jelennek meg. Ezek a beállítások ki is kapcsolhatók (lásd a További funkciók kiválasztása, Adaptív funkció fejezetet).

AZ ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA

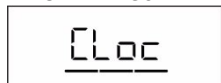
Forgassa el a MŰKÖDÉSI MÓD VÁLASZTÓ gombot "0" helyzetbe. A funkció a **“multi time”** gomb 3 másodpercig tartó nyomva tartásával kapcsolható be. A kijelzőn néhány másodpercre megjelenik a **“SEtt”** felirat, majd pedig megjelenik a további funkciók menü.



INFORMÁCIÓ!

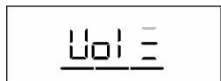
A **<** vagy a **>** gombok segítségével mozoghat a menüben. A beállítás a **“start | stop”** vagy a **“multi time”** gomb érintésével hagyható jóvá. A további funkciók menüből való kilépéshez érintse meg a **“gratin”** gombot.

AZ ÓRA MEGJELENÍTÉSE



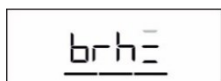
A napi idő a **<** vagy a **>** gombok érintésével állítható be. A kijelzőn a **“Cloc”** felirat lesz látható. A jóváhagyást követően választhat a 12 vagy a 24 órás megjelenítés közül. Hagyja jóvá, majd állítsa be a napi időt. Először állítsa be és hagyja jóvá a percekét, majd pedig állítsa be és hagyja jóvá az órát is.

A HANGJELZÉSEK HANGEREJE



Három lehetséges sípolási hangerő közül választhat. Válassza ki a **“Vol”** beállítást. A + vagy a - gomb érintésével válassza ki a kívánt fokozatot és hagyja jóvá. A hangjelzés ki is kapcsolható.

A KIJELZŐ MEGVILÁGÍTÁSA



A kijelző megvilágítása vonatkozásában három lehetséges fokozat közül lehet választani. Válassza ki a **“brh”** beállítást. A **<** vagy a **>** gombok érintésével válassza ki a kívánt fokozatot és hagyja jóvá. A megvilágítás intenzitása az érték beállítása gomb segítségével növelhető vagy csökkenthető.



A LED fényerejének növelése növelheti a készenléti energiafogyasztást.

KIJELZŐ-ÉJSZAKAI ÜZEMMÓD



Ez a funkció éjszaka (20.00 és 6.00 óra között) automatikusan csökkenti a megvilágítás intenzitását magasabbról a legalacsonyabb fokozatra. Válassza ki a **“nGht”** beállítást. A **<** vagy a **>** gomb érintésével válassza ki a kijelző kívánt éjszakai megvilágítását és hagyja jóvá.

ADAPTÍV FUNKCIÓ

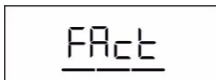


Ez a funkció lehetővé teszi a beállított sütési idő módosítását. Gyárilag a funkció be van kapcsolva, de ki is kapcsolható.

Amikor a funkció be van kapcsolva, megjelennek a sütési program időtartamának legutóbbi beállításai. Az utolsó sütés értékei kerülnek figyelembe vételre.

A kijelzőn megjelenik az **“AdPt”**. felirat. A funkció kikapcsolásához érintse meg a  vagy a  gombot vagy válassza ki az off opciót. Ugyanezt tegye a funkció ismételt bekapcsolásához. A kijelzőn válassza ki az on opciót.

GYÁRI BEÁLLÍTÁSOK



Ez a funkció lehetővé teszi a készülék gyári beállításainak visszaállítását. A kijelzőn megjelenik a **“FAct”** felirat. A  vagy a  érintésével válassza ki a **“reS”** opciót a gyári beállítások visszaállításához és hagyja jóvá választását a **“start I stop”** gomb hosszabb ideig történő érintésével – amíg az összes világos vonal el nem tűnik.



FIGYELMEZTETÉS!

A ramkimaradás esetén vagy a készülék kikapcsolását követően a további funkciók beállításai még maximum néhány percig maradnak meg. Ezt követően minden beállítás, a hangjelzés és a fényerő kivételével, visszaáll az alapértelmezett értékre.

A SÜTÉS FOLYAMATÁNAK MEGKEZDÉSE

 A **“start I stop”** gomb feletti vonal villog. Indítsa el a beállított programot ennek a gombnak az érintésével. A program működése közben a gomb feletti vonal teljesen világít.



INFORMÁCIÓ!

Ha semmilyen időfunkció nincs beállítva, a kijelzőn a sütés időtartama jelenik meg.

A beállított hőmérséklet elérésekor a kijelzőn megjelenik a **°C**, hangjelzés lesz hallható és az ór aalatti vonal teljesen világítani fog.

TOVÁBBI GRATINÍROZÁS



gratin

A funkció csak 10 perc sütés után indítható el (a **“gratin”** gomb feletti vonal részlegesen világít). Amikor a funkciót jóváhagyja, a kijelzőn megjelenik a sütés időtartama: 10 perc (10:00). A  vagy a  gomb érintésével állítsa be a gratinírozás időtartamát.

A funkció a **“gratin”** gomb érintésével kapcsolható ki.

A funkció a sütés utolsó fázisában használatos, amikor az ételhez öntetet/szórászt adunk és szeretnénk, hogy rásüljön a tetejére. Gratinírozás közben az étel tetején ropogós, aranyárga kéreg képződik, ami megvédi a kiszáradástól, egyben pedig szebb küllemet és jobb ízt kölcsönöz.

A MŰKÖDÉS VÉGE ÉS A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

A sütés a **“start I stop”** gomb érintésével kapcsolható ki. A kijelzőn az **“End”** felirat lesz látható és hangjelzés lesz hallható. Forgassa el a MŰKÖDÉSI MÓD VÁLASZTÓ gombot **“0”** helyzetbe.



INFORMÁCIÓ!

A sütés végeztével véget érnek és törlődnek az órához kapcsolódó idő beállítások is, a figyelmeztetés kivételével. Az óra átáll a napi idő kijelzésére.

A sütő használatának végeztével a kondenzvíz gyűjtő csatornában illetve vájatban (az ajtó alatt) víz gyűlhet fel. Törölje ki a csatornát egy szivaccsal vagy ronggyal.

A SÜTÉSI MÓDOK LEÍRÁSA

- Az üres sütő melegítése sok energiát igényel. Ezért, többféle sütemény vagy pizza egymás utáni sütésével sok energiát takaríthat meg, mivel a sütő már elő volt melegítve.
- Használjon sötét, szilikon-bevonatú vagy zománcozott edényeket, mert ezek igen jól vezetik a hőt.
- Sütőpapír használata esetén ellenőrizze, hogy ellenálló legyen magas hőfok esetén is.
- Ételkészítés közben a sütőben nagy mennyiségű gőz keletkezik, ami a készülék hátsó oldalán található kürtőn keresztül kerül elvezetésre. A gőz lecsapódhat a készülék ajtaján és fedelén (modellől függően). Ez természetes

jelenség, ami nincs kihatással a készülék működésére. Ha a sütési folyamat véget ért, törölje le a lecsapódott gőzt egy rongy segítségével.

- Kapcsolja ki a sütőt körülbelül 10 perccel a sütés vége előtt, így kihasználva a fennmaradó hőt és energiát takarítva meg.
- A párasodás elkerülése érdekében ne hűtse az ételt a zárt sütőben.



Csak akkor használja a grillt, ha a sütő ajtaja zárva van.



Ne helyezze sütés közben a mély tepsit az 1. szintre.

KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS



Ügyeljen rá, hogy áramtalanítsa a készüléket és várja meg, amíg lehűl. Gyerekek nem szabad, hogy tisztítsák a készüléket vagy karbantartási feladatokat végezzenek megfelelő felügyelet nélkül.

Lakkozott felületek és műanyag részek (modelltől függően)

Ne tisztítsa a gombokat, ajtófogantyúkat, matricákat és adattáblákat súroló hatású tisztítószerrel vagy súroló anyagokkal, alkohol-alapú tisztítószerrel vagy alkohollal. A foltokat azonnal távolítsa el puha, nem súroló hatású ruha és egy kis víz segítségével, elkerülendő a felület károsodását.. Használhat a gyártó által speciálisan ilyen felületekhez javasolt tisztítószereket és tisztító anyagokat is.

Zománcozott felületek (sütő)

Tisztításukra használjon nedves szivacsot és tisztítószert. A zsíros foltokat meleg víz és speciális zománc tisztító segítségével lehet eltávolítani. A zománcozott felületeket soha ne tisztítsa súroló hatású szerekkel, mert azok helyrehozhatatlan kárt okozhatnak a készülék felületében.

Üveg felületek

A sütőajtó üvegének tisztítására ne használjon durva, súroló hatású tisztítószereket vagy éles fém kaparókat, mert ezekről a felület megrepedhet és el is törhet. Az üveg felületeket speciális, üveghez, tűkörhöz és ablakhoz való tisztítószerekkel tisztítsa.



INFORMÁCIÓ! Soha ne használjon agresszív vagy durva tisztítószereket a tisztításhoz.

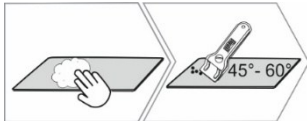
AZ ÜVEGKERÁMIA FELÜLET TISZTÍTÁSA

- A kihűtött üvegkerámia felületet minden egyes használat után tisztítsa meg. Ellenkező esetben a rajta maradt szennyeződések a következő használatkor beleégnek a felületbe.
- Az üvegkerámia főzőlap rendszeres tisztítására használjon speciális ápolószereket, amelyek védő filmréteget képeznek a felületen, így megakadályozva, hogy a szennyeződés rátapadjon.
- Az üvegkerámia felület minden egyes használata előtt törölje le a port és esetleges más szennyeződések úgy a főzőlapról, mint az edények aljáról, mert ezek megkarcolhatják a felületet.



A fémszivacs, a durva tisztítószivacsok és a súrolóporok megkarcolhatják a felületet. A felületben kárt okozhatnak az erős sprayk és a nem megfelelő folyékony tisztítószer.

- Az erős tisztítószer vagy az edények durva, illetve sérült alja miatt a főzőlap jelölése lekophat.
- A kisebb szennyeződéseket nedves, puha ruhával távolítsa el, majd törölje szárazra a felületet.
- A vízfoltokat enyhén ecetes oldattal távolítsa el. Ugyanakkor ne törölje át a keretet (csak egye modelleknél) ezzel az oldattal, mert az elveszítheti fényét. Ne használjon erős sprayket vagy vízkőoldó szereket.
- Az erősebb szennyeződéseket speciális, üvegkerámia felületek tisztítására való szerekkel távolíthatja el. Ezek használata során kövesse a gyártó utasításait. Ügyeljen rá, hogy a tisztítást követően alaposan eltávolítsa a tisztítószerek maradványait, mert ezekről a főzési mezők felmelegedésekor az üvegkerámia felület károsodhat.
- Az igen makacs és ráégett szennyeződések kaparó segítségével távolíthatók el. A kaparó használata során legyen elővigyázatos, nehogy megsérüljön.



- Ügyeljen rá, hogy a kaparó műanyag nyele (egy modelleknél) ne érintkezék a forró főzési mezővel.
- A kaparót ne nyomja merőlegesen az üveghez és ne karcolja meg a főzőlap felületét annak hegyével vagy pengéjével.
- A cukor és a cukortartalmú ételek tartós károsodást okozhatnak az üvegkerámia felületben, ezért ezeket azonnal el kell onnan távolítani egy kaparó segítségével, akkor is, ha a főzési mező még forró.



Az üvegkerámia felület elszíneződése nincs hatással a felület működésér és stabilitására. Az ilyen elszíneződéseket általában a felületre ráégett ételmaradékok, vagy egyes edények aljának anyagai (alumínium vagy réz) okozhatják. Az ilyen elszíneződést igen nehéz teljes mértékben eltávolítani.

Megjegyzés: Valamennyi felsorolt hiba elsősorban esztétikai jellegű és közvetlenül nincs hatással a készülék működésére. Az ilyen hibák elhárítása nem képezi a garancia tárgyát.

SÜTŐ

A sütő falait nedves szivacs és tisztítószer segítségével tisztítsa meg. A sütő falára ráégett makacs szennyeződések eltávolítására használjon speciális zománc tisztítót. A tisztítást követően törölje szárazra a sütőt. A sütő tisztítását csak akkor kezdje meg, ha az már teljesen kihűlt. Soha ne használjon súroló hatású tisztítószereket, mert azok megkarcolhatják a zománcozott felületet.

A sütő tartozékait mosogassa el szivacs és tisztítószer segítségével vagy helyezze őket a mosogatógépbe (rács, tepsi, stb.). Használhat speciális tisztítószereket is a makacs vagy ráégett foltok eltávolítására.



AZ AQUA CLEAN FUNKCIÓ HASZNÁLATA A SÜTŐ TISZTÍTÁSÁRA

Forgassa el a SÜTÉSI RENDSZER VÁLASZTÓ GOMBOT Aqua Clean pozícióba . Állítsa a HŐMÉRSÉKLET GOMBOT 70°C-ra. Töltsön 0,6 liter vizet egy tepsibe és helyezze be az alsó szintre. 30 perc elteltével a sütő zománcozott falaira lerakódott ételmaradékok feloldódnak és egy nedves ruha segítségével könnyedén letörölhetőek lesznek.



Az Aqua Clean funkciót csak akkor használja, ha a sütő már teljesen kihűlt.

A RÁCS ÉS A KIHÚZHATÓ TELESZKÓPOS SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS TISZTÍTÁSA

A sínek tisztítására hagyományos tisztítószereket használjon.

Tartsa a síneket alulról és húzza őket a sütőtér közepe felé. Vegye ki őket a felül lévő nyílásokon keresztül.



A kihúzható síneket ne tisztítsa mosogatógépben.

AZ IZZÓ CSERÉJE

Az izzó fogyasztóeszköz és mint ilyen, nem tárgya a garanciának. Az izzó cseréje előtt vegye ki a tepsiket, a rácsot és a síneket.

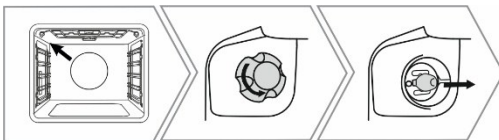
Áramtalanítsa a készüléket!

Vegye le az izzó fedelét és húzza ki vagy csavarja ki az izzót.

Halogén izzó: G9, 230 V, 25 W. (Hagyományos izzó: E14, 230V, 25 W - modellől függően.)



Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon védőkesztyűt.



KOMFORT AJTÓZÁRÁS

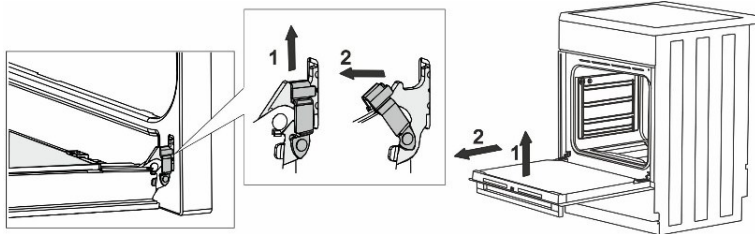
A tűzhelyek az új, biztonsági KOMFORT zsanérokkal vannak felszerelve. Ezek a speciális zsanérok nagyon csendes és puha záródást biztosítanak a sütő ajtajának.



Az ajtó túl erős becsukására a rendszer hatása csökken vagy a rendszer biztonsági okokból kiiktatásra kerül.

A SÜTŐ AJTAJÁNAK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

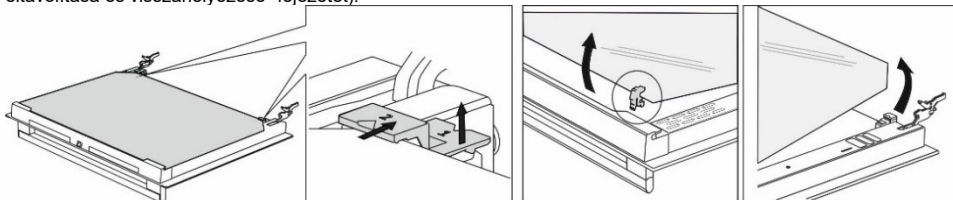
- Nyissa ki a sütő ajtaját (teljesen).
- Emelje fel és fordítsa meg az alsó részeket.
- Lassan csukja be az ajtót, emelje meg és húzza ki a készülék mindkét zsanérjából.



Az ajtó visszahelyezéséhez kövesse a fenti lépéseket fordított sorrendben. Abban az esetben, ha az ajtó nem nyílik vagy záródik megfelelően, ellenőrizze, hogy a zsanérok megfelelően vannak-e a kapcsokra helyezve.

A SÜTŐAJTÓ ÜVEGÉNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

A sütőajtó üvege belülről tisztítható, de először el kell távolítani. Vegye ki a sütő ajtaját (lásd "A sütő ajtajának eltávolítása és visszahelyezése" fejezetet).



- Emelje fel enyhén az ajtó bal és jobb oldalán található rögzítőket (1-es jelölés a rögzítőn) és húzza őket elfelé az üvegtől (2-es jelölés a rögzítőn).
- Tartsa az ajtó üvegét az alsó szélénél; enyhén emelje meg, hogy már ne érintkezzék a rögzítővel és távolítsa el.
- A harmadik üveg (csak egyes modelleknél) eltávolításához emelje azt fel és távolítsa el. Vegye le az üvegen található gumi tömítéseket ki.



Az üveg visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben. Az ajtón és az üvegen található jelöléseknek (félkörök) átfedésben kell lenniük.

HIBAELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

A garanciális időn belül kizárólag egy márkaszerviz végezheti el a javítási munkákat. A javítás megkezdése előtt ügyeljen rá, hogy a készülék leválasztásra kerüljön az elektromos hálózatról - a biztosíték eltávolításával vagy a villásdugó aljzatról történő kihúzásával.

A nem hozzáértő személy részéről történő babrálás vagy javítási kísérlet áramütéshez vagy rövidzárlathoz vezethet, ezért ne próbálja saját kezűleg elvégezni a javításokat. Bizza az ilyen feladatokat szakemberre vagy egy márkaszervizre.

A készülék működése során felmerülő kisebb hibák vagy problémák esetén ellenőrizze a következő útmutatásokat annak megállapítására, hogy vajon saját kezűleg is el tudja-e hárítani a hiba okát.

A továbbiakban következik néhány tanács az általános problémák elhárítása vonatkozásában.

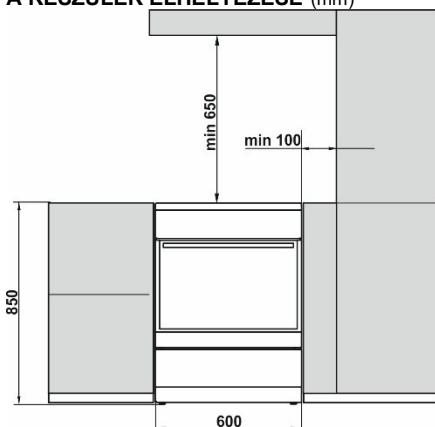
SÜTŐ	
Probléma / hiba	Ok
A szenzorok nem reagálnak, a kijelző lefagyott.	Kapcsolja le a készüléket a hálózatról néhány percre (távolítsa el a biztosítékot vagy kapcsolja le a főkapcsolót), majd csatlakoztassa ismét a készüléket és kapcsolja be.
A háztartás fő biztosítója gyakran kimegy.	Hívjon szerelőt. Ellenőrizze, hogy az összes bekapcsolt készülék teljesítménye nem lép-e túl a háztartás hálózatának kapacitását.
A sütő világítása nem működik.	Az izzó cseréjének folyamata a "Tisztítás és karbantartás" fejezetben kerül ismertetésre.
Az étel nem sül át.	Megfelelő hőfokot és sütési módot választott? Zárva van a sütő ajtaja?

FŐZŐLAP				
Hibakód	kijelzése	a	Ok	Megoldás
főzőlapon				
Bekapcsolta a főzési mezőt, de az "u" jelzés továbbra is villog.			Az edény nem megfelelő indukciós főzőlapon való használatra, vagy túl kicsi az átmérője. Lehet, hogy az edény túlforrósodott és elveszítette ferromágneses jellemzőit.	Ellenőrizze, hogy az edény mágnesezhető-e (vonzza-e a mágneset). Ügyeljen rá, hogy az edény átmérője elég nagy legyen (általában >12cm). Ha a kijelző a készülék ki- majd ismételt bekapcsolását követően még mindig villog, áramtalanítsa a készüléket, majd 5 perc elteltével csatlakoztassa újra a hálózatra.
A "Power Boost" (gyors melegítés) funkció automatikusan kikapcsol.			Természetes, hogy a Power Boost funkció bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol és a teljesítmény-fokozat 9-re kapcsol. Ha a főzési mező túlhevül, a biztonsági mechanizmus kikapcsolja az intenzív melegítés funkciót.	Kapcsolja be ismét a Power Boost funkciót. Ha szükséges, kapcsolja ki a főzési mezőt, majd kapcsolja be újra és válassza ki a Power Boost funkciót. Várja meg, amíg a főzőlap egy kicsi lehül.
Folyamatos sípolás és a »« jelzés villogása a kijelzőn.			Víz fröccsent a szenzorok felületére vagy valamilyen tárgy került rájuk.	Törölje le a szenzorok felületét.
A kijelzőn az »r« jelzés látható.			Ez azt jelzi, hogy a kívánt teljesítmény-fokozat nem állítható be, mert a főzőlap összteljesítménye korlátozásra került.	
A kijelzőn az »F« jelzés látható.			Ez azt jelzi, hogy működés közben hiba merült fel.	
A kijelzőn az "C" hibaüzenet látható.			A főzőlap túlhevült.	Várja meg, amíg a főzőlap lehül, majd használjon alacsonyabb teljesítmény-fokozatot.

Ha a problémát a fenti tanácsok figyelembe vétele ellenére sem sikerült elhárítani, hívja fel a márkaszervizet. A garanciának nem képezik a tárgyát az olyan javítások és reklamációk, amelyek a készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata következtében merültek fel. Ilyen esetekben a javítás költségeit a felhasználó viseli.

AZ ÜZEMBE HELYEZÉSRE ÉS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

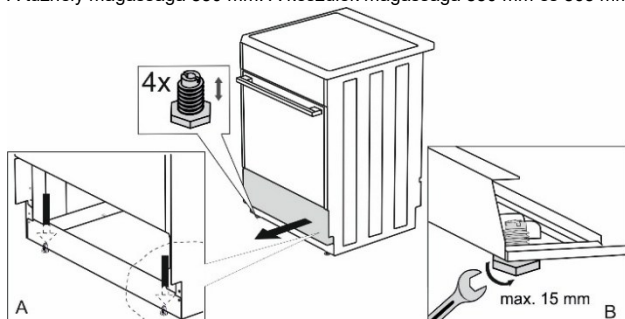
A KÉSZÜLÉK ELHELYEZÉSE (mm)



A készülék melletti fal vagy bútorelem (padló, hátsó fal, oldalfalak) legalább 90 °C-ig hőállóak kell hogy legyenek.

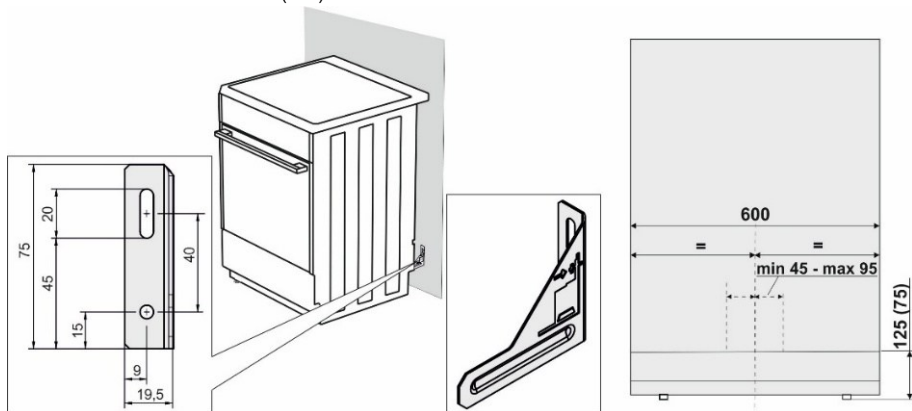
A KÉSZÜLÉK VÍZSZINTBE ÁLLÍTÁSA ÉS TOVÁBBI RÖGZÍTÉSE

A tűzhely magassága 850 mm. A készülék magassága 850 mm és 865 mm között szabályozható.



A tűzhelyet vízszintesen kell elhelyezni!

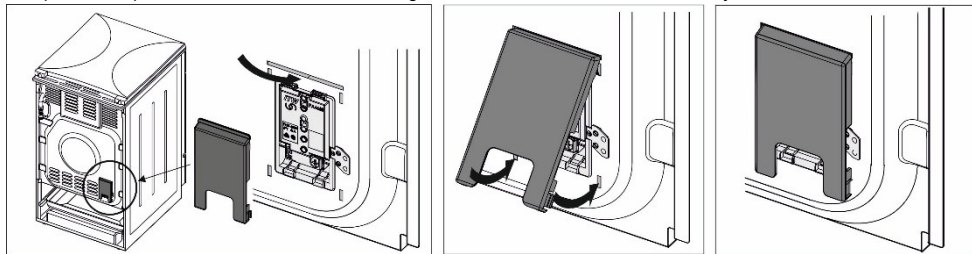
DŐLÉS ELLENI VÉDELEM (mm)



A tervrajznak megfelelően rögzítse a tartót a falhoz a mellékelt csavarok és alátétek segítségével. Abban az esetben, ha a csavarok és az alátétek nem használhatók, használjon olyanokat, amelyek segítségével a tartó biztonságosan rögzíthető a falhoz.

KAPOCS VÉDELEM

A kapcsokat kapocsfedéllel kell ellátni, lásd a kiegészítő tartozékokat. Áramütés veszélye.

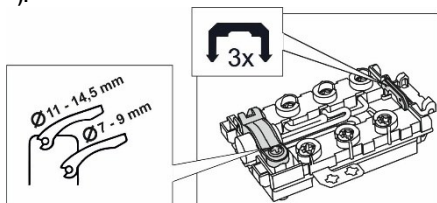


AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATRA VALÓ CSATLAKOZTATÁS

Az elektromos tűzhely hőfogyasztó, amelynek üzembe helyezése és elhelyezése meg kell hogy feleljen az érvényes helyi szabványoknak.

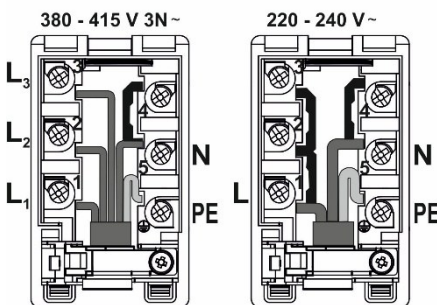


A csatlakoztatáshoz három réz csatlakozóhíd áll rendelkezésre. A háromfázisú csatlakoztatáshoz 1 híd szükséges (380 – 415V 3N~), míg az egyfázisú csatlakoztatáshoz három hídra van szükség (220 – 240 V ~).



A készülék elé egy megszakítót kell elhelyezni az áramkörbe, amelynek érintkezői valamennyi pólusnál legalább 3 mm távolságra kell hogy legyenek.

A tűzhelyet kizárólag egy arra felhatalmazott, szakképzett személy helyezheti üzembe. Ez a személy köteles a készülék főzőlapját vízszintes helyzetbe állítani, elvégezni az elektromos hálózatra való csatlakoztatást és ellenőrizni a működését. Az elektromos tűzhely hőfogyasztó, amelynek üzembe helyezése és elhelyezése meg kell hogy feleljen az érvényben lévő helyi szabványoknak.



A tűzhely háromfázisú csatlakoztatását javasolt H05VV-F5G1,5 típusú csatlakozó kábellel megoldani (korábban CGLG 5Cx1.5) (3x16 A megszakító).

Egyfázisú csatlakoztatáshoz használjon H05VV-F3G4 típusú kábelt (korábban GGLG3Cx4) (32 - 40 A megszakító).

A vezeték végeit a kopás ellen sajtolt kábelcsatlakozóval kell megerősíteni.

A vezeték végeinek megerősítését követően a csatlakozó panel csavarfejei alatt, helyezzen el egy kábelt a csatlakozó panelben és biztosítsa a kapcsolót a kizsákadás ellen. Végül zárja be a csatlakozó panel fedelét.

FONTOS MEGJEGYZÉS

A tűzhely szétszereléséhez vagy összeszereléséhez a készüléket le kell választani a hálózatról és üzemben kívül kell tartani.

A készülék üzembe helyezése során a következőkre kell ügyelni:

- A hálózati csatlakozás megfelelőségének ellenőrzése.
- Az égők, a vezérlés és a vezérlő elemek ellenőrzése.
- A készülék valamennyi funkciójának bemutatása a felhasználó részére, beleértve az esetleges javítási és karbantartási feladatokat is.

MEGJEGYZÉS

Az elektromos tűzhely az elektromos áram sérülés-megelőzési fok tekintetében az I. osztályba tartozik és össze kell kötni a hálózati védővezetével.

KÖRNYEZETVÉDELEM



A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyek a környezet veszélyeztetése nélkül újrahasznosíthatók, tárolhatók és megsemmisíthetők. Ezért a csomagolóanyagok ennek megfelelően vannak jelölve is.

A terméken vagy a csomagolásán látható jelölés arra utal, hogy a terméket nem szabad hagyományos háztartási hulladékként kezelni. A terméket egy, a hulladék elektromos és elektronikus berendezések gyűjtésével megbízott központban kell leadni.

A termék megfelelő módon történő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezet és az emberi egészség vonatkozásában esetlegesen jelentkező negatív hatásokat, amelyek a termék nem megfelelő ártalmatlanításának eredményeként következhetnek be. A termék leadásával és feldolgozásával kapcsolatos további információkért forduljon a hulladékkezelésért felelős helyi szervhez, a hulladékkezelő szolgáltatóhoz vagy az üzlethez, ahol a terméket megvásárolta.

SÜTÉSI TESZ

Az EN 60350-1 szabványnak megfelelően tesztelve.

SÜTÉS

Étel	Felszerelés	Sín (alulról)	Üzem mód	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Keksz egy szint	lapos, zománczott tepsi	3		140-150*	20-35
Keksz egy szint		3		140-150*	20-35
Keksz két szint		2, 3		140-150*	30-45
Keksz három szint		2, 3, 4		130-140*	30-45
Cupcake egy szint	lapos, zománczott tepsi	3		160-170*	20-35
Cupcake egy szint		3		160-170*	20-35
Cupcake két szint		2, 3		140-150*	30-45
Cupcake három szint		2, 3, 4		140-150*	35-50
Torta	kerek fém forma ø26/rács	2		160-170*	20-35
Torta		2		160-170*	20-35
Almás pite	2x kerek fém forma ø20/rács	2		170-180	50-70
Almás pite		3		160-170	50-70
Melegszendvics	rács	4		230*	0,5-3
Húskenyér	rács + lapos tepsi csepp tálcaként	4		230	20-35

* Melegítse elő a sütőt 10 percre.

Ďakujeme Vám za dôveru a kúpu nášho spotrebiča.

Tento podrobný návod na použitie sa dodáva pre jednoduchšie použitie tohto výrobku. Návod by vám mal pomôcť dozvedieť sa potrebné informácie o vašom novom spotrebiči.

Uistite sa, že ste dostali nepoškodený spotrebič. Ak zistíte, že bol počas prepravy poškodený, kontaktuje, prosím, predajcu, od ktorého ste spotrebič kúpili.

Návod na použitie je dostupný aj na našej webovej stránke: <http://www.gorenje.com> alebo naskenujte QR kód na výrobnom štítku.



V návode sú použité nasledujúce symboly s príslušným významom:

**INFORMÁCIA!**

Informácia, rada, tip alebo odporúčanie

**VAROVANIE!**

Upozornenie – hrozí všeobecné nebezpečenstvo



Je dôležité, aby ste si pozorne prečítali tieto pokyny.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



POZORNE SI TENTO NÁVOD NA POUŽITIE PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE HO PRE POTREBU DO BUDÚCNOSTI.

Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so slabšími fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ktoré sú pod dozorom alebo boli oboznámené s bezpečným použitím spotrebiča a uvedomujú si možné nebezpečenstvá. Nenechávajú deti hrať sa so spotrebičom. Deti bez dozoru nesmú vykonávať čistenie a užívateľskú údržbu zariadenia.

UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti môžu byť počas používania veľmi horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali horúcich častí spotrebiča. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť držané v dostatočnej vzdialenosti, pokiaľ niesú pod neustálym dohľadom.

VAROVANIE: Dostupné časti zariadenia sa môžu počas prevádzky zahriať na vysokú teplotu. Deti musia byť udržiavané mimo dosahu rúry.

UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na povrchu varných povrchov neuskladňujte žiadne predmety.

UPOZORNENIE: Pri použití tuku a oleja nenechávajte spotrebič bez dozoru, pretože hrozí riziko požiaru. NIKDY sa nepokúšajte oheň uhasiť vodou, ale najprv spotrebič vypnite a oheň zakryte napr. pokrievkou alebo vlhkou utierkou.

Používajte len teplotnú sondu určenú pre túto rúru.

POZOR: Pri varení a rýchlom varení musí byť proces pod neustálym dozorom.



POZOR: Možnosť nakláňania.



UPOZORNENIE: Aby ste predchádzali nakláňaniu spotrebiča, musia sa inštalovať stabilizačné prostriedky. Pre viac informácií si pozrite pokyny k inštalácii.

UPOZORNENIE: Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste sa vyhli možnému zásahu elektrickým prúdom.

UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky skontrolujte, či je zariadenie odpojené zo siete, aby ste sa vyhli riziku zásahu elektrickým prúdom.

Nekladte predmety ako sú nože, vidličky, lyžice alebo pokrievky na indukčnú varnú zónu, pretože by mohli byť potom veľmi horúce.

Spotrebič nesmie byť inštalovaný za dekoratívnymi dverami, aby nedošlo k prehrievaniu.

Pri čistení sklenených dvierok rúry, skleneného príklopu varnej platne (ak je ním spotrebič vybavený) nepoužívajte veľmi abrazívne čistiace prostriedky či drôtenky, pretože nimi môžete poškriabať povrch a spôsobiť tak narušenie skla.

Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné alebo vysokotlakové čističe, mohlo by to viesť k zásahu elektrickým prúdom.

Po použití vypnite platňu pomocou gombíka a nespoliehajte sa na funkciu rozpoznania riadu.

Spotrebič nie je určený na riadenie externými časovačmi alebo samostatným riadiacim systémom.

VAROVANIE: Pre varnú dosku používajte iba zábrany navrhnuté výrobcom zariadenia alebo príslušné zábrany určené výrobcom zariadení v návode na použitie, príp. zábrany, ktorými je zariadenie vybavené. Použitie nevhodných zábran môže mať za následok nehody.

V prípade poškodenia napájacieho kábla je nutné ho vymeniť výrobcom, jeho servisným technikom alebo kvalifikovanou osobou v záujme predchádzania nebezpečenstva.

POZOR: Toto zariadenie slúži len na účely varenia. Je zakázané ho používať na iné účely, napríklad pre vykurovanie miestnosti.

Spotrebič sa má umiestniť priamo na podlahu bez akýchkoľvek podpier či podstavcov.

Neinštalujte spotrebič v blízkosti silných zdrojov tepla, ako sú napr. kachle na tuhé palivo, pretože ich vysoká teplota môže poškodiť spotrebič.

Spotrebič môže do zdroja el. energie zapojiť iba autorizovaný servisný technik alebo odborník. Svorkovnicu v mieste pripojenia napájacieho kábla chráňte krytom (pozri príslušenstvo). Manipulácia so spotrebičom alebo neodborná oprava môže mať za následok vážne zranenie alebo poškodenie výrobku.

Preto udržiavajte napájacie káble iných spotrebičov v bezpečnej vzdialenosti od sporáka. Ak sa napájacie káble ostatných spotrebičov, ktoré sa nachádzajú blízko sporáka, zachytia v dvierkach rúry, môžu sa poškodiť, čo môže spôsobiť skrat.

Na steny rúry nedávajte hliníkovú fóliu a nádoby na pečenie alebo iný riad neumiestňujte na spodnú časť rúry. Hliníková fólia zabráni prúdeniu vzduchu v rúre, zamedzí procesu varenia a zničí smaltovaný povrch.

Počas používania sa dvierka rúry zohrejú na vysokú teplotu. Inštaláciou tretieho skla alebo dodatočnej ochrany znížite teplotu vonkajšieho povrchu (platí len pre určité modely).

Pánty dvierok rúry sa môžu pod nadmernou záťažou poškodiť. Na otvorené dvierka rúry nekladte žiadne ťažké nádoby ani sa o ne počas čistenia vnútra rúry neopierajte. Nikdy si na otvorené dvierka rúry nestavajte ani nedovoľte deťom, aby si ne sadali.

Uistite sa, že ventily nie sú nikdy prikryté alebo inak zablokované.

UPOZORNENIE: Ak má spotrebič sklenený alebo sklokeramický varný povrch, v prípade zlomenia:

- vypnite všetky elektrické komponenty a odpojte spotrebič zo siete;
- nedotýkajte sa povrchu spotrebiča;
- nepoužívajte spotrebič.

Pre napojenie zariadenia použite kábel s rozmermi 5x1,5 mm² s označením H05VV-F5G1,5 alebo 3x4,0 mm² s označením H05VV-F3G4, príp. kvalitnejšie. Kábel môže inštalovať len servisný technik alebo obdobne kvalifikovaná osoba.

Zariadenie musí byť napojené na pevné pripojenie v súlade s normami pre napojenie.

Zariadenie musí byť napojené na pevné pripojenie, ktoré je vybavené prostriedkami na odpojenie. Pevné pripojenie musí zodpovedať normám pre pripojenie.



PRED ZAPOJENÍM SPOTREBIČA DO SIETE

Pred zapojením spotrebiča do siete si pozorne prečítajte návod na použitie. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča.

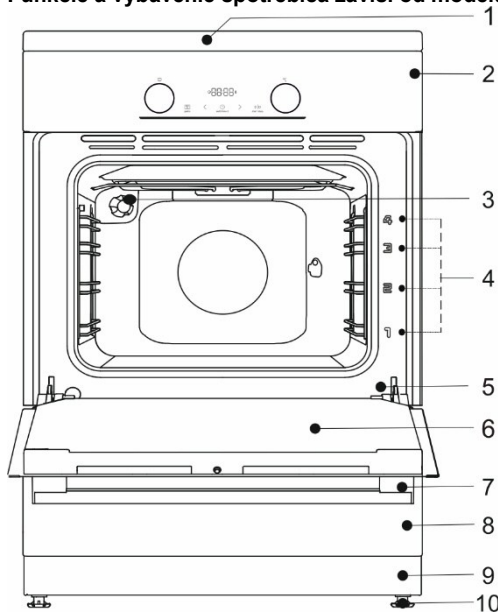
VOĽNE STOJACI SPORÁK

Popis zariadenia



INFORMÁCIA!

Funkcie a vybavenie spotrebiča závisí od modelu.



- 1 Varná platňa
- 2 Ovládacia jednotka
- 3 Osvetlenie
- 4 Výškové úrovne
- 5 Typový štítok
- 6 Dvierka
- 7 Rukoväť dverí
- 8 Zásuvka/Vyklápacia zásuvka
- 9 Podstavec
- 10 Nastaviteľné nožičky

ZÁSUVKA SPOTREBIČA



V úložnej zásuvke rúry nikdy neskladujte horľavé, výbušné, prchavé predmety alebo predmety citlivé na teplo, pretože môžu počas používania rúry vzplanúť a spôsobiť požiar.

DRÔTENÉ VODIČE

Pomocou drôtených vodičov môžete pripravovať pokrm na štyroch výškových úrovniach (výškové úrovne/lišty sa sa počítajú zdola nahor). Lišty 3 a 4 sú určené na grilovanie.

Prevádzka je bezpečná aj bez použitia drôtených vodičov.

TELESKOPICKÉ VYSÚVACIE LIŠTY

Teleskopické vysúvacie lišty môžu byť pripevnené na druhú, tretiu a štvrtú úroveň. Vysúvacie lišty možno vysunúť čiastočne alebo úplne.

CHLADIACI VENTILÁTOR

Spotrebič je vybavený chladiacim ventilátorom, ktorý chladí kryt a ovládací panel spotrebiča. Chladiaci ventilátor pracuje vtedy, keď aj rúra.

DODATOČNÁ PREVÁDZKA VENTILÁTORA

Po vypnutí rúry ventilátor pokračuje krátky čas v činnosti za účelom poskytnutia dodatočného chladenia rúry. (Dodatočná prevádzka ventilátora závisí od teploty v rúre.)

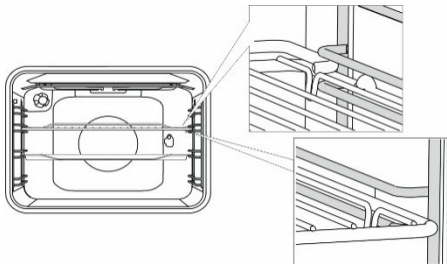


Spotrebič a niektoré jeho prístupné časti sa počas pečenia zvyknú zohriať na vysokú teplotu. Použite chňapky.

ROŠT



Na rošte sa nachádza bezpečnostná západka. Preto ho pri vyberaní z rúry vpredu trochu podvihnite.



Rošt alebo plech by sa mali stále vkladať do západky medzi dvomi drôtenými profilmi.

Pri teleskopických vysúvacích lištách, najprv vytiahnite lišty jednej výškovej úrovne a položte na ne rošt alebo plech. Potom ich potlačte dovnútra, pokiaľ sa len dá.



Keď teleskopické lišty zatlačíte späť do rúry, zatvorte dverka rúry.



Keď sa príslušenstvo na pečenie zohreje, môže sa zmeniť ich tvar. To neovplyvňuje ich funkčnosť a ich pôvodný tvar sa obnoví po ochladení.

GOMBÍKY PUSH-PULL

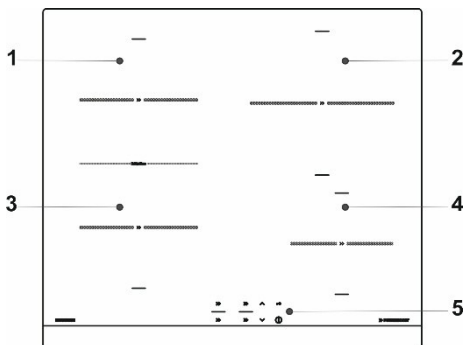
Gombík jemne stlačte tak, aby vyskočil z ovládacieho panela. **Gombíky možno zatlačiť naspäť do ovládacieho panela len vtedy, keď sú otočené do pozície „nula“.**

PRED PRVÝM POUŽITÍM SPOTREBIČA

- Pri rozbalení spotrebiča z rúry odstráňte všetky súčasti vrátane pomôcok pri preprave.
- Všetko príslušenstvo a náčinie očistite teplou vodou a zvyčajným čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Ak má vaša platňa sklokeramický povrch, umyte ju navlhčenou utierkou a trochu tekutého prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ako abrazívne čistiace prostriedky, ktoré môžu spotrebič poškriabať, drsné špongie na umývanie riadu, či odstraňovače škvŕn.
- Keď sa rúra nahreje po prvýkrát, pocítite charakteristický pach nového spotrebiča. Počas prvého použitia miestnosť poriadne prevetrajte.

INDUKČNÁ VARNÁ PLATŇA

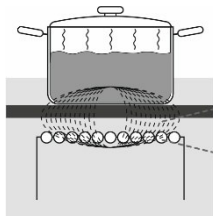
- 1 Indukčná varná zóna vzadu vľavo
- 2 Indukčná varná zóna vzadu vpravo
- 3 Indukčná varná zóna vpredu vľavo
- 4 Indukčná varná zóna vpredu vpravo
- 5 Ovládací modul varnej platne



SKLOKERAMICKÝ VARNÝ POVRCH

- Varná platňa je odolná voči zmenám teploty.
- Sklokeramická doska je veľmi pevná, avšak nie je nerozbitná. Pokiaľ na dosku dopadne predmet hranou, môže doska prasknúť. Poškodenie sa prejaví ihneď alebo po krátkej chvíli. Poškodenú varnú dosku ihneď odpojte od elektrickej siete a nepoužívajte ju.
- Používanie sklokeramickej platne ako úložného priestoru môže viesť k poškriabaniu alebo inému poškodeniu jej povrchu.
- Na horúcich varných povrchoch nepoužívajte hliníkový ani plastový riad. Na sklokeramickú platňu nekladte žiadne plastové predmety ani fólie.
- Uistite sa, že sú varná zóna a spodok riadu čisté a suché. To umožní vedenie tepla a zabráni poškodeniu vyhrievacej plochy. Neukladajte prázdny riad na varné zóny.

PRINCÍP PREVÁDZKY INDUKČNEJ VARNEJ PLATNE



- Varná platňa je vybavená vysoko účinnými indukčnými varnými zónami. Teplo sa tvorí priamo na dne hrnca, kde je najviac potrebné.
- Tým sa zabráni akémukoľvek úniku cez sklokeramický povrch. Spotreba energie je podstatne nižšia ako u tradičných varných zónach so sálavými ohrievačmi.
- Sklokeramická varná zóna sa nezahrieva priamo, ale iba nepriamo pomocou tepla, ktoré vyžaruje späť riad. Po vypnutí varnej zóny je toto teplo označené ako „zvyškové teplo“.
- V indukčných varných zónach sa teplo vytvára pomocou indukčných cievok umiestnených pod sklokeramickým povrchom. Cievka indukuje magnetické pole, ktoré vytvára vírivé prúdy na dne feromagnetického riadu (t.j. riad, ku ktorému bude priťahovaný magnet), ktoré následne zahrievajú riad.

1. Magnetické pole
2. Indukčné cievky

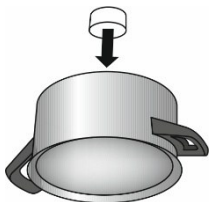


! Ak sa na horúcu varnú platňu rozleje cukor alebo jedlo s vysokým obsahom cukru, okamžite utrite platňu alebo odstráňte cukor škrabkou, aj keď je varná zóna ešte stále horúca. Zabráňte tak poškodeniu sklokeramického povrchu. Na vyčistenie horúcej sklokeramickej platne nepoužívajte žiadne saponáty ani iné čistiace prostriedky, pretože by ste mohli poškodiť povrch.

INDUKČNÝ RIAD

RIAD VHODNÝ PRE INDUKČNÚ PLATŇU

- Indukcia bude pracovať bezproblémovo, iba ak budete používať vhodný riad.
- Uistite sa, že hrniec alebo panvica je v strede varnej zóny.
- Medzi riad vhodný na použitie na indukčných platniach patrí riad vyrobený z ocele, enamelom potiahnutý oceľový riad alebo liatinový riad.
- Nevhodný riad: riad zo zliatiny ocele s medeným alebo hliníkovým dnom a sklenený riad.



- **Magnetická skúška:** Použite malý magnet, aby ste zistili, či sú panvica alebo hrniec feromagnetické. Ak sa magnet prichytí na dne hrnca alebo panvice, je vhodný na indukčnú varnú platňu.

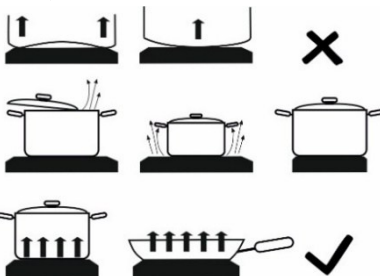
- Pri používaní tlakového hrnca naňho dozerajte, kým sa nedosiahne správny tlak. Najprv nastavte varnú zónu na maximálny výkon, potom podľa pokynov výrobcu tlakového hrnca použite príslušný snímač na zníženie varného výkonu v správny čas.
- Vždy sa uistite, že v tlakovom hrnci, inom hrnci alebo panvici je dostatok tekutiny. Ak sa na varnú zónu položí prázdny hrniec, môže sa prehriať, čo môže viesť k poškodeniu tak hrnca ako aj varnej zóny.
- Pri používaní špeciálneho riadu dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Používajte iba riad s plochým dnom! Vypuklé alebo vyduté dná môžu brániť prevádzke mechanizmu ochrany proti prehriatu a varná platňa by mohla byť príliš horúca. To môže viesť k prasklinám na sklenenom povrchu a k roztaveniu dna riadu. V prípade poškodenia spôsobeného používaním nesprávneho riadu alebo prehriatím prázdneho alebo vysušeného hrnca alebo panvice (v ktorých nič nie je), záruka neplatí.



Používajte iba riad vhodný pre elektrické a indukčné varenia, ktorý má:

- hrubé dno (minimálne 2,25 mm)
- ploché dno.

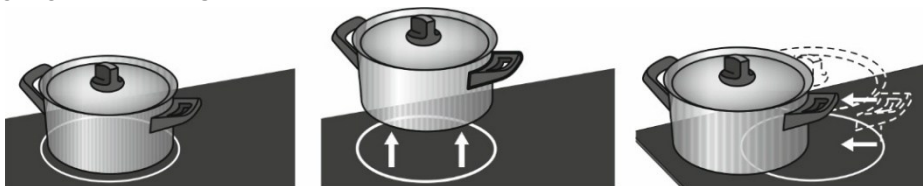
Varná zóna	Minimálny priemer dna riadu
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



UPOZORNENIE!

Pri používaní vstavaných indukčných varných platní nevkladajte medzi dno riadu a povrch sklokeramickej platne žiadne prídavné zariadenia (ako tzv. redukčné krúžky alebo indukčnú podložku, ktoré umožnia používať riad s nemagnetickým dnom). Použitie takýchto zariadení môže spôsobiť poškodenie spotrebiča a prináša vysoké riziko popálenia.

ROZPOZNANIE RIADU



- Ak je riad oveľa menší ako varná zóna, existuje možnosť, že varná zóna takýto riad nerozpozná. Po aktivácii varnej zóny sa na displeji varného výkonu objaví symbol "u". Ak je riad položený na indukčnej varnej zóne ďalších 10 minút, platňa ho rozpozná a zapne sa so zvoleným varným výkonom. Akonáhle je riad odobraný z varnej zóny, napájanie zóny sa vypne.
- Ak sa na varnú zónu položí riad s menším priemerom a je rozpoznávaný, varná platňa použije iba toľko výkonu, ktorý je potrebný pre danú veľkosť riadu.

TIPY NA ŠETRENIE ENERGIE

- Pri kupovaní riadu pamätajte na to, že údaj o priemere uvedený na riade sa vzťahuje na horný okraj alebo na pokrievku, kde je priemer obvyčajne väčší ako na dne.

- Ak sa pokrm musí variť dlhší čas, použite tlakový hrniec. Vždy sa uistite, že je v tlakovom hrnci dostatok tekutiny. Ak sa na varnú platňu položí prázdny hrniec, môže sa prehriať, čo môže viesť k poškodeniu hrnca, ako aj varnej zóny.
- Vždy, keď je to možné, prikryte hrniec alebo panvicu pokrievkou vhodnej veľkosti. Používajte riad, do ktorého sa vojde požadované množstvo jedla, ktoré chcete variť. Varenie vo veľkom, čiastočne zaplnenom hrnci spotrebuje oveľa viac energie.

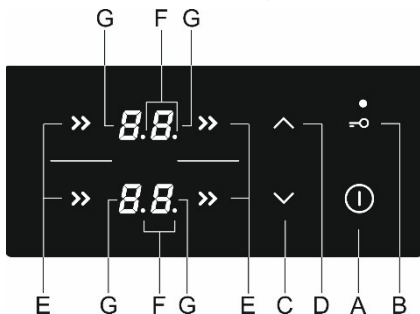
REGULÁCIA VÝKONU

Teplotný výkon varnej zóny sa dá nastaviť na rôzne úrovne. Zoznam v tabuľke uvádza niektoré príklady použitia každej úrovne.

Nastavenie výkonu	Účel
0	Vypnutý, využíva sa zvyškové teplo.
1-2	Udržiava jedlo teplé, pomalé mierne varenie malých množstiev jedla (najnižšie nastavenie).
3	Pomalé mierne varenie (pokračovanie varenia po prudkom ohreve na začiatku).
4-5	Pomalé varenie (pokračovanie) väčších množstiev, opekanie veľkých kusov jedla.
6	Opekanie. Pečenie dozlatista.
7-8	Opekanie.
9	Varenie väčších množstiev, opalovanie/restovanie.
P	Nastavenie "POWER BOOST-PRUDKÝ OHREV", vhodné tiež na varenie veľmi veľkých množstiev jedla.

OBSLUHA VARNEJ PLATNE

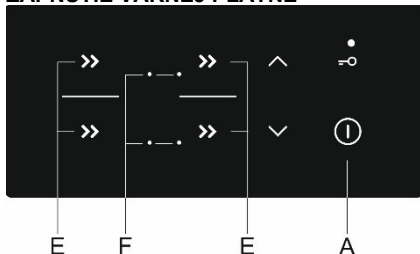
OVLÁDACIA JEDNOTKA (v závislosti od modelu)



Ovládacie senzorové tlačidlá:

- A** Tlačidlo pre zapnutie/vypnutie varnej platne
- B** Tlačidlo zámky/detskej zámky
- C** Tlačidlo pre zníženie hodnoty výkonu a časovača (∨)
- D** Tlačidlo pre zvýšenie hodnoty výkonu a časovača (∧)
- E** Tlačidlo pre zapnutie varnej zóny
- F** Desatinný znak označujúci aktivovanú funkciu časovača
- G** Displeje úrovne výkonu

ZAPNUTIE VARNEJ PLATNE



Dotknite sa tlačidla on/off (A) a podržte ho jednu sekundu, aby ste varnú platňu zapli. Zaznie zvukový signál a na všetkých displejoch sa rozsvieti desatinný znak.

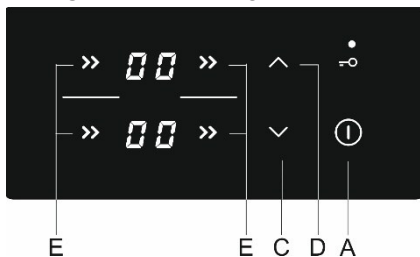


Ak sa do 10 sekúnd nezapne žiadna varná zóna, varná platňa sa vypne. Budete počuť krátke pípnutie.



Ked' sa spotrebič zapojí do siete prvýkrát alebo po výpadku prúdu, najprv je zamknutý (vid' časť DETSKÁ ZÁMKA).

ZAPNUTIE VARNÝCH ZÓN



Po zapnutí varnej platne (v nasledujúcich 10 sekundách) zapnete požadovanú varnú zónu (E). Pomocou tlačidiel (C) a (D) vyberte požadované nastavenie pre aktivovanú varnú zónu. Ak sa ako prvého dotknete tlačidla (C), úroveň výkonu sa nastaví na "9". Ak sa ako prvého dotknete tlačidla (D), úroveň výkonu sa nastaví na "1".

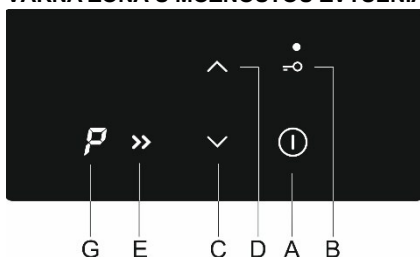
Ak na vybranej varnej zóne nie je položený žiaden riad, na displeji sa bude striedať nastavená úroveň výkonu a symbol

Zmena nastavenia varnej zóny

Úroveň výkonu môžete kedykoľvek zmeniť tak, že zvolíte požadovanú zónu (E) a zmeníte nastavenie dotykom príslušného tlačidla (C) alebo (D).

Aby ste úroveň výkonu znížili alebo zvýšili rýchlejšie, stlačte a podržte tlačidlo (C) alebo (D).

VARNÁ ZÓNA S MOŽNOSŤOU ZVÝŠENIA VÝKONU



Vyberte ktorúkoľvek varnú zónu. Stlačte tlačidlo (C). Zaznie krátky zvukový signál a na displeji sa zobrazí "9". Stlačte tlačidlo (D) a na displeji sa objaví **P**. Varná zóna bude pracovať na maximálny výkon 10 minút; potom zaznie zvukový signál a úroveň výkonu sa prepne na "9".

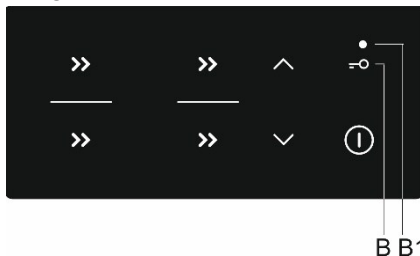
Deaktivácia zvýšenia výkonu

Výkon môžete znížiť na požadovanú úroveň stlačením tlačidla (C).



Varná zóna s aktivovanou funkciou zvýšenia výkonu pracuje na vysoký výkon.

DETSKÁ ZÁMKA



Na varnej platni môžete aktivovať detskú zámku, aby nebolo možné spotrebič jednoducho a rýchlo zapnúť ani zmeniť akékoľvek nastavenia počas jeho prevádzky.

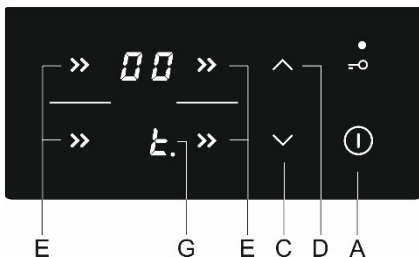
Zamknutie ovládacích prvkov varnej platne
Dotknite sa tlačidla zámky/detskej zámky (B) a podržte ho jednu sekundu. Rozsvieti sa kontrolné svetlo (B1). Varná platňa je teraz zamknutá.

Odomknutie ovládacích prvkov varnej platne
Varnú platňu odomknete tak, že budete postupovať rovnakým spôsobom ako pri jej zamknutí. Varná platňa musí byť vypnutá. Dotknite sa tlačidla (B) a podržte ho jednu sekundu.



Funkciu zamknutia môžete aktivovať vtedy, keď sú varné zóny zapnuté alebo keď je varná platňa vypnutá. Ak je varná platňa zapnutá, funkcia zamknutia uzamkne všetky tlačidlá okrem tlačidla zapnutia/vypnutia varnej platne (A) a tlačidla zámky. Ak je varná platňa vypnutá, funkcia zamknutia uzamkne všetky tlačidlá okrem tlačidla zámky. Zámka varnej platne je aktivovaná vždy, keď sa spotrebič pripojí do siete alebo po prerušení napájania pred jeho zapnutím.

FUNKCIE ČASOVAČA



Táto funkcia umožňuje nastaviť čas varenia pre vybranú varnú zónu, na ktorej bola predtým nastavená úroveň výkonu. Keď nastavený čas uplynie, zvolená varná zóna sa automaticky vypne.

Čas je možné nastaviť od 1 do 99 minút. Časovač programov môžete nastaviť pre všetky varné zóny pri každej úrovni výkonu.

AKTIVÁCIA ČASOVAČA

Najprv zvolíte varnú zónu (E). Potom pomocou tlačidiel (C) a (D) nastavíte úroveň výkonu. Časovač programov nebude fungovať, keď je úroveň výkonu nastavená na „0“. Ešte raz stlačte tlačidlo pre výber varnej zóny (E). Zaznie zvukový signál a na displeji varnej zóny (G) sa objaví **⌚** s desatinným znakom. Na displeji opačnej varnej zóny sa zobrazí zostávajúci čas.

- Stlačte tlačidlá (C) a (D), aby ste nastavili čas od 1 do 99 minút.
- Po nastavení požadovanej hodnoty začne odpočítavanie. Ak naraz stlačíte tlačidlá (C) a (D), čas sa vynuluje na „0“ alebo sa vypne. Ak sa dotknete a podržíte tlačidlo (C) alebo (D), zvýšite tak rýchlosť, ktorou sa hodnota zvyšuje.
- Po niekoľkých sekundách sa displej časovača vypne a vedľa displeja výkonu sa rozsvieti
- desatinný znak.
- Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a varná zóna sa vypne. Alarm vypnete dotykom ktoréhokoľvek tlačidla; po dvoch minútach sa vypne automaticky.

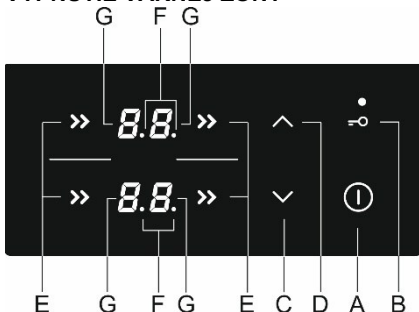
Zmena času varenia

- Zostávajúci čas je možné kedykoľvek počas varenia zmeniť.
- Dvakrát stlačte tlačidlo pre požadovanú varnú zónu.
- Dotknite sa tlačidla (C) alebo (D) a nastavte nový požadovaný čas varenia.

Zobrazenie zostávajúceho času varenia

Ak je aktivovaných niekoľko nastavení časovača, zostávajúci čas varenia môžete zobraziť tak, že sa dvakrát dotknete tlačidla (E).

VYPNUTIE VARNEJ ZÓNY



Varnú zónu (E) vypnete tak, že pomocou príslušného tlačidla (C) nastavíte úroveň výkonu na „0“. Varnú zónu rýchlo vypnete tak, že sa súčasne dotknete tlačidiel (C) a (D). Budete počuť krátke pípnutie a na displeji sa zobrazí „0“.

Ak je výkon všetkých varných zón nastavený na „0“, varná platňa sa automaticky po niekoľkých sekundách vypne.

INDIKÁTOR ZVÝŠKOVÉHO TEPLA

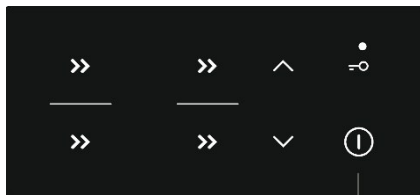
Sklokeramická varná platňa je vybavená tiež displejom zvyškového tepla „H“. Sklokeramická varná zóna sa nezahrieva priamo, ale iba nepriamo pomocou tepla, ktoré vyžaruje späť riad. Ak svieti symbol „H“ po tom, ako sa varná platňa vypne, na varnej zóne je zvyškové teplo, ktoré možno použiť na udržanie teploty pokrmu alebo na rozmrazovanie. Varná zóna môže byť horúca, aj keď symbol „H“ zmizne. Buďte opatrní, pretože hrozí riziko popálenia!

MAXIMÁLNY ČAS VARENIA

Z bezpečnostných dôvodov je čas varenia pre každú varnú zónu obmedzený na maximálne trvanie. Toto trvanie závisí od vybranej úrovne výkonu. Ak sa nastavenie nezmení do stanoveného času, varná zóna sa automaticky vypne.

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximálny prevádzkový čas (v hodinách)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

VYPNUTIE CELEJ VARNEJ PLATNE



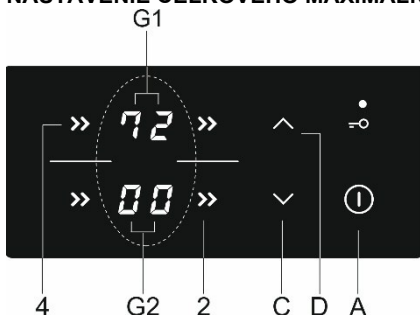
A

Dotknite sa tlačidla pre zapnutie/vypnutie (A) a podržte ho jednu sekundu, aby ste varnú platňu zapli. Zaznie zvukový signál a všetky varné zóny sa vypnú.

AUTOMATICKÉ VYPNUTIE

Ak sú počas varenia aktívované tlačidlá príliš dlho (napr. v dôsledku rozliatej tekutiny alebo predmetu, ktorý je položený na senzorových tlačidlách), varná platňa sa po 10 sekundách vypne. Na všetkých displejoch sa rozsvieti "—" a zaznie zvukový signál. Zvukový signál sa zastaví, keď z nej odoberte daný predmet alebo utriete rozliatu tekutinu.

NASTAVENIE CELKOVÉHO MAXIMÁLNEHO VÝKONU

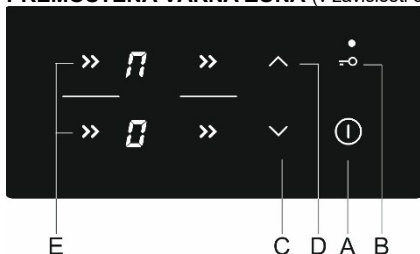


Maximálny výkon varnej platne je obmedzený na 7 200 W. Toto nastavenie môžete znížiť na 2 800 W, 3 500 W alebo 6 000 W. Môžete tak urobiť do 30 sekúnd po zapojení varnej platne do siete. Najprv spotrebič odomknite. Stlačte súčasne tlačidlá pre výber varnej zóny "2" a "4". Zaznie zvukový signál a na displejoch varných zón (G1) a (G2) sa zobrazí aktuálna maximálna úroveň výkonu. Novú maximálnu úroveň výkonu nastavte pomocou tlačidiel (C) a (D).

Nové nastavenie uložíte tak, že opäť súčasne stlačíte tlačidlá "2" a "4".

Keď nastavíte maximálny celkový výkon na nižšiu hodnotu, nie je možné nastaviť vysokú úroveň výkonu na všetkých varných zónach. Zvukový signál a "r" na displeji vybranej varnej zóny vám naznačia, že celková úroveň výkonu bola obmedzená.

PREMOSTENÁ VARNÁ ZÓNA (v závislosti od modelu)



- Niektoré modely umožňujú kombinovať dve varné zóny do jednej veľkej spojenej varnej zóny. Vtedy je možné na varné pole položiť veľkú oválnu panvicu alebo veľký hrniec. Riad musí byť dostatočne veľký, aby zakryl stredy hornej a dolnej varnej zóny.
- Maximálna veľkosť riadu: 40 x 25 cm. Pre rovnomernú distribúciu tepla odporúčame použiť misku na pečenie alebo plech s ťažkým dnom. Počas varenia sa riad alebo panvica zahrejú. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili.
- Keď kladiete veľký riad na varnú platňu, uistite sa, aby nezakrýval ovládacie prvky.

Aktivácia premostenej varnej zóny

- Zapnite varnú platňu stlačením tlačidla pre zapnutie/vypnutie (A).
- Súčasne sa dotknite dvoch senzorov a podržte ich tri sekundy (E). Na displeji sa zobrazí symbol π pre zadnú zónu, čo znamená, že ľavé dve varné zóny boli premostené.
- Nastavte požadovaný výkon pre premostené varné zóny.
- Výkon premostenej varnej zóny ďalej zmeníte použitím tlačidla (C) alebo (D) pre nižšiu varnú zónu.
- Poznámka: Premostená zóna neumožňuje nastavenie funkcie zvýšenia výkonu P. Maximálna úroveň výkonu je "9".

Deaktivácia premostenej varnej zóny

- Znížte výkon premostenej zóny na "0". Symbol premostenej zóny  zmizne a ohrev sa vypne.
- Obe varné zóny budú opäť pracovať samostatne.

ZVUKY POČAS VARENIA NA INDUKČNEJ PLATNI

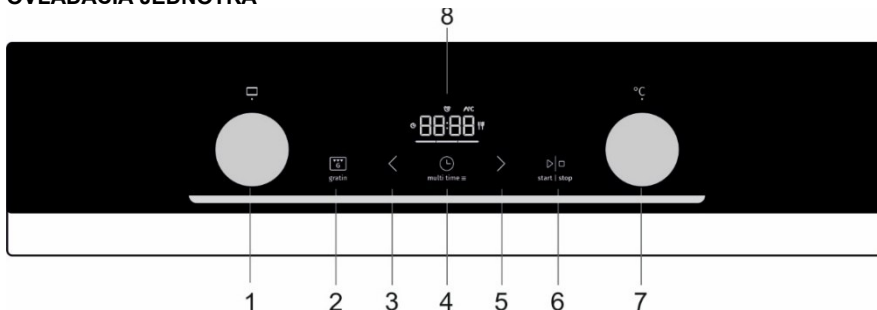
Zvuky	Príčina	Riešenie
Zvuky počas prevádzky spôsobené indukciou	Indukčná technológia je založená na vlastnostiach istých kovov pod vplyvom elektromagnetizmu. Vedie k takzvaným vírivým prúdom, ktoré nútiat molekuly oscilovať. Tieto oscilácie (vibrácie) sa premieňajú na teplo. Podľa typu kovu môžu vibrácie spôsobiť tiché zvuky.	Toto je bežné a nie je výsledkom žiadnej poruchy.
Bzučanie podobné transformátoru.	Vyskytuje sa vtedy, keď varíte na vysokej úrovni výkonu. Dôvodom je množstvo energie prenesenej z varnej platne na hrniec alebo panvicu.	Tento zvuk skončí alebo zoslabne, keď znížite úroveň výkonu.
Vibrácia a praskanie riadu.	Tento zvuk sa objavuje pri riade (hrncoch alebo panviciach) vyrobenom z rôznych materiálov.	Je výsledkom vibrácií okolo príľahlých povrchov z rôznych vrstiev materiálu. Tento zvuk závisí na kuchynskom riade. Môže sa líšiť podľa množstva a typu jedla, ktoré varíte.
Zvuk ventilátora.	Správne ovládanie indukčných elektronických komponentov si vyžaduje kontrolu teploty. Preto je varná platňa vybavená ventilátorom, ktorý pracuje v rôznych rýchlostiach podľa vnímanej teploty.	Ventilátor funguje, aj keď sa varná platňa vypne, v prípade, že teplota je stále vysoká.



V prípade poruchy, alebo ak symbol poruchy nezmizne z displeja, odpojte na niekoľko minút varnú platňu od zdroja energie (vyberte poistku alebo vypnite hlavný vypínač), následne opätovne zapojte varnú platňu do zdroja energie a zapnite hlavný vypínač.

Ak problémy pretrvávajú, kontaktujte servisného technika.

OVLÁDACIA JEDNOTKA



1. Gombík voľby režimu rúry
2. Tlačidlo na Gratinovanie (gratin), tlačidlo zrušiť alebo späť
3. Tlačidlo na zníženie hodnoty
4. Tlačidlo pre časové funkcie a nastavenia
5. Tlačidlo na zvýšenie hodnoty
6. Tlačidlo **start | stop** na zapnutie, pozastavenie a potvrdenie
7. Gombík teploty rúry (termostat)
8. Displej



INFORMÁCIA!

Tlačidlá budú reagovať lepšie, ak sa ich dotknete čo najväčšou plochou prsta. Pri každom stlačení tlačidla sa ozve zvukový signál.

PRVÉ SPUSTENIE SPOTREBIČA

Po prvom pripojení spotrebiča do siete alebo po dlhšom výpadku napájania sa na displeji zobrazí 12:00.

Najprv vyberte a potvrďte základné nastavenia.



INFORMÁCIA!

Môžete ich zmeniť dotykom tlačidiel < alebo >. Požadované nastavenie potvrďte tlačidlom **“multi time“** alebo **“start I stop“**. Nasledujúce nastavenie môžete nastaviť, keď ste predchádzajúce už nastavili a potvrdili.

NASTAVENIE HODÍN



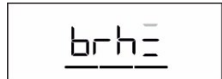
Nastavte denný čas. Najskôr nastavte a potvrďte minúty, potom nastavte a potvrďte ešte hodiny. Ak podržíte tlačidlo pre nastavenie hodnoty dlhšie, hodnoty sa budú meniť rýchlejšie.



INFORMÁCIA!

Ak chcete zmeniť už nastavený čas, pozrite si kapitolu ČASOVÉ FUNKCIE.

OSVETLENIE DISPLEJA



Jas je z výroby nastavený na vysokú úroveň. Na displeji sa zobrazí nápis **“brh“** a aktuálne nastavená hodnota intenzity osvetlenia. Intenzitu osvetlenia môžete zvýšiť alebo znížiť pomocou tlačidla pre nastavenie hodnoty.



Zvýšením jasu LED môže dôjsť k zvýšeniu spotreby energie v pohotovostnom režime.

HLASITOSŤ PÍPANIA



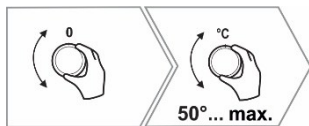
Hlasitosť je z výroby nastavená na strednú úroveň. Na displeji sa zobrazí nápis **“Vol“** a aktuálne nastavená hlasitosť pípania. Požadovanú úroveň môžete zvýšiť alebo znížiť pomocou tlačidla pre nastavenie hodnoty. Zvuk môžete tiež vypnúť.

Po potvrdení zvolených nastavení sa na displeji zobrazí denný čas (ak je GOMBÍK VOLBY REŽIMU RÚRY v polohe “0”).

RÚRA

POUŽITIE RÚRY

Rúru môžete ovládať pomocou gombíka pre “volby režimu rúry”, ktorým nastavíte funkciu, a gombíkom “teploty rúry”, ktorým nastavíte teplotu.



Otočte gombík (doľava a doprava) pre výber režimu pečenia.



Počas používania je možné nastavenia meniť.

OVLÁDANIE RÚRY

Teplota rúry sa nastavuje pomocou gombíka teploty a môže sa pohybovať od 50 do 275/300°C (podľa modelu). Otočením gombíka v smere hodinových ručičiek nastavíte vyššiu teplotu a otočením proti smeru hodinových ručičiek naopak teplotu znížite.



Keď pretočíte pozíciu nula nasilu, termostat sa poškodí!

VYPNUTIE RÚRY

Otočte gombík "voľby režimu rúry" do pozície "0".

OSVETLENIE RÚRY

Osvetlenie rúry sa automaticky zapne vtedy, keď sa vyberie akýkoľvek režim pečenia.

REŽIM VARENIA/PEČENIA

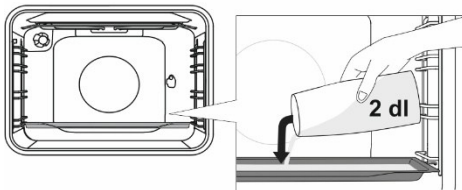
System	Opis
	RÝCHLE PREDHRIATIE Použite túto funkciu, ak chcete ohriať rúru na požadovanú teplotu čo najrýchlejšie, ako je to možné. Táto funkcia nie je vhodná na pečenie pokrmov. Odporúčaná teplota: 50°C – max.
	HORNÝ A DOLNÝ OHREV S VENTILÁTOROM * Aktivované sú obidve vyhrievacie telesá a ventilátor. Ventilátor umožňuje rovnomernú cirkuláciu horúceho vzduchu v rúre. Používa sa na pečenie ciest na koláče/torty, rozmrazovanie a sušenie zeleniny a ovocia. Odporúčaná teplota: 180°C.
	GRIL S VENTILÁTOROM Bude pracovať gril a ventilátor. Táto kombinácia režimov sa používa na grilovanie mäsa a pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny na jednej výškovej úrovni. Je vhodná aj na gratinované jedlá a dosiahnutie chrumkavej kôrky. Odporúčaná teplota: 170°C. Maximálna povolená teplota je 230°C.
	INTENZÍVNE PEČENIE (AIR FRY) Tento spôsob pečenia dodáva jedlu chrumkavú kôrku bez pridania tuku. Je to zdravá verzia prípravy "fast food", s nižším obsahom kalórií. Vhodné je pre malé kusy mäsa, rýb, zeleniny a vopred pripravené mrazené výrobky (hranolky, kuracie medailónky). Odporúčaná teplota: 200-220°C.
	HORÚCI VZDUCH * Bude pracovať okrúhle vyhrievacie teleso a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene vnútra rúry zabezpečuje neustálu cirkuláciu horúceho vzduchu okolo pečeného mäsa alebo pečiva. Tento režim sa používa na pečenie mäsa a pečiva na viacerých úrovniach naraz. Odporúčaná teplota: 180°C.
	HORNÝ A DOLNÝ OHREV * Vyhrievacie telesá na dne a stope rúry budú vyžarovať teplo rovnomerne do priestoru rúry. Pečivo alebo mäso môžete piecť/opekať iba na jednej výškovej úrovni. Odporúčaná teplota: 200°C.
	VEĽKÝ GRIL Bude pracovať horné vyhrievacie teleso a gril. Teplo sa šíri priamo pomocou grilu nainštalovaného v stope rúry. Na zvýšenie ohrevného účinku sa tiež aktivuje horné vyhrievacie teleso. Táto kombinácia režimov sa používa na grilovanie mäsa, klobás a na opekanie chleba. Maximálna povolená teplota je 230°C.
	SYSTÉM PIZZY Tento program s nastavenou teplotou pečenia dosahujúcou minimálne 275°C bol navrhnutý špeciálne tak, aby vám pomohol upiecť dokonalú pizzu, focacciu, flatbread a podobné dobroty.
	PEČENIE MRAZENÝCH POTRAVÍN Tento režim umožňuje upiecť mrazené jedlo za kratší čas bez potrebného predohrevu. Optimálny je pre vopred pripravené mrazené výrobky (pekárske výrobky, croissanty, lasagne, hranolky, kuracie medailónky), mäso a zeleninu. Odporúčaná teplota: 190-200°C.
	ROZMRAZOVANIE Cirkuluje vzduch bez aktivovaných vyhrievacích telies. Je aktivovaný len ventilátor. Používa sa na pomalé rozmrazovanie zmrazených potravín. Odporúčaná teplota: 0°C.
	AQUA CLEAN Teplo bude šíriť len dolné vyhrievacie teleso. Túto funkciu použite na odstránenie škvŕn a zvyškov potravín z rúry. Program trvá 30 minút. Odporúčaná teplota: 70°C.

* Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.

VARENIE V PARE

Vďaka týmto systémom, môžete piecť jedlá s pridaním pary. Vďaka pare je povrch lepšie zabezpečený a chrumkavejší.

Do studenej rúry, na prvú úroveň vložte plech na pečenie. Do plechu nalejte maximálne 2 dl vody. Na druhú úroveň položte pokrm, ktorý chcete upiecť a zapnite systém.



Hlboký plech na pečenie nezasúvajte do prvej vodiacej lišty, ale o jednu úroveň vyššie.



Pre optimálnu prevádzku funkcie neotvárajte dveria rúry a nepridávajte vodu počas procesu pečenia.

ČASOVÉ FUNKCIE

Otáčaním GOMBIK VOĽBY REŽIMU RÚRY najprv nastavte SYSTÉM a TEPLOTU.



Nastavenie doby pečenia

V tomto režime určíte, ako dlho bude rúra bežať. Dotknite sa tlačidla **“multi time”**. Na displeji sa zobrazí symbol . Dotykom na **<** alebo **>** nastavte požadovaný čas pečenia. Nastavenie potvrdíte dotykom na tlačidlo **“start | stop”**. Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla **“start | stop”**.



Nastavenie odloženého štartu.



INFORMÁCIA!

Nastavenie odloženého štartu nie je možné v režimoch gril a gril s ventilátorom.

Tento režim použite, ak chcete, aby sa jedlo v rúre začalo piecť s časovým oneskorením. Vložte jedlo do rúry, vyberte režim a teplotu. Potom nastavte dobu trvania programu a čas, kedy chcete mať jedlo hotové.

Príklad:

Aktuálny čas: 12:00

Čas pečenia: 2 hodiny

Koniec pečenia: 18:00

Dotknite sa tlačidla **“multi time”**. Na displeji sa zobrazí symbol trvania procesu pečenia. Dotykom na **<** alebo **>** nastavíte trvanie programu  (v našom prípade sú to 2.00 hodiny). Nastavenie potvrdíte tlačidlom **“start | stop”**. Znovu dvakrát klepnite na tlačidlo **“multi time”**, aby ste zvolili koniec pečenia, teda čas, kedy chcete mať jedlo hotové (v našom prípade to je 18.00). Na displeji sa zobrazí čas, kedy sa pečenie skončí (18.00). Nastavenie potvrdíte dotykom na tlačidlo **“start | stop”**.

Ak chcete spustiť proces pečenia, dotknite sa tlačidla **“start | stop”**.

Počas čakania na spustenie procesu pečenia, rúra prejde do čiastočného pohotovostného režimu. Jas displeja sa stlmí, ventilačný systém a osvetlenie rúry sú po celý čas zapnuté. Zvolené nastavenie sa zapne automaticky (v našom prípade o 16.00). Po uplynutí nastaveného času sa rúra vypne (v našom prípade o 18.00).



INFORMÁCIA!

Na displeji sa striedavo zobrazuje konečný čas pečenia a denný čas (hodiny).

Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky zastaví. Na displeji sa striedavo zobrazujú nápisy **“End”** a 00:00. Zaznie zvukový signál, ktorý môžete vyprnúť stlačením ľubovoľného tlačidla alebo sa po jednej minúte vypne sám.



VAROVANIE!

Táto funkcia nie je vhodná pre jedlá, ktoré vyžadujú predhrievanie rúry. Potraviny, ktoré sa rýchlo kazia by nemali ostávať v rúre príliš dlho. Pred použitím tohto režimu sa uistite, že na hodinách rúry je nastavený presný čas.



Nastavenie minútky

Minútku môžete použiť nezávisle od prevádzky rúry. Najdlhšie doba, ktorá sa dá nastaviť je 24 hodín. Posledných 10 minút, pred koncom zvolenej časovej funkcie, sa zobrazuje v sekundovom intervale. Dvakrát sa dotknite tlačidla **“multi time“**, aby sa na displeji zobrazil symbol . Dotykom na **<** alebo **>** nastavte požadovaný čas minútky.



INFORMÁCIA!

- Ak je nastavený oneskorený štart, minútku nastavíte tak, že trikrát klepnete na tlačidlo **“multi time“**.
- Pri nastavovaní časových funkcií môžete čas resetovať na nulovú hodnotu, tak že sa súčasne dotkniete tlačidla **<** a **>**. Nastavenie potvrdíte tlačidlom **“start | stop“**.
- Posledné použité hodnoty časových funkcií sa uložia a zobrazia sa ako predvoľby pri opätovnom použití funkcií. Tieto nastavenia môžete tiež vypnúť (pozri kapitolu Výber doplnkových funkcií, Adaptívna funkcia).

VÝBER DOPLNKOVÝCH FUNKCIÍ

Otočte GOMBÍK VOLBY REŽIMU RÚRY do polohy "0". Funkciu aktivujete stlačením tlačidla **“multi time“** na 3 sekundy. Na displeji sa zobrazí na niekoľko sekúnd nápis **“SEtt”**, a potom sa zobrazí ponuka doplnkových funkcií.



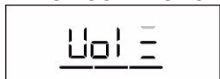
Tlačidlami **<** alebo **>** prechádzajte cez ponuky. Nastavenie potvrdíte tlačidlom **“start | stop“** alebo **“multi time“**. Ak chcete opustiť ponuku doplnkových funkcií, dotknite sa tlačidla **“gratin“**.

ZOBRAZENIE HODÍN



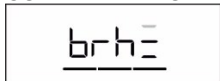
Dotknite sa tlačidla **<** alebo **>** a nastavte denný čas. Na displeji sa zobrazí nápis **“CLoc“**. Po potvrdení si môžete vybrať zobrazovanie času v 12 alebo 24 hodinovom formáte. Potvrďte a potom nastavte ešte denný čas. Najskôr nastavte a potvrdte minúty, potom nastavte a potvrdte ešte hodiny.

HLASITOSŤ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU



Môžete si vybrať z troch rôznych úrovní hlasitosti pípania. Vyberte nastavenie **“Vol“**. Dotykom na tlačidlo **<** alebo **>** si vyberte požadovanú úroveň a potvrdte ju. Zvuk môžete tiež vypnúť.

OSVETLENIE DISPLEJA



Môžete si vybrať z troch rôznych úrovní osvetlenia displeja. Vyberte nastavenie **“brh“**. Dotykom na tlačidlo **<** alebo **>** si vyberte požadovanú úroveň a potvrdte ju. Intenzitu osvetlenia môžete zvýšiť alebo znížiť pomocou tlačidla pre nastavenie hodnoty.



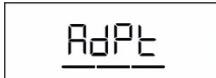
Zvýšením jasu LED môže dôjsť k zvýšeniu spotreby energie v pohotovostnom režime.

DISPLEJ - NOČNÝ REŽIM



Táto funkcia v noci (medzi 20.00 a 6.00) automaticky stlmí osvetlenie - z vyššej intenzity na najnižšiu. Vyberte nastavenie **“nGht“**. Dotykom na tlačidlo **<** alebo **>** si vyberte požadované nočné osvetlenie displeja a potvrdte ho.

ADAPTÍVNA FUNKCIA



Táto funkcia umožňuje upraviť nastavený čas pečenia. Funkcia je predvolene vypnutá, môžete ju však zapnúť. Keď je funkcia zapnutá, zobrazia sa naposledy nastavené trvanie programu pečenia. Berú sa do úvahy hodnoty posledného pečenia.

Na displeji sa zobrazí **“AdPt”**. Ak chcete funkciu vypnúť, dotknite sa tlačidiel **<** alebo **>** a vyberte OFF. To isté urobte pre opätovné zapnutie funkcie. Na displeji vyberte ON.

TOVÁRENSKÉ NASTAVENIA



Táto funkcia umožňuje obnoviť výrobné nastavenia zariadenia. Na displeji sa zobrazí nápis **“FAct”**. Dotykom na tlačidlo **<** alebo **>** zvolíte **“rES”** pre výber továrenských nastavení. Pre potvrdenie stlačte a podržte tlačidlo **“start | stop”**, až kým nezmiznú všetky osvetlené čiarky.



VAROVANIE!

Po výpadku prúdu alebo vypnutí spotrebiča sa nastavenia doplnkových funkcií zachovávajú maximálne na niekoľko minút. Po uplynutí tejto doby sa všetky nastavenia okrem zvukového signálu a jasu vrátia na základné hodnoty.

ZAČIATOK PROCESU PEČENIA



Čiarka nad tlačidlom **“start | stop”** je čiastočne osvetlená. Nastavený program spustíte dotykom na toto tlačidlo. Počas prevádzky programu čiarka nad tlačidlom intenzívnejšie svieti (je úplne osvetlená).



INFORMÁCIA!

Ak nevyberiete žiadnu funkciu časovača, na displeji sa zobrazí dĺžka trvania pečenia (čas pečenia). Po dosiahnutí nastavenej teploty sa na displeji na zobrazí °C a zaznie zvukový signál.

DODATOČNÉ GRATINOVANIE



Funkciu je možné spustiť až po 10 minútach pečenia (čiarka nad tlačidlom **“gratin”** je čiastočne osvetlená).

gratin

Keď potvrdíte funkciu, na displeji sa zobrazí doba pečenia 10 minút (10:00). Dotykom na tlačidlo **<** alebo **>** nastavíte dobu gratinovania.

Funkciu môžete aj vypnúť dotykom na tlačidlo **“gratin”**.

Funkcia sa používa v poslednej fáze pečenia, keď na vrch pripravovaného jedla pridáme polevu/posýpku alebo chceme povrch ešte zapieť. Počas gratinovania sa na pripravovanom jedle vytvorí chrumkavá zlatožltá kôrka, ktorá ho ochráni pred vysušením a zároveň mu dá krajší vzhľad a lepšiu chuť.

KONIEC PEČENIA A VYPNUTIE RÚRY

Pečenie pozastavíte dotykom na tlačidlo **“start | stop”**. Na displeji sa zobrazí **“End”** a zaznie zvukový signál.

Otočte GOMBÍK VOĽBY REŽIMU RÚRY do polohy **“0”**.



INFORMÁCIA!

Keď je pečenie ukončené, prerušia sa a vymažú všetky nastavenia času na hodinách, okrem nastavenia minútky. Na hodinách sa zobrazí denný čas.

Po použití rúry sa môže voda hromadiť v kanáliku, resp. drážke na zber kondenzátu (pod dverami). Drážku utrite špongiou alebo handričkou.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- Zohrievanie prázdnej rúry spotrebuje veľa energie. Preto pečenie viacerých typov pečiva alebo viacero píz postupne ušetrí veľa energie, keďže rúra je už predhriata.
- Používajte tmavé, čierne silikónové alebo smaltované plechy a pekáče, ktoré veľmi dobre produkujú teplo.
- Pri používaní papiera na pečenie sa uistite, že je odolný voči vysokým teplotám.
- Pri príprave jedla sa vo vnútri rúry vytvára veľa pary, ktorá sa odvádza cez komínik v zadnej časti spotrebiča. Para sa môže kondenzovať na dvierkach a príklope spotrebiča (v závislosti od modelu). Toto je normálny jav, ktorý nevyplýva na prevádzku spotrebiča. Po pečení utrite prebytočný kondenzát handričkou.
- Rúru vypnite približne 10 minút pred skončením pečenia, aby ste šetrili energiou využitím akumulovaného tepla.
- Jedlo nenechávajte vychladnúť v zatvorenej rúre, aby ste sa vyhlili kondenzácií (rose).



Gril môže byť použitý iba vtedy, keď dvierka rúry zavreté.



Hlboký plech nekladajte na prvú výškovú úroveň.

ÚDRŽBA A ČISTENIE



Spotrebič odpojte zo siete a počkajte, kým nevychladne. Deti by nemali spotrebič čistiť ani vykonávať jeho údržbu bez dozoru.

Lakované a umelohmotné povrchy (podľa modelu)

Gombíky a spínače, rukoväte dvierok, nálepky a typové štítky neumývajte drsnými čistiacimi prostriedkami alebo materiálmi, čistiacimi prostriedkami na alkoholovej báze či s obsahom alkoholu. Škvry hneď odstráňte jemnou mäkkou utierkou a troškou vody, aby ste nepoškodili povrch. Môžete tiež použiť čistiace prostriedky a materiály určené pre tieto typy povrchov podľa pokynov výrobcov.

Smaltované povrchy (rúra)

Na čistenie použite navlhčenú špongiu s čistiacim prostriedkom. Mastné škvry môžete odstrániť pomocou teplej vody a špeciálneho čistiaceho prostriedku určeného na smaltované povrchy. Smaltované povrchy nikdy nečistíte pomocou drsných prostriedkov, ktoré natrvalo poškodzujú materiál.

Sklenené povrchy

Pri čistení sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky či drôtenky, pretože nimi môžete poškriabať povrch a spôsobiť tak narušenie skla. Sklenené povrchy umyte špeciálnymi prostriedkami na sklo, zrkadlá a okná.



INFORMÁCIA! Nikdy nepoužívajte agresívne a drsné čistiace prostriedky.

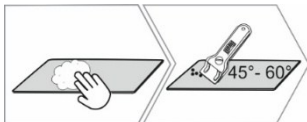
ČISTENIE SKLOKERAMICKÉHO POVRCHU

- Po každom použití počkajte, kým sklokeramický povrch vychladne a vyčistite ho. Inak sa všetky nečistoty, ktoré na doske ostanú, spália na horúcom povrchu pri ďalšom použití varnej platne.
- Na pravidelnú údržbu sklokeramickej platne používajte výrobky so špeciálnou starostlivosťou, ktoré vytvárajú na povrchu ochranný film, ktorý bráni špine priliepať sa na povrch.
- Pred každým použitím sklokeramický povrch poutierajte od prachu a nečistôt, ktoré by mohli poškriabať povrch, tak povrch platne ako aj dno hrnce alebo panvice.



Drôtené materiály, drsné čistiace špongie a brúsny prášok môžu poškriabať povrch. Okrem toho môžu povrch poškodiť aj agresívne čističe v spreji, ako aj nevhodné tekuté čistiace prostriedky.

- Pri použití agresívnych alebo drsných čistiacich prostriedkov alebo riadu s poškodeným dnom sa môžu nápisy na platni zošúčať.
- Pre odstránenie malých nečistôt použite vlhkú jemnú handru. Potom poutierajte povrch do sucha.
- Škvry od vody odstráňte jemným roztokom octu. Nepoužívajte však tento roztok na vyčistenie rámu (iba u niektorých modelov), pretože by mohol stratiť svoj lesk. Nepoužívajte agresívne čističe v spreji alebo odhrdzovacie prostriedky.
- Na odolnú špinu použite špeciálne čistiace prostriedky na sklokeramický povrch. Dodržiavajte pokyny výrobcu. Po očistení sa uistite, že ste dôkladne odstránili akékoľvek stopy čistiaceho prostriedku, pretože by mohol poškodiť sklokeramický povrch platne po zahriatí varných zón.



- Prichytenú a pripálenú špinu odstráňte škrabkou. Pri použití škrabky dávajte pozor, aby ste sa neporanili.
- Netlačte škrabku kolmo na povrch a neškriabte povrch dosky s jej rohom alebo čepeľou.
- Cukor a jedlo s obsahom cukru okamžite odstráňte zo sklokeramickej dosky pomocou škrabky, aj v prípade, že doska je stále horúca, pretože cukor by mohol permanentne poškodiť sklokeramický povrch.



Škrabku používajte, iba ak sa špina nedá odstrániť mokrou utierkou alebo špeciálnymi prostriedkami na sklokeramický povrch. Škrabku držte pod správnym uhlom (45° až 60°). Jemne zatlačte škrabku proti sklu a posúvajte

ju po povrchu, aby ste odstránili špinu. Dbajte na to, aby plastová rúčka škrabky (pri niektorých modeloch) neprišla do kontaktu s horúcou varnou zónou.



Strata farby sklokeramického povrchu neovplyvňuje prevádzku alebo stabilitu povrchu. Takáto strata farby je obvyčajne výsledkom zvyškov jedla pripálených na povrchu, alebo môže byť spôsobená niektorými materiálmi obsiahnutými v riade (ako napr. hliník alebo meď). Takúto stratu farby je veľmi zložitá úplne odstrániť.

Poznámka: Strata farby a podobné vady ovplyvňujú iba vzhľad dosky a priamo neovplyvňujú jej funkcie. Na odstránenie takýchto väd sa nevzťahuje žiadna záruka.

RÚRA

Steny rúry vyčistite navlhčenou špongiou a čistiacim prostriedkom. Ťažko odstrániteľné škvrny zapečené na stenách rúry umyte špeciálnym prostriedkom určeným na smaltované povrchy. Po vyčistení rúry opatrne utrite dosucha. Rúru umývajte, len keď je úplne vychladená. Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškriabať smaltovaný povrch. Nádvičky rúry vyčistite špongiou a čistiacim prostriedkom alebo ich dajte do umývačky riadu (mriežku, plech a pod.). Ťažko odstrániteľné škvrny a spálené škvrny od jedla môžete odstrániť pomocou špeciálnych čistiacich prostriedkov.



POUŽITIE FUNKCIE AQUA CLEAN PRE VYČISTENIE RÚRY

Gombík výberu režimu otočte do polohy AQUA CLEAN. Gombík „teploty rúry“ nastavte na teplotu 70°C. Do plechu nalejte 0,6 l vody a položte ho na lištu nižšej výškovej úrovne. Zvyšky jedla na smaltovaných stenách rúry po 30 minútach zmäknú, a tak ich bude možné odstrániť jednoducho pomocou vlhkej utierky.



Systém AQUA CLEAN použite vtedy, keď je rúra úplne vychladená.

ZLOŽENIE A ČISTENIE DRÔTENÝCH VODIČOV A TELESKOPICKÝCH VÝSUVNÝCH LIŠŤ

Na čistenie vodičov a lišt používajte len klasické čistiace prostriedky.

Podržte lišty zo spodnej časti a vytiahnite ich smerom k stredu vnútrajška rúry.

Vyberte ich z otvorov navrchu.



Výsuvné lišty neumývajte v umývačke riadu.

VÝMENA ŽIAROVKY

Žiarovka je spotrebný materiál a nevzťahuje sa na ňu záruka. Pred výmenou žiarovky vyberte z rúry riad, rošt a vysúvacie lišty.

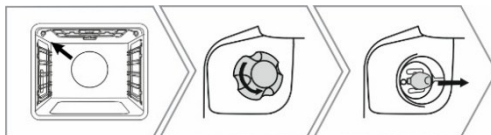
Spotrebič odpojte zo siete!

Kryt žiarovky dajte dolu a žiarovku vytiahnite alebo odkrúťte. Halogénová žiarovka: G9, 230 V, 25 W.

(Klasická žiarovka E14, 230 V, 25 W - podľa modelu)



Použite ochranné rukavice, aby ste sa nepopáliť.



POHODLNÉ ZATVÁRANIE DVIEROK

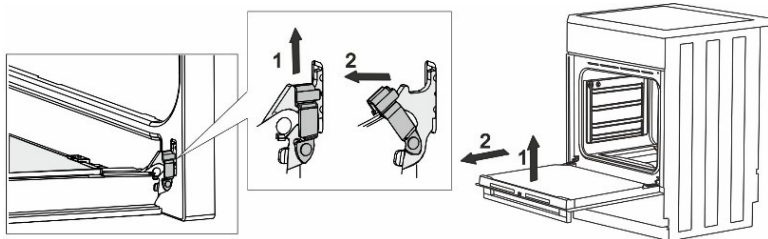
Sporáky sú vybavené novými bezpečnostnými pántami COMFORT. Tieto špeciálne pánty zaručujú veľmi tiché a jemné zatváranie dvierok rúry.



Ak budete na zatváranie dvierok používať príliš veľkú silu, účinnosť systému sa zníži alebo sa obidve kvôli bezpečnosti.

ZLOŽENIE A NALOŽENIE DVIEROK RÚRY

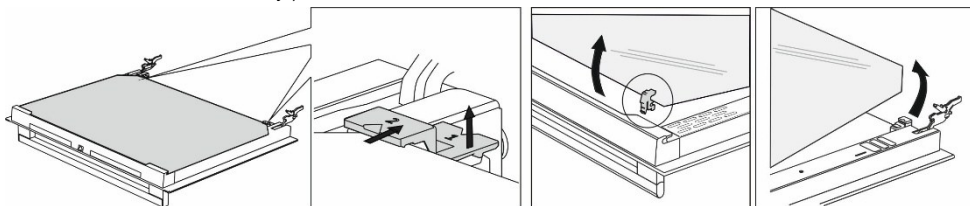
- Otvorte dvierka (naplno, pokiaľ sa len dá).
- Zarážky zodvihnite a otočte.
- Dvierka rúry pomaly zatvorte, mierne ich podvihnite a vytiahnite z obidvoch pántov spotrebiča.



Pre spätné naloženie dvierok postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí. Ak sa dvere neotvárajú alebo nezatvárajú správne, uistite sa, že sú pánty správne umiestnené do úchytovej drážky.

ZLOŽENIE A NALOŽENIE SKLENEJ PLATNE DVIEROK RÚRY

Sklenenú platňu dvierok rúry možno umyť zvnútra, ale najprv je potrebné ju vybrať. Zložte dvierka rúry (viď časť „Zloženie a naloženie dvierok rúry“).



- Mierne zdvihnite podpory na ľavej a pravej strane dvierok (označenie 1) a vytiahnite ich smerom od skleneného panelu (označenie 2).
- Podržte sklenenú platňu dvierok na spodnom okraji, mierne ju zdvihnite tak, že už nie je pripojená k podpore a vyberte.
- Ak chcete zložiť tretiu sklenenú platňu (platí len pre niektoré modely), podvihnite a vytiahnite ju. Tiež zložte gumené tesnenie na sklenenom paneli.



Pre naloženie sklenenej platne postupujte podľa týchto krokov v opačnom poradí. Označenia (polkruhy) na dvierkach a sklenenej platni by sa mali prekryvať.

TABUĽKA PROBLÉMOV A ICH RIEŠENÍ

Počas záručnej doby môže akékoľvek opravy vykonávať iba servisné stredisko oprávnené výrobcom.

Pred vykonaním akýchkoľvek opráv sa uistite, že spotrebič je odpojený od elektrickej siete, buď vytiahnutím poistky alebo odpojením sieťového kábla z elektrickej zásuvky v stene.

Neoprávnená manipulácia a opravy kuchynského sporáka (varného panela) môžu viesť k úrazu elektrickým prúdom alebo skratu; preto sa nepokúšajte vykonávať žiadne opravy svojpomocne. Prenechajte takéto úkony na odborníka alebo autorizovaný servis.

V prípade menších porúch alebo problémov s prevádzkou spotrebiča, skontrolujte nasledujúce pokyny a zistite, či môžete príčinu odstrániť sami.

Nižšie je niekoľko rád na odstránenie niektorých bežných problémov.

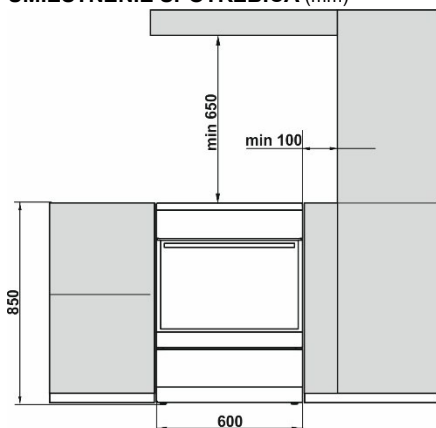
RÚRA	
Problém/chyba	Príčina
Nie je reakcia na ovládače; displej je zamrznutý.	Odpojte spotrebič od elektrickej siete na niekoľko minút (odstráňte poistku alebo vypnite hlavný vypínač); potom spotrebič pripojte naspäť a zapnite ho.
Hlavný istič vo vašej domácnosti často vypadáva.	Zavolajte servisného technika. Uistite sa, že výkon všetkých zapnutých spotrebičov nepresahuje kapacitu elektrickej siete vašej domácnosti.
Osvetlenie rúry nefunguje.	Postup výmeny žiarovky je opísaný v kapitole „Čistenie a údržba“.
Jedlo je nedopečené...	Zvolili ste správnu teplotu a spôsob ohrevu? Sú dvierka rúry zatvorené?

VARNÁ PLATŇA		
Chyba a porucha zobrazená na varnej platni	Príčina	Riešenie
Zapli ste varnú zónu, ale symbol „U“ stále bliká.	Hrnec alebo panvica nie sú vhodné na indukčné platne alebo ich priemer je príliš malý. Je možné, že sa hrniec alebo panvica prehriali a stratili svoje feromagnetické vlastnosti.	Skontrolujte, či je použitý riad feromagnetický (či je k nemu pripojený magnet). Uistite sa, že priemer panvice je dostatočne veľký (zvyčajne > 12 cm). Ak displej po vypnutí a zapnutí naďalej bliká, odpojte spotrebič zo siete. Počkajte 5 minút a znovu ho pripojte do siete.
Funkcia rýchleho ohrevu Power Boost sa automaticky vypne.	Je bežné, že sa funkcia Power Boost po istom čase automaticky vypne a že sa platňa prepne na úroveň 9. Ak je varná zóna prehriata, bezpečnostný mechanizmus vypne funkciu zvýšeného výkonu!	Znovu aktivujte funkciu Power Boost. V prípade potreby varnú zónu vypnite a znovu zapnite. Potom aktivujte funkciu Power Boost. Chvíľu počkajte, kým sa platňa ochladí.
Nepretržité pípanie a na displeji bliká symbol »-«.	Voda vyliala na povrchu ovládacích prvkov alebo predmet položený na senzorech.	Utrite povrch senzorov.
Na displeji sa zobrazuje symbol »r«	Tento symbol označuje, že nie je možné nastaviť požadovanú úroveň výkonu, pretože celkový výkon varnej platne bol obmedzený.	
Na displeji sa zobrazuje symbol »F«	Tento symbol označuje, že počas prevádzky došlo k chybe.	
Na displeji sa zobrazuje chybový kód "C".	Varná platňa sa prehriala.	Počkajte, kým sa platňa ochladí. Potom nastavte nižší výkon.

Ak problém pretrváva aj napriek dodržaniu odporúčania uvedeného vyššie, kontaktujte autorizovaného servisného technika. Záruka sa nevzťahuje na opravy alebo reklamácie spôsobené nesprávnym pripojením alebo použitím spotrebiča. V tomto prípade bude náklady na opravu znášať zákazník.

POKYNY K INŠTALÁCII A PRIPOJENIU

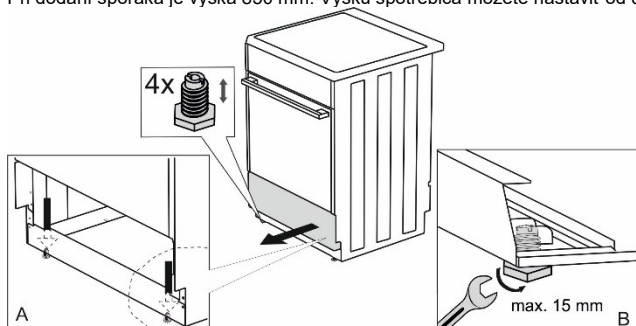
UMIESTNENIE SPOTREBIČA (mm)



Steny nábytku priľahlého k spotrebiču (podlaha, zadná stena kuchyne, bočné steny) musia byť odolné voči teplote najmenej 90°C.

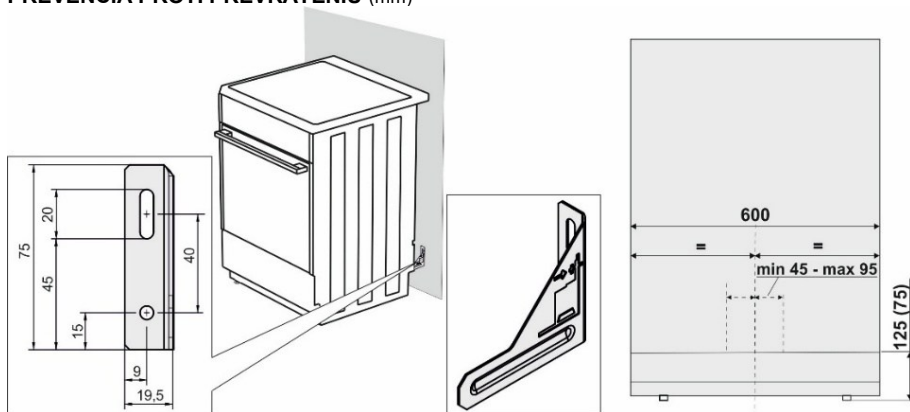
VYVÁŽENIE SPOTREBIČA A DODATOČNÁ PODPORA

Pri dodaní sporáka je výška 850 mm. Výšku spotrebiča môžete nastaviť od 850 do 865 mm.



Sporák musí byť inštalovaný vodorovne!

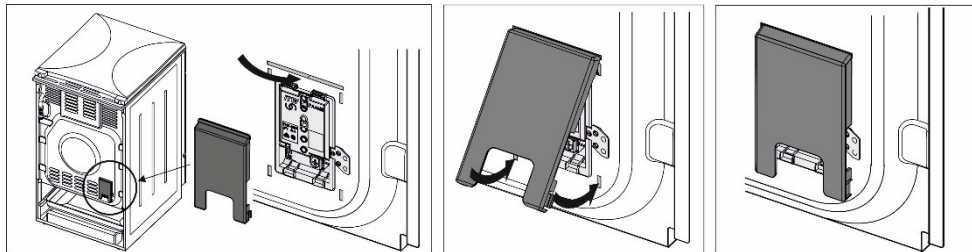
PREVENIA PROTI PREVRÁTENIU (mm)



Pripevnite držiak na stenu pomocou skrutiek a kotiev podľa návodu. Ak dodané skrutky a kotvy nie je možné použiť, použité iné, pomocou ktorých budete môcť držiak na stenu pripevniť.

KRYT SVORKOVNICE

Svorkovnicu v mieste pripojenia napájacieho kábla chráňte krytom (pozri príslušenstvo). Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom.

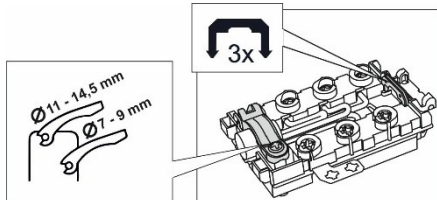


PRIPOJENIE DO ZDROJA ENERGIE

Elektrický sporák je tepelný spotrebič jeho inštalácia a umiestnenie musí zodpovedať platným miestnym normám.

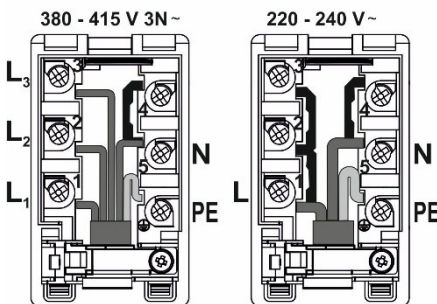


K dispozícii sú tri mosadzné mostíky na pripojenie. 1 mostík je potrebný na trojfázové pripojenie (380 - 415 V 3N ~). Tri mostíky sú potrebné na jednofázové pripojenie (220 - 240 V ~).



Zariadenie, ktoré spotrebič odpojí od všetkých pólov domácej siete, s odstupom medzi otvorenými kontaktmi najmenej 3 mm, musí byť zapojené do rozvodu elektrickej energie pred samotným spotrebičom.

Sporák môže nainštalovať výhradne autorizovaná a skúsená osoba. Autorizovaná osoba je povinná nastaviť varnú platňu sporáka do horizontálnej polohy, pripojiť ho do siete a skontrolovať jeho fungovanie. Inštalácia sporáka sa musí potvrdiť v záručnom liste.



Odporúča sa použiť trojfázové pripojenie sporáka pomocou napájacieho kábla typu H05VV-F5G1,5 (predtým CGLG 5Cx1.5) (istič 3x16 A).

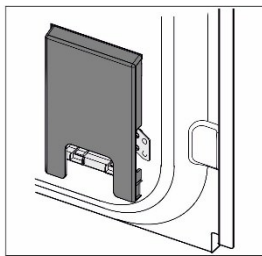
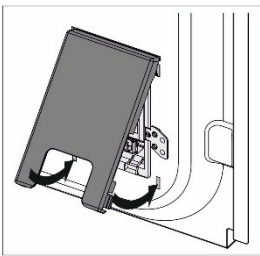
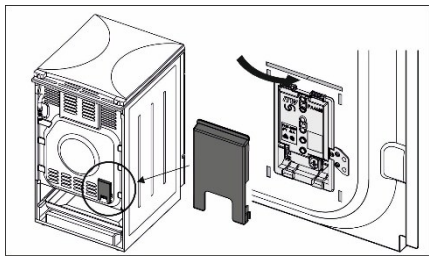
Pre jednofázové pripojenie použite H05VV-F3G4 (predtým GGLG3Cx4) (istič 32 - 40 A podľa typu).

Konce vodičov je potrebné uzavrieť stlačenými svorkami, aby nedošlo k ich rozstrapkaniu.

Po uzavretí koncov vodičov stlačenými svorkami pod svorkovnicou umiestnite kábel do svorkovnice a zabezpečte ho svorkou, aby nedošlo k jeho pretrhnutiu. Nakoniec kryt svorkovnice zatvorte.

KRYT SVORKOVNICE

Svorkovnicu v mieste pripojenia napájacieho kábla chráňte krytom (pozri príslušenstvo). Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom.



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE

Pri montovaní alebo odmontovaní akéhokoľvek elektrického sporáka je nevyhnutné odpojiť spotrebič zo siete a nepoužívať ho.

V rámci svojich povinností je povinná pri inštalácii spotrebiča urobiť nasledovné:

- Overiť správnosť sieťového pripojenia.
- Skontrolovať fungovanie vyhrievacích telies, kontrolných a ovládacích prvkov.
- Odprezentovať klientovi všetky funkcie spotrebiča a oboznámiť ich s jeho servisom a údržbou.

UPOZORNENIE

Elektrický sporák je podľa stupňa ochrany pred zasiahnutím elektrickým prúdom v triede I a musí byť prepojený s ochranným vodičom.

LIKVIDÁCIA



Obal je vyrobený z materiálov šetrných k životnému prostrediu, ktoré je možné recyklovať, vyhodit' alebo zničiť bez toho, aby ohrozili životné prostredie. Z tohto dôvodu je obalový materiál riadne označený.

Značka na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom by sa nemalo narábať ako s bežným domovým odpadom. Výrobok by sa mal odniesť do autorizovaného centra určeného na spracovanie odpadu z elektrických a elektronických zariadení.

Správna likvidácia výrobku pomôže zabrániť negatívnym vplyvom na životné prostredie a zdravie ľudí, ktoré by sa mohli objaviť v prípade nesprávnej likvidácie výrobku. Pre podrobnejšie informácie o likvidácii a spracovaní výrobku kontaktujte príslušný miestny orgán zodpovedný za spracovanie odpadov, spoločnosť na likvidáciu odpadov alebo obchod, v ktorom ste výrobok zakúpili.

TEST PEČENIA

Testované v súlade s normou EN 60350-1.

PEČENIE

Jedlo	Zariadenie	Výškové úrovne (odspodu)	Systém	Teplota (°C)	Čas prípravy (v minútach)
Koláčiky jedna úroveň	plytký smaltovaný plech	3		140-150*	20-35
Koláčiky jedna úroveň		3		140-150*	20-35
Koláčiky dve úrovne		2, 3		140-150*	30-45
Koláčiky tri úrovne		2, 3, 4		130-140*	30-45
Cupcakes jedna úroveň	plytký smaltovaný plech	3		160-170*	20-35
Cupcakes jedna úroveň		3		160-170*	20-35
Cupcakes dve úrovne		2, 3		140-150*	30-45
Cupcakes tri úrovne		2, 3, 4		140-150*	35-50
Koláč	okrúhla kovová forma ø26/rošt	2		160-170*	20-35
Koláč		2		160-170*	20-35
Jablkový koláč	2x okrúhla kovová forma ø20/rošt	2		170-180	50-70
Jablkový koláč		3		160-170	50-70
Hrianka	rošt	4		230*	0,5-3
Karbanátky z mletého mäsa	rošt + plytký plech na odkvapkávanie	4		230	20-35

* Predhrejte na 10 minút.

Zahvaljujemo se vam za zaupanje pri nakupu našega aparata.

Za lažjo uporabo izdelka smo priložili podrobna navodila. Ta naj vam pomagajo, da se boste kar najhitreje seznanili s svojim novim aparatom.

Prepričajte se, da ste prejeli nepoškodovan aparat. Če ugotovite transportno poškodbo, se prosimo povežite s prodajalcem, pri katerem ste kupili aparat ali pa z območnim skladiščem, od koder je bil dobavljen. Telefonsko številko najdete na računu oziroma dobavnici.

Za podrobnejša navodila in nasvete obiščite: <http://www.gorenje.com> ali skenirajte kodo QR na napisni tablici.



V navodilih boste opazili simbole, ki imajo naslednje pomeni:

**INFORMACIJA!**

Informacija, nasvet, namig ali priporočilo

**OPOZORILO!**

Opozorilo na nevarnost



Pomembno je, da navodila pozorno preberete.

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA



POZORNO PREBERITE NAVODILA IN JIH SHRANITE ZA V PRIHODNJE

Otroci, stari osem let in več ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in umskimi zmožnostmi ali s pomanjkljivim znanjem ter izkušnjami lahko uporabljajo ta aparat pod ustreznim nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe aparata in če razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo aparata. Otroci naj se ne igrajo z aparatom. Otroci naj ne čistijo aparata in naj ne opravljajo vzdrževalnih opravil na njem brez ustreznega nadzora.

OPOZORILO: Aparat in nekateri dostopni deli aparata se med uporabo močno segrejejo. Bodite previdni, da se ne dotikate grelnih delov aparata. Otroci, mlajši od 8 let, naj bodo ves čas pod nadzorom.

OPOZORILO: Dostopni deli aparata se lahko med uporabo močno segrejejo. Ne pustite otrokom v bližino pečice.

OPOZORILO: Nevarnost požara: ne shranjujte nobenih predmetov na površini kuhališča.

OPOZORILO: Kuhanje z mastjo ali oljem na kuhališču brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. NIKOLI ne poskusite pogasiti ognja z vodo. Izklopite aparat in prekrijte plamen s pokrovom ali vlažno krpo.

Uporabljajte samo toplotno sondo, ki je priporočena za uporabo te pečice.

POZOR: Proces kuhanja ter kratek proces kuhanja morata biti pod stalnim nadzorom.



Pozor: nevarnost nagibanja ali prevračanja.



OPOZORILO: Da bi preprečili nagibanje ali prevračanje aparata, je treba namestiti stabilizatorje. Upoštevajte navodila za namestitvev.

OPOZORILO: Če je steklena površina kuhališča razpokana, izklopite aparat, da preprečite nevarnost električnega udara.

OPOZORILO: Pred menjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen iz električnega omrežja, da tako preprečite nevarnost električnega udara.

Na indukcijsko polje ne polagajte predmetov kot so noži, vilice, žlice ter pokrovi, saj se lahko tam močno segrejejo.

Aparat ne sme biti nameščen za dekorativna vrata, da se prepreči pregrevanje.

Za čiščenje stekla na vratih pečice ali stekla na pokrovu kuhališča ne uporabljajte grobih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko z njimi poškodujete površino, zaradi takšnih poškodb pa lahko steklo poči.

Ne čistite aparata s parnimi ali visokotlačnimi čistilci, saj lahko to privede do električnega udara.

Po uporabi izklopite kahalno cono z upravljalno napravo – ne zanašajte se na detektor posode.

Aparat ni primeren za upravljanje s pomočjo zunanje programske ure ali posebnega sistema za daljinsko upravljanje.

OPOZORILO: Uporabite samo varovala za kuhališče, ki jih je oblikoval proizvajalec kuhalnega aparata ali ki jih proizvajalec v navodilih za uporabo priporoča kot primerna varovala za ta aparat. Uporaba neustreznih varoval za kuhališče lahko povzroči nesreče.

Poškodovano priključno vrvico sme zamenjati le proizvajalec ali pooblaščen serviser oz. druga strokovno usposobljena oseba, saj je sicer takšno opravilo lahko nevarno.

POZOR: Aparat je namenjen izključno kuhanju. Ne uporabljajte ga v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov.

Aparat je namenjen postavitvi direktno na tla, brez kakršnih koli podstavkov.

Aparata ne namestite v bližino močnih virov toplote, kot so peči na trda goriva, saj lahko visoka temperatura aparat poškoduje.

Aparat sme priključiti le servisna služba ali pooblaščen strokovnjak. Sponke (namesto priključnega kabla) naj bodo zaščitene s pokrovom za sponke, glejte pri dodatni opremi. Pri nestrokovnih posegih in popravilih aparata obstaja nevarnost resnih telesnih poškodb in poškodb aparata.

Priključne vrvice aparatov, ki so v bližini tega aparata, se lahko, če jih priprete z vrati pečice, poškodujejo in povzročijo kratek stik. Zato naj bodo električne priključne vrvice drugih aparatov primerno oddaljene.

Pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo in ne postavljajte pekačev ter druge posode na dno pečice, saj takšne obloge preprečujejo kroženje zraka v pečici, zavirajo peko in uničujejo emajl.

Med delovanjem pečice se vrata pečice močno segrejejo. Za dodatno zaščito je vgrajeno tretje steklo, ki znižuje površinsko temperaturo zunanjega stekla vrat pečice (samo pri nekaterih modelih).

Tečaji vrat pečice se lahko ob premočni obremenitvi poškodujejo. Na odprta vrata pečice ne postavljajte težkih posod. Nikoli ne stopite na odprta vrata pečice in ne dovolite otrokom, da bi sedeli na njih.

Pazite, da prezračevalne reže niso pokrite ali drugače ovirane.

OPOZORILO: Aparat je opremljen s kuhalnim delom iz stekla ali steklokeramike, torej v primeru razbitja le-tega:

- izklopite električne grelne elemente in aparat izključite iz električnega omrežja;
- ne dotikajte se površine aparata;
- aparata ne uporabljajte.

Za priklop aparata uporabite priključno vrvico (kabel) 5 x 1,5 mm² z oznako H05VV-F5G1,5 ali 3 x 4,0 mm² z oznako H05VV-F3G4 ali močnejši kabel. Priključno vrvico mora namestiti pooblaščen serviser ali druga ustrezno usposobljena oseba.

Aparat je treba priključiti preko fiksnega priključka, v skladu s pravili za tovrstne priključke.

Aparat je treba priključiti preko fiksnega priključka, za katerega je nameščeno tudi stikalo oz. naprava za prekinitev. Fiksni priključek mora ustrezati pravilom za električne napeljave.



PRED PRIKLJUČITVIJO APARATA

Pred priključitvijo aparata natančno preberite navodilo za uporabo. Odprava okvare oziroma reklamacije, ki je nastala zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, ni predmet garancije.

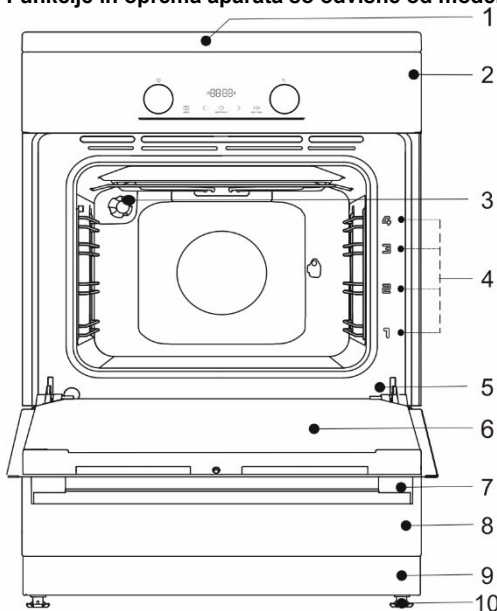
ELEKTRIČNI SAMOSTOJNI ŠTEDILNIK

Opis aparata



INFORMACIJA!

Funkcije in oprema aparata so odvisne od modela.



- 1 Kuhalna površina
- 2 Upravljalna enota
- 3 Osvetlitev
- 4 Vodila – nivoji pečenja
- 5 Napisna tablica
- 6 Vrata pečice
- 7 Ročaj vrat
- 8 Predal/ Preklopni predal
- 9 Podstavek
- 10 Nastavljive nogice

PREDAL APARATA



V predalu aparata ne shranjujte gorljivih, eksplozivnih in temperaturno neobstoječih predmetov (na primer papir, krpe za lonce, plastične vrečke, sredstva za čiščenje in razna razpršila), ker lahko ob uporabi pečice povzročijo požar.

ŽIČNA VODILA

Žična vodila omogočajo pripravo hrane na štirih nivojih. (Prosimo, upoštevajte, da nivoje štejemo od spodaj navzgor.) Nivoja 3 in 4 sta namenjena peki pod žarom.

Uporaba aparata je varna tako z vodili za pekače oz. rešetko kot brez njih.

TELESKOPSKA VODILA

S teleskopsko izvlečnimi vodili so lahko opremljeni 2., 3. in 4. nivo. Izvlečni nivoji so lahko izvedeni z delno izvlečnimi ali popolnoma izvlečnimi vodili.

HLADILNI VENTILATOR

V aparat je vgrajen hladilni ventilator, ki hladi ohišje in upravljalno ploščo aparata. Hladilni ventilator je v obratovanju, ko je vključeno delovanje pečice.

PODALJŠANO DELOVANJE HLADILNEGA VENTILATORJA

Po izklopu pečice hladilni ventilator deluje še krajši čas, da ohladi pečico. (Podaljšano delovanje hladilnega ventilatorja je odvisno od temperature v središču pečice.)

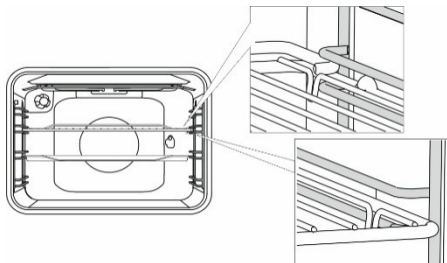


Aparat in nekateri dostopni deli se med pečenjem segrejejo. Pri delu uporabljajte zaščitne rokavice.

REŠETKA



Na rešetki je narejen varnostni zatik, zato pri izvleku rešetko vedno rahlo privzdigniti s sprednje strani.



Pri žičnih vodilih rešetko in pekače vedno vstavite v vodilno rego, ki jo določata žična profila.



Pribor za peko lahko pri segrevanju spremeni obliko, kar ne vpliva na njegovo uporabnost. Po ohlajanju se povrne v prvotno stanje.

GUMBI PUSH PULL

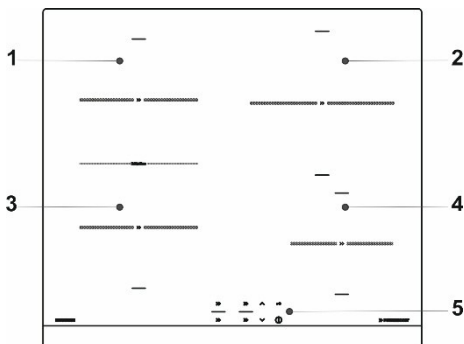
Na gumb narahlo pritisnete, da se dvigne iz upravljalne plošče. **Gumbe lahko potisnete nazaj v ploščo, ko so nastavljeni na nič.**

PRED PRVO UPORABO

- Po prejemu aparata vzemite vse dele, vključno s transportno opremo, iz pečice.
- Vse dele pribora očistite s toplo vodo in z običajnimi čistilnim sredstvom. Ne uporabljajte grobih čistil.
- Steklokeramično površino očistite z vlažno krpo in nekaj čistila za ročno pomivanje posode. Ne uporabljajte agresivnih čistil, kot so npr. čistila, ki povzročajo praske, gobice za posodo, odstranjevalci rje ali madežev.
- Pri prvem segrevanju pečice se sprošča značilen vonj "po novem", zato med segrevanjem prostor temeljito zračite.

INDUKCIJSKA KUHALNA POVRŠINA

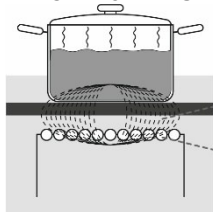
- 1 Indukcijsko kuhhalno polje zadaj levo
- 2 Indukcijsko kuhhalno polje zadaj desno
- 3 Indukcijsko kuhhalno polje spredaj levo
- 4 Indukcijsko kuhhalno polje spredaj desno
- 5 Modul za upravljanje kuhališča



STEKLOKERAMIČNA POVRŠINA

- Plošča je odporna na temperaturne spremembe.
- Steklokeramična plošča je zelo močna, a vendar ni nezlomljiva. Če na ploščo pade predmet z robom ali z vso silo, lahko plošča poči. Poškodba se lahko pokaže takoj, ali v zelo kratkem času. Poškodovano kuhhalno površino takoj izklopite iz električnega omrežja in je ne uporabljajte.
- Če steklokeramično kuhhalno površino uporabljate kot odlagalno površino, lahko pride do poškodb ali odrgnin.
- Površina plošče je ravna, brez robov, kjer bi se nabirala umazanija.
- Pazite, da bodo kuhhalna polja in dno posode čista ter suha, da je omogočeno dobro prevajanje toplote in se grelna površina ne poškoduje. Na kuhhalno polje ne postavljajte prazne posode.

DELOVANJE INDUKCIJSKEGA KUHALNEGA POLJA



- Kuhhalna plošča je opremljena z visoko učinkovitimi indukcijskimi kuhhalnimi polji. Toplota nastaja neposredno na dnu posode, kjer je tudi najbolj potrebna, brez kakršnih koli izgub preko steklokeramične površine. Poraba energije je manjša kot pri običajnih grelnih poljih, ki delujejo po principu žarčenja.
- Steklokeramično kuhhalno polje se ne segreje neposredno, temveč le preko povratne toplote, ki jo odda posoda. Ta toplota je po izklopu kuhhalnega polja prikazana kot "preostala toplota".
- Pri indukcijskem kuhhalnem polju segrevanje omogoča indukcijska tuljava (navitje), vgrajena pod steklokeramično površino. Tuljava vzpostavi magnetno polje, zaradi katerega v dnu posode (ki jo je moč namagnetiti) nastajajo vrtilni tokovi, ki jo segrejejo.

3. magnetno polje
4. indukcijske cevi

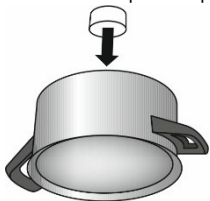


Če se po vroči steklokeramični plošči razsuje sladkor ali polije močno sladkana jed, ploščo takoj obrišite oziroma sladkor odstranite s strgalom, čeprav je grelna polje še vroče. Tako preprečite morebitne poškodbe steklokeramične površine. Ne čistite vroče steklokeramične površine s sredstvi za čiščenje, saj se lahko steklokeramična površina poškoduje.

POSODA ZA INDUKCIJO

POSODA PRIMERNA ZA INDUKCIJSKO KUHALNO PLOŠČO

- Indukcijska kuhhalna plošča deluje pravilno, če uporabljate ustrezno posodo.
- Med kuhanjem naj bo posoda na sredini kuhhalnega mesta.
- Ustrezna posoda: posoda iz jekla, emajlirana jeklena posoda ali posoda iz jeklene litine.
- Neustrezna posoda: posoda iz legiranega jekla z bakrenim ali aluminijastim dnom in steklena posoda.



- Preizkus z magnetom: z manjšim magnetom lahko preverite, ali je dno posode mogoče namagnetiti. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijsko kuhanje.

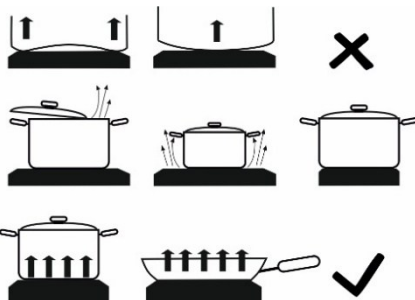
- Kadar uporabljate lonec pod pritiskom (ekonom lonec), ga nadzorujte, dokler ni dosežen pravilen pritisk. Kuhhalno mesto naj najprej obratuje z največjo močjo, nato pa po navodilih proizvajalca lonca z ustreznim senzorjem pravočasno zmanjšajte obratovalno moč.
- Pazite, da bo v loncu na pritisk oziroma v vseh ostalih loncih in posodah vedno dovolj tekočine, saj uporaba praznega lonca na kuhhalni plošči zaradi pregrevanja poškoduje tako lonec kot kuhhalno polje.
- Pri uporabi posebne posode morate upoštevati navodila proizvajalca.
- Ne uporabljajte posode z neravnim dnom! Vbočeno ali izbočeno dno lahko zavira delovanje zaščite proti pregrevanju, posledično pa kuhhalna plošča postane prevroča. To lahko povzroči razpoke na stekleni površini in taljenje dna posode. Garancija ne pokriva škode, nastale zaradi uporabe neprimernih posod, ali zaradi pregrevanja praznih, izsušenih posod (brez vsebine).



Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za električno in indukcijsko kuhanje s/z:

- debelim dnom (najmanj 2,25 mm)
- ploskim dnom.

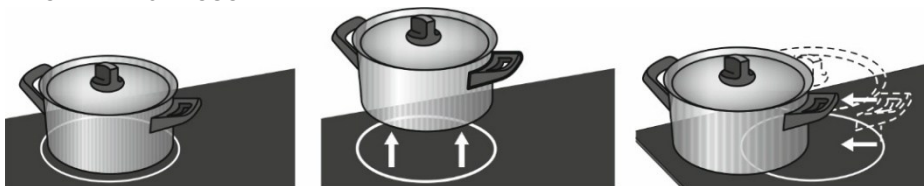
Kuhalna mesta	Minimalni premer dna posode
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 130 mm



OPOZORILO!

Pri uporabi indukcijske vgradne kuhalne plošče ne vstavljajte na kuhališče med kuhinjsko posodo in steklokeramično ploščo nobenih dodatkov ali pripomočkov, kot na primer tako imenovani reducirni obroči ali indukcijski podstavki, ki naredijo posodo iz nemagnetnega materiala možno za uporabo. Aplikacija takšnih dodatkov lahko povzroči poškodbe kuhališča in obstaja velika nevarnost opeklin.

PREPOZNAVANJE POSODE



- Kadar na kuhalnem polju ni posode oziroma je na njem posoda s premerom, manjšim od premera polja, ni energetskih izgub.
- Če je posoda veliko manjša od kuhalnega polja, obstaja možnost, da se ta ne zazna. Ko je kuhavno polje vklopljeno, na prikazovalniku stopnje kuhanja sveti znak u. Če v 10 minutah na indukcijsko kuhavno polje postavite posodo, polje zazna posodo in se vklopi na nastavljeno stopnjo. V trenutku, ko umaknete posodo s kuhalnega polja, se dovod energije prekine.
- Kadar na kuhavno polje postavite manjšo posodo, ki jo polje še zazna, bo za segrevanje uporabljalo le toliko moči, kot je potrebno za to velikost posode.

VARČEVANJE Z ENERGIJO

- Pri nakupu bodite pozorni na dejstvo, da je na posodi običajno naveden premer zgornjega dela oz. pokrova, ki je pogosto večji od premera dna posode.
- Jedi z dolgim časom kuhanja pripravljajte v loncu pod pritiskom (ekonom lonec).
- Posodo oz. lonce po možnosti vedno pokrijte s pokrovko ustrezne velikosti. Uporabljajte posodo, ki bo ustrezala količini hrane, ki jo pripravljate. Če uporabljate veliko, le delno napolnjeno posodo, boste porabili precej več energije.

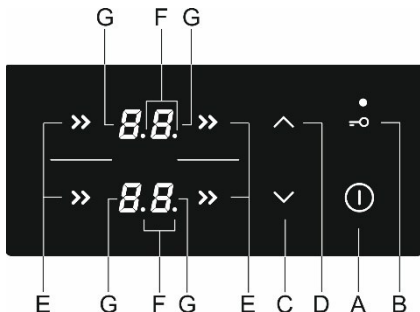
STOPNJE KUHANJA

Moč segrevanja kuhalnih polj lahko nastavite na deset različnih stopenj. V tabeli so navedeni primeri uporabe posameznih nastavitev.

Stopnja	Namen
0	Izklop, izraba preostale toplote
1-2	Ohranjanje tople jedi, počasno kuhanje manjših količin (najnižja nastavitve).
3	Počasno kuhanje (nadaljevanje kuhanja po začetnem močnejšem segrevanju).
4-5	Počasno kuhanje (nadaljevanje kuhanja) večjih količin, peka večjih kosov.
6	Peka, kadar želite hrano popeči.
7-8	Peka.
9	Kuhanje velikih količin, peka.
P	Posebej močna nastavitve za začetek kuhanja in začetek peke "Power boost", ter za kuhanje in peko zelo velike količine hrane.

UPRAVLJANJE KUHALIŠČA

UPRAVLJALNA ENOTA (odvisno od modela)



Senzorske tipke za nastavitve:

A Tipka za vklop/izklop kuhališča

B Tipka za zaklepanje/varnostno zaklepanje pred otroki

C Tipka za zmanjšanje moči delovanja in skrajšanje nastavitve programske ure (V)

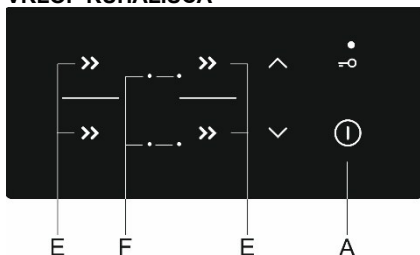
D Tipka za povečanje moči delovanja in podaljšanje nastavitve programske ure (^)

E Tipka za vklop kuhalnega polja

F Decimalna pika, ki označuje, da je programska ura vklopljena

G Prikazovalniki stopnje moči delovanja

VKLOP KUHALIŠČA



Za vklop kuhališča pritisnite tipko za vklop/izklop (A) in jo držite 1 sekundo. Zasliši se pisk in na vseh prikazovalnikih zasveti decimalna pika.

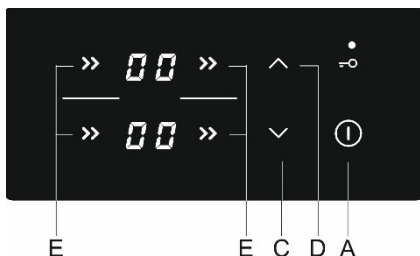


Če v 10 sekundah ne vklopite nobenega kuhalnega polja, se kuhališče izklopi. V tem primeru se oglasi kratek pisk.



Ob prvi priključitvi aparata na električno omrežje ali ko je po napaki na električnem omrežju ponovno vzpostavljeno napajanje aparata z električno energijo, je upravljanje aparata zaklenjeno (gl. poglavje "ZAKLEPANJE PRED OTROKI").

VKLOP KUHALNIH POLJ



Po vklopu kuhališča (v naslednjih 10 sekundah) vklopite želeno kuhalno polje (E). S tipkama (C) in (D) izberite želeno nastavitev za trenutno aktivirano kuhalno polje. Če se najprej dotaknete senzorske tipke (C), bo moč delovanja nastavljena na stopnjo "9". Če se najprej dotaknete senzorske tipke (D), bo moč delovanja nastavljena na stopnjo "1".

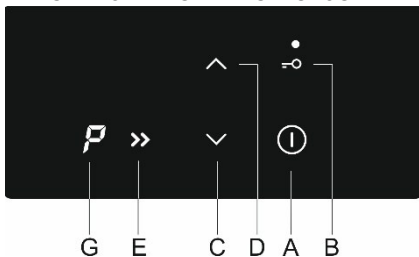
Če na izbranem kuhalnem polju ni posode, se na prikazovalniku izmenično prikazujeta nastavljena moč delovanja ter simbol .

Spreminjanje moči delovanja kuhalnih polj

Moč delovanja lahko kadar koli spremenite tako, da izberete želeno kuhalno polje (E) ter spremenite moč delovanja s pritiskom na ustrezno tipko (C) ali (D).

Če želite hitreje povečati ali zmanjšati moč delovanja kuhalnega polja, se dotaknite senzorske tipke (C) ali tipke (D) in tipko držite.

DELOVANJE Z DODATNO MOČJO



Izberite katero koli kuhalno polje. Dotaknite se senzorske tipke (C). Oglasi se kratek pisk, na prikazovalniku pa se izpiše "9". Nato se dotaknite tipke (D) in na prikazovalniku se bo izpisal znak **P**. Kuhalno polje bo 10 minut delovalo z maksimalno močjo. Nato bo aparat zapiskal, moč delovanja pa se bo znižala na stopnjo "9".

Izklop delovanja z dodatno močjo

Moč delovanja lahko zmanjšate s pritiskom na senzorsko tipko (C).



Kadar za kuhalno polje aktivirano delovanje z dodatno močjo, to kuhalno polje deluje z zelo veliko močjo.

ZAKLEPANJE PRED OTROKI



B B1

Funkcijo zaklepanja pred otroki lahko aktivirate, če želite preprečiti preprost ali hiter vklop aparata ali če želite preprečiti spremembe nastavitve med njegovim delovanjem.

Zaklepanje tipk za upravljanje kuhališča

Dotaknite se senzorske tipke za zaklepanje oz. zaklepanje pred otroki (B) in jo držite 1 sekundo. Zasvetila bo signalna lučka (B1).

Kuhališče je zdaj zaklenjeno.

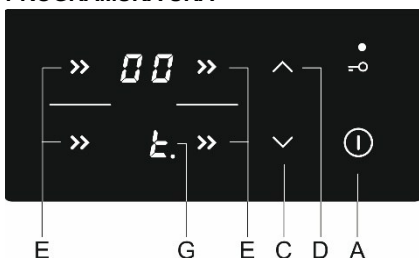
Odklepanje tipk za upravljanje kuhališča

Če želite odkleniti tipke za upravljanje kuhališča, storite enako kot za zaklepanje. Kuhališče mora biti izklopljeno. Dotaknite se tipke (B) in jo držite 1 sekundo.



Funkcijo zaklepanja lahko aktivirate, ko so kuhalna polja vklopljena ali ko je kuhališče izklopljeno. Če je kuhališče vklopljeno, z zaklepanjem zaklenete vse tipke, razen tipke za vklop/izklop kuhališča (A) in tipke za zaklepanje oz. odklepanje. Če je kuhališče izklopljeno, z zaklepanjem zaklenete vse tipke, razen tipke za zaklepanje oz. odklepanje. Kuhališče je vedno zaklenjeno po bodisi prvi bodisi ponovni priključitvi aparata na električno omrežje, preden ga vklopite.

PROGRAMSKA URA



Ta funkcija omogoča, da za izbrano kuhalno polje, ki že ima nastavljeno stopnjo kuhanja, izberete čas delovanja. Ko se ta čas izteče, se kuhalno polje samodejno izklopi.

Čas kuhanja lahko nastavite med 1 in 99 minut. Programsko uro lahko nastavite za vsa kuhalna polja in za vse stopnje moči delovanja.

VKLOP PROGRAMSKE URE

Najprej izberite kuhalno polje (E). Nato s tipkama (C) in (D) nastavite moč delovanja. Programska ura ne bo delovala, če je stopnja moči delovanja nastavljena na 0. Ponovno se dotaknite tipke za izbiro kuhalnega polja (E). Kuhališče zapiska, na prikazovalniku izbranega kuhalnega polja (G) pa se izpiše **1.** z decimalno piko. Na prikazovalniku kuhalnega polja na nasprotni strani bo prikazan preostali čas.

- Z dotikom na tipki (C) in (D) lahko nastavite čas med 1 in 99 minutami.
- Ko nastavite vrednost, se začne odštevanje časa. S hkratnim dotikom tipk (C) in (D) ponastavite čas na 0 oz. izklopite programsko uro. Če se dotaknete tipke (C) ali (D) in tipko držite, se nastavev spreminja z vse večjo hitrostjo.

- Po nekaj sekundah se prikazovalnik programske ure izklopi, ob prikazu stopnje moči delovanja pa bo svetila decimalna pika.
- Ko se nastavljeni čas delovanja izteče, se oglasi pisk in kuhhalno polje se izklopi. Zvočni signal oz. piskanje lahko prekinete tako, da se dotaknete katere koli tipke, po 2 minutah pa piskanje preneha samodejno.

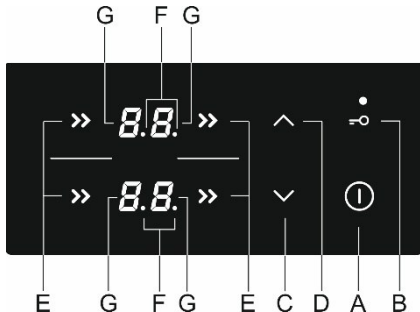
Spreminjanje nastavljenega časa kuhanja

- Čas kuhanja lahko med kuhanjem kadar koli spremenite.
- Dvakrat pritisnite tipko za želeno kuhlalno polje.
- Dotaknite se tipk (C) in (D), da nastavite nov želeni čas kuhanja.

Prikaz preostalega časa kuhanja

Če je programska ura nastavljena hkrati za več kuhlalnih polj, lahko preostali čas kuhanja prikazete tako, da se dvakrat dotaknete tipke (E).

IZKLOP KUHALNEGA POLJA



Kuhhalno polje (E) izklopite tako, da s tipko (C) nastavite stopnjo moči delovanja na "0". Če želite hitro izklopiti kuhlalno polje, se hkrati dotaknete tipk (C) in (D). Oglasi se kratek pisk, na prikazovalniku pa bo prikazana stopnja moči delovanja "0".

Če so vsa štiri polja izklopljena (oz. je njihova moč nastavljena na 0), se izklopi kuhlalna plošča.

INDIKATOR PREOSTALE TOPLOTE

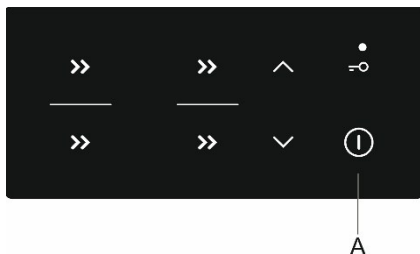
Steklokeramično kuhališče z znakom "H" prikazuje tudi preostalo toploto kuhlalnega polja. Steklokeramična kuhlalna polja se ne segrevajo neposredno, temveč le posredno, s toploto, ki jo odda segreta posoda. Dokler po izklopu kuhališča sveti znak "H", je kuhlalno polje še vroče. To preostalo toploto lahko uporabite za odtajanje ali da ohranite skuhano hrano toplo. Ko znak "H" izgine, je kuhlalno polje še vedno lahko vroče. Bodite previdni, saj obstaja nevarnost opeklin!

OMEJITEV TRAJANJA DELOVANJA

Zaradi varnosti je najdaljše možno trajanje delovanja vsakega kuhlalnega polja omejeno. Najdaljše možno delovanje je odvisno od izbrane stopnje moči delovanja. Če stopnje moči delovanja kuhlalnega polja ne spremenite, se po določenem času kuhlalno polje samodejno izklopi.

Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maksimalno trajanje delovanja (v urah)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

IZKLOP CELOTNEGA KUHALIŠČA

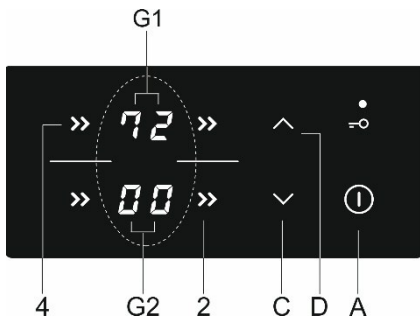


Za izklop kuhališča pritisnite tipko za vklop/izklop (A) in jo držite 1 sekundo. Oglasi se pisk in vsa kuhlalna polja se izklopijo.

SAMODEJNI IZKLOP

Če so med kuhanjem senzorske tipke aktivirane predolgo (npr. zaradi razlite tekočine ali predmeta, postavljenega čez tipke), se po 10 sekundah kuhališče samodejno izklopi. Na vseh prikazovalnikih utripa "—" in oglasi se pisk. Piskanje preneha, ko odstranite predmet s tipk oz. obrišete razlito tekočino.

NASTAVITEV MAKSIMALNE MOČI DELOVANJA APARATA

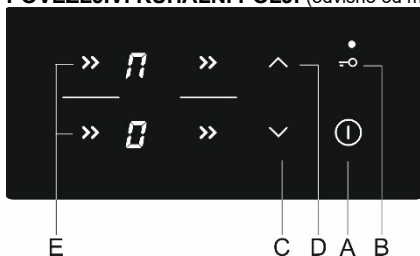


Maksimalna moč delovanja aparata je omejena na 7.200 W. To nastavev lahko znižate na 2.800 W, 3.500 W ali 6.000 W. Maksimalno moč delovanja lahko izberete v prvih 30 sekundah po tem, ko kuhališče priključite na električno omrežje. Najprej odklenite aparat. Hkrati pritisnete tipki za izbiro kuhalnih polj "2" in "4". Oglasi se pisk in na prikazovalnikih kuhalnih polj (G1) in (G2) bo prikazana trenutno nastavljena maksimalna moč delovanja. S tipkama (C) in (D) nastavite novo maksimalno moč delovanja.

Ponovno hkrati pritisnete tipki "2" in "4", da shranite novo nastavev.

Če nastavite nižjo maksimalno moč delovanja aparata, ni možno nastaviti visoke stopnje moči delovanja na vseh kuhalnih poljih hkrati. Pisk ter znak "r" na prikazovalniku izbranega kuhalnega polja označujeta, da je aparat samodejno omejil skupno moč delovanja.

POVEZLJIVI KUHALNI POLJI (odvisno od modela)



- Pri nekaterih modelih lahko dve kuhalni polji združite v eno večje povezano oz. združeno polje. Tako dobite večje kuhalno polje, na katero lahko postavite velik ovalni pekač ali ploščo za peko na žaru. Pekač mora biti tako velik, da pokrije središči zgornjega in spodnjega kuhalnega polja.
- Največja velikost posode ali pekača: 40 × 25 cm. Za enakomerno porazdelitev toplote priporočamo pekač oz. posodo z debelim dnom. Pekač se med segrevanjem močno segreje, zato pazite, da se ne opečete.
- Pri postavitvi pekača pazite, da ta ne prekriva modula za upravljanje (oz. upravljalnih senzorskih tipk).

Združitev dveh kuhalnih polj

- Pritisnite senzorsko tipko za vklop/izklop (A), da vklopite kuhališče.
- Hkrati se dotaknite obeh senzorskih tipk in ju držite 3 sekunde (E). Na prikazovalniku za zadnje polje se prikaže znak $\overline{r}$, ki označuje, da sta polji združeni oz. povezani.
- Nastavite zeleno stopnjo moči delovanja za združeno polje.
- Če želite kasneje spremeniti stopnjo moči delovanja združenega polja, to storite s tipkama (C) ali (D) za spodnje kuhalno polje.
- Opomba: Za združeno kuhalno polje ni mogoče vklopiti delovanja z dodatno močjo P. Najvišja možna stopnja moči delovanja za združeno polje je "9".

Razdružitev povezanih kuhalnih polj

- Stopnjo moči delovanja združenega kuhalnega polja nastavite na "0". Simbol $\overline{r}$ za združitev oz. povezavo dveh kuhalnih polj izgine in kuhalni polji prenehata delovati.
- Obe polji odslej delujeta neodvisno.

ŠUMI IN ZVOKI PRI INDUKCIJSKEM KUHANJU

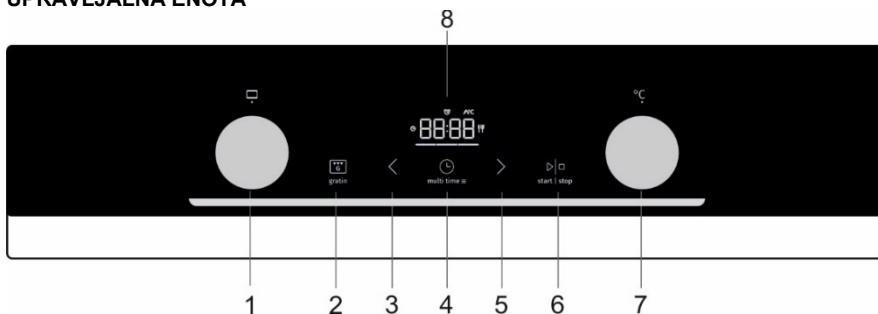
Šumi in zvoki	Vzrok	Rešitev / razlaga:
Indukcijsko pogojeni obratovalni šumi.	Indukcijska tehnologija je osnovana na lastnostih določenih kovin pod elektromagnetnim vplivom. Ob tem nastajajo tako imenovani vrtnčasti tokovi, ki silijo molekule v nihanje. Ti nihaji (vibracije) se pretvorijo v toploto, kar lahko, odvisno od kovine, povzroči tihe šume.	Ti so normalni in ne kažejo na nobeno okvaro.
Brenčanje kot v transformatorju.	Nastopi pri kuhanju z visoko močjo. Vzrok za to se skriva v količini energije, ki se prenaša s kuhalne plošče na kuhalno posodo.	Ta šum izgine ali pa postane šibkejši, ko zmanjšate stopnjo zmogljivosti.
Vibriranje in prasketanje posode za kuhanje.	Ta šum se pojavi pri tisti posodi, ki sestoji iz plasti raznovrstnih materialov.	Šum povzročijo vibracije na spojenih površinah plasti iz različnih materialov. Ta šum je odvisen od posode. Lahko se spreminja glede na količino in vrsto živila, ki se kuha.
Šum ventilatorja.	Za pravilno obratovanje indukcijske elektronike mora le ta delovati pri nadzorovani temperaturi. Zato je kuhalna plošča opremljena z ventilatorjem, ki glede na zaznano temperaturo dela na različnih stopnjah zmogljivosti.	Ventilator lahko dela še potem, ko ste izklopili kuhalno ploščo, če je zaznana temperatura še naprej previsoka.



Če se pojavi motnja v delovanju ali če prikaz napake ne izgine, za nekaj minut izklopite kuhališče z električnega omrežja (odvijte varovalko ali izklopite glavno stikalo), nakar ga ponovno priklopite na omrežje in vključite tipko glavnega stikala.

Če napake ne izginejo, pokličite servisno službo.

UPRAVLJALNA ENOTA



1. Gumb za izbiro sistema pečenja
2. Tipka za Gratiniranje (gratin)
3. Tipka za zmanjšanje vrednosti
4. Tipka za časovne funkcije in nastavitve
5. Tipka za povečanje vrednosti
6. Tipka "start | stop" za potrditev, zagon in prekinitev
7. Gumb za nastavev temperature
8. Prikazovalnik



INFORMACIJA!

Za boljši odziv tipk se jih dotikajte s čim večjo površino blazinice prsta. Ob vsakem dotiku tipke se oglasi zvočni signal.

PRVI VKLOP

Po prvem priklopu aparata na električno omrežje ali po daljšem izpadu napajanja z električno energijo se na prikazovalniku prikaže 12:00.

Najprej izberite in potrdite osnovne nastavitve.



INFORMACIJA!

Spreminjate jih z dotikanjem tipk < ali >. Želeno nastavitev potrdite na tipko **“multi time“** ali **“start I stop“**. Naslednjo nastavitev lahko nastavite, ko ste prejšnjo že nastavili in potrdili.

NASTAVITEV URE



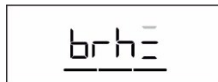
Z dotikom na tipki < ali > nastavite dnevni čas. Najprej nastavite in potrdite minute, nato nastavite in potrdite še uro. Če tipko za nastavitev vrednosti držite dlje, se vrednosti spreminjajo hitreje.



INFORMACIJA!

Za spremembo že nastavljenih ure glejte poglavje ČASOVNE FUNKCIJE.

OSVETLITEV PRIKAZOVALNIKA

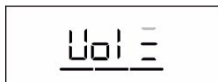


Privzeta nastavitev je visoka svetlost. Na prikazovalniku se prikažeta napis **“brh“** in trenutno nastavljena vrednost intenzivnosti osvetlitve. S tipko za nastavitev vrednosti povečate ali zmanjšate intenzivnost osvetlitve.



Povečanje svetilnosti LED prikazovalnika lahko poveča porabo energije v stanju pripravljenosti.

GLASNOST PISKOV



Privzeta nastavitev je srednja glasnost. Na prikazovalniku se prikažeta napis **“Vol“** in trenutno nastavljena glasnosti piska. Z dotikom na tipki < ali > izberite želeno stopnjo in jo potrdite. Zvok lahko tudi izklopite.

Po potrditvi izbranih nastavitev se na prikazovalniku prikaže dnevni čas (če je GUMB za izbiro sistema na poziciji “0”).

PEČICA

UPRAVLJANJE PEČICE

Pečico upravljate z gumbom “za izbiro načina delovanja pečice” za izbiro funkcije in gumbom “za nastavitev temperature” za nastavitev toplote.



Z vrtenjem gumba (levo in desno) izberite sistem pečenja.



Nastavitve lahko spreminjate tudi med delovanjem.

NASTAVITEV TEMPERATURE PEČICE

Nastavitev temperature lahko spreminjate z obračanjem gumba termostata, v smeri proti desni, v obsegu 50-275/300°C (odvisno od modela). Z obračanjem nazaj se nastavljena temperatura znižuje.



Pri nasilnem obračanju v položaj nič lahko pride do poškodbe termostata!

IZKLOP PEČICE

Gumb ZA IZBIRO SISTEMA PEČENJA in TEMPERATURNI GUMB obrnite na položaj “0”.

OSVETLITEV PEČICE

Osvetlitev pečice se samodejno vklopi vedno, ko je izbran kateri koli način delovanja.

SISTEMI PEČICE

Sistem	Opis
	HITRO PREDGRETJE se uporablja, če želite pečico čim hitreje ogreti na želeno temperaturo. Ta funkcija ni primerna za pečenje jedi. Ko se pečica ogreje na nastavljeno temperaturo, se ogrevanje zaključi. Predlagana temperatura: 50°C – maks.
	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM * Delujeta ob gredi ter ventilator. Ventilator omogoča enakomerno kroženje vročega zraka v pečici. Uporablja se za peko peciva, odtaljevanje hrane, sušenje sadja in zelenjave. Predlagana temperatura: 180°C.
	ŽAR Z VENTILATORJEM Delujeta infra grelo in ventilator. Uporablja se za pečenje mesa na žaru in pečenje večjih kosov mesa ali perutnine na enem nivoju pečice. Primeren je tudi za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje. Predlagana temperatura: 170°C. Maksimalna dovoljena temperatura 230°C.
	INTENZIVNO PEČENJE (AIR FRY) Takšen način peke daje hrani hrustljavo skorjico brez dodanih maščob. Gre za zdravo različico priprave »hitre hrane«, z manjšo vsebnostjo kalorij. Primerno za manjše kose mesa, ribe, zelenjavo in predhodno pripravljene zamrznjene izdelke (pomfrit, piščančji medaljoni). Predlagana temperatura: 200-220°C.
	VROČI ZRAK * Delujeta okroglo grelo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka okoli pečenke ali peciva. Uporablja se za pečenje mesa in peciva na več nivojih. Predlagana temperatura: 180°C.
	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO * Gredi na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice. Peka peciva ali mesa je možna samo na enem nivoju. Predlagana temperatura: 200°C.
	VELIKI ŽAR Delujeta zgornje grelo in infra grelo. Toploto neposredno oddaja infra grelo, ki je nameščeno na stropu pečice, za povečanje učinka segrevanja pa je hkrati vključeno še zgornje grelo. Uporablja se za peko pod žarom za manjše količine obloženih kruhkov, mesa ali pivskih klobas ter za opekanje toasta. Maksimalna dovoljena temperatura 230°C.
	SISTEM ZA PICO Ta program z nastavitvijo temperature pečenja, ki doseže vsaj 275°C, je bil posebej zasnovan za pripravo popolne pice, fokače, ploščatega kruha in podobnih pečenih dobrot.
	PEKA ZAMRZNJENIH ŽIVIL Ta način omogoča peko zamrznjenih živil v krajšem času brez potrebnega predgretja. Optimalno za predhodno pripravljene zamrznjene izdelke (pekovski izdelki, rogljički, lazanja, pomfrit, piščančji medaljoni), meso in zelenjavo. Predlagana temperatura: 190-200°C.
	ODTALJEVANJE Zrak kroži brez vključenih grel. Deluje samo ventilator. Uporablja se za počasno odtajanje zamrznjene hrane. Predlagana temperatura: 0°C.
	AQUA CLEAN Toploto oddaja samo spodnje grelo. Uporablja se za odstranjevanje madežev in hrane v pečici. Program se izvede v 30 minutah. Predlagana temperatura: 70°C.

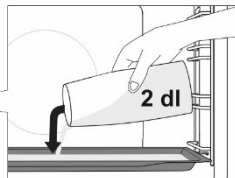
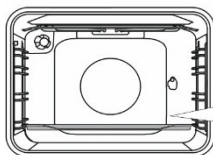
* Ta funkcija se uporablja za določanje energijsko učinkovitega razreda v skladu s standardom EN 60350-1.



CUHANJE S PARO

Pri teh sistemih lahko pečete jedi z dodatkom pare. Para omogoča lepše zapečeno in bolj hrustljivo površino oz. skorjo.

V hladno pečico, na prvi nivo, vstavite plitek pekač. Na pekač nalijte maksimalno 2 dl vode. Na drugi nivo postavite jed in zaženite sistem.



Globokega pekača ne vstavljajte globokega pekača v prvo vodilo; vstavite ga eno raven višje.



Za optimalno delovanje funkcije med peko ne odpirajte vrat in ne dolivajte vode.

ČASOVNE FUNKCIJE

Z vrtenjem GUMBA najprej nastavite SISTEM in TEMPERATURO.



Nastavitev trajanja delovanja

Pri tem načinu določite čas, kako dolgo naj pečica deluje. Dotaknite se tipke **“multi time”**. Na prikazovalniku se prikaže simbol . Z dotikom na ali nastavite zeleni čas delovanja. Najprej nastavite in potrdite minute, nato nastavite in potrdite še uro. Dotaknite se tipke **“start I stop”** za potrditev nastavitve. Za začetek delovanja pečice se dotaknite tipke **“start I stop”**.



Nastavitev zakasnjene vstopa pečice



INFORMATION!

Pri sistemih z žarom ter žarom z ventilatorjem ni mogoče nastaviti trajanja delovanja ali časa zaključka delovanja.

Ta način uporabite, ko želite, da se živilo v pečici začne peči s časovnim zamikom. V pečico vstavite želeno jed, izberite sistem in temperaturo. Nato nastavite trajanje programa ter čas, ko želite, da bo jed pripravljena.

Primer: Trenutni čas: 12.00
Čas peke: 2 uri
Konec pečenja: ob 18.00

Dotaknite se tipke **“multi time”**. Na prikazovalniku se prikaže simbol za čas trajanja delovanja. Z dotikom na ali nastavite trajanje programa (v našem primeru je to 2.00). Najprej nastavite in potrdite minute, nato nastavite in potrdite še uro. Nastavitev potrdite s tipko **“start I stop”**. S ponovnim dvakratnim dotikom tipke **“multi time”** izberite čas, ob katerem želite, da je jed pripravljena (v našem primeru je to 18.00). Izbiro potrdite. Na prikazovalniku se izpiše zeleni končni čas (18.00). Dotaknite se tipke **“start I stop”** za potrditev nastavitve.

Za začetek delovanja pečice se dotaknite tipke **“start I stop”**.

Pečica pri čakanju na vklop preide v delno stanje pripravljenosti (ali "stand-by"): zaslon se zatemni, ventilacijski sistem in osvetlitev pečice sta ves čas vklopljena. Izbrane nastavitve se samodejno vklopijo (v našem primeru ob 16.00). Pečica se izklopi ob nastavljenem času (v našem primeru je to 18.00).



INFORMACIJA!

Na prikazovalniku se izmenično prikazujeta čas konca delovanja pečice in dnevni čas.

Po poteku nastavljenega časa pečica samodejno preneha delovati. Na prikazovalniku se izmenično prikazujeta napisa **“End”** in 00:00. Oglosi se zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katero koli tipko oz. Se po eni minuti izklopi sam.



OPOZORILO!

Funkcija ni primerna za živila, ki potrebujejo predhodno predgretje pečice. Hitro pokvarljiva živila ne smejo predolgo stati v pečici. Pred uporabo tega načina preverite, ali je ura na aparatu nastavljena na točen čas.



Nastavitev opozorilnika

Opozorilnik lahko uporabljate samostojno, neodvisno od delovanja pečice. Najdaljša možna nastavitev je 24 ur. Zlatih 10 minut, pri iztekanju izbrane časovne funkcije, je prikazanih v sekundnem intervalu. Dvakrat se dotaknite tipke **“multi time”**, da se na prikazovalniku prikaže simbol . Z dotikom na ali nastavite trajanje opozorilnika.



INFORMACIJA!

- Če je nastavljen zakasneni vklop, opozorilnik nastavite s trikratnim dotikom na tipko **“multi time”**.
- Pri nastavitvi časovnih funkcij lahko s sočasnim dotikom na tipki **< in >** čas ponastavite na ničlo vrednost. Nastavitev potrdite na tipko **“start I stop”**.
- Zadnje uporabljene vrednosti pri časovnih funkcijah se shranijo in se kot prednastavljene prikažejo pri ponovni uporabi funkcij. Te nastavitve lahko tudi izklopite (glejte poglavje Izbira dodatnih funkcij, Adaptivna funkcija)

IZBIRA SPLOŠNIH NASTAVITEV

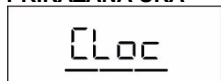
Gumb ZA IZBIRO SISTEMA obrnite na položaj "0". Funkcijo vklopite s 3-sekundnim dotikom na tipko **“multi time”**. Na prikazovalniku se za nekaj sekund izpiše **“SEtt”**, nato pa se pokaže meni dodatnih funkcij.



INFORMACIJA!

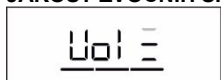
S tipkama **< ali >** se pomikate po meniju. Nastavitev potrdite s tipko **“start I stop”** ali multi time. Če želite zapustiti meni dodatnih funkcij, se dotaknite tipke **“gratin”**.

PRIKAZANA URA



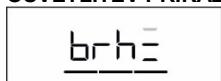
Z dotikom na tipki na **< ali >** nastavite dnevni čas. Na prikazovalniku je prikazan napis **“CLoc”**. Po potrditvi lahko izbirate med 12-urnim in 24-urnim prikazom. Potrdite in nato nastavite še dnevni čas. Najprej nastavite in potrdite minute, nato pa nastavite in potrdite še ure.

JAKOST ZVOČNIH SIGNALOV



Izbirate lahko med tremi možnimi stopnjami glasnosti piskanja. Izberite nastavev **“Vol”**. Z dotikom na tipki **< ali >** izberite zeleno stopnjo in jo potrdite. Zvok lahko tudi izklopite.

OSVETLITEV PRIKAZOVALNIKA

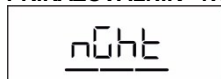


Izbirate lahko med tremi možnimi stopnjami osvetlitve prikazovalnika. Izberite nastavev **“brh”**. Z dotikom na tipki **< ali >** izberite zeleno stopnjo in jo potrdite. S tipko za nastavev vrednosti povečajte ali zmanjšajte intenzivnost osvetlitve.



Povečanje svetilnosti LED prikazovalnika lahko poveča porabo energije v stanju pripravljenosti.

PRIKAZOVALNIK - NOČNI NAČIN



Ta funkcija, ki v nočnem času (med 20.00 in 6.00) samodejno zmanjša osvetlitev z višje intenzivnosti na najnižjo. Izberite nastavev **“nGht”**. Z dotikom na tipki **< ali >** izberite zeleno nočno osvetlitev prikazovalnika in jo potrdite

ADAPTIVNA FUNKCIJA



Funkcija omogoča prilagajanje nastavljenega časa pečenja. Tovarniško je funkcija izklopljena, lahko pa jo vklopite. Kadar je funkcija vklopljena, se prikažejo zadnje nastavitve trajanja programa pečenja. Upoštevajte se vrednosti zadnje peke.

Na prikazovalniku se izpiše **“AdPt”**. Če želite funkcijo izklopiti, z dotikom tipk **< ali >** izberite off. Enako storite, če želite funkcijo ponovno vklopiti. Na prikazovalniku izberite on.

TOVARNIŠKE NASTAVITVE



Funkcija omogoča ponastavitev aparata na tovarniške nastavitve. Na prikazovalniku se prikaže napis **“Fact”**. Z dotikom na tipki **<** ali **>** izberite **“rES”** za izbiro tovarniških nastavitvev in potrdite z daljšim dotikom na tipko **“start I stop”**, dokler vse osvetljene črtice ne izginejo.



OPOZORILO!

Po izpadu električne energije ali izklopu aparata se nastavitve dodatnih funkcij ohranijo še največ nekaj minut. Po tem času se vse nastavitve, razen zvočnega signala in svetlosti, vrnejo na osnovne vrednosti.

ZAČETEK DELOVANJA

Črtica nad tipko **start I stop** je delno osvetljena. Nastavljeni program zaženite z dotikom na to tipko. Med delovanjem programa črtica nad tipko močneje sveti (je popolnoma osvetljena).

start I stop



INFORMACIJA!

Če ni nastavljena nobena časovna funkcija, se na prikazovalniku prikaže čas trajanja pečenja. Ob dosegu nastavljene temperature se na zaslonu za nekaj sekund izpiše °C in zasliši zvočni signal.

DODATNO GRATINIRANJE



gratin

Funkcijo lahko zaženete šele po 10 minutah peke (črtica nad tipko gratin je delno osvetljena). Ko funkcijo potrdite, se na prikazovalniku prikaže čas trajanja peke 10 min (10:00). Z dotikom na tipko **<** ali **>** prilagodite čas trajanja gratiniranja.

Funkcijo lahko tudi izključite z dotikom na tipko **“gratin”**.

Funkcija se uporabi v zadnji fazi pečenja, ko na jed dodamo preliv/posip ali želimo še dodatno zapeči njeno površino. Med gratiniranjem se na jedi naredi hrustljava zlatorumena skorja, ki jo štiti pred sušenjem, hkrati pa jed daje lepši videz in boljši okus.

Konec delovanja in izklop pečice

Pečenje prekinete z dotikom na tipko **“start I stop”**. Na prikazovalniku se izpiše **“End”** in oglasi se zvočni signal.

Gumb ZA IZBIRO SISTEMA obrnite na položaj "0".



INFORMACIJA!

Po končanem pečenju se prekinejo in izbrišejo tudi vse časovne nastavitve na uri, razen opozorilnika. Ura se nastavi na prikaz dnevnega časa.

Po končani uporabi pečice se lahko v letvi oz. utoru za zbiranje kondenzata (pod vrati) nabere voda. Letev obrišite z gobico ali krpico.

OPIS NAČINOV DELOVANJA (SISTEMOV)

- Pri segrevanju prazne pečice se porabi veliko energije, zato se z zaporednim pečenjem več vrst peciva ali pic prihrani veliko energije, saj je pečica že ogreta.
- Uporabljajte temne silikonske oslojene ali emajlirane pekače, saj ti posebej dobro prevajajo toploto.
- Kadar uporabljate papir za peko, preverite, če je le-ta obstojen pri visokih temperaturah.
- Med pripravo hrane v pečici nastaja veliko pare, ki se odvaja skozi dimnik na hrbtni strani aparata. Para se lahko kondenzira na vratih ali pokrovu aparata (odvisno od modela). To je običajen pojav, ki ne vpliva na delovanje aparata. Po koncu kuhanja obrišite odvečni kondenzat s krpo.
- Proti koncu časa pečenja lahko pečico izključite približno 10 minut pred koncem pečenja, da izkoristite akumulirano toploto in tako prihranite energijo.
- Jed ne ohlajajte v zaprti pečici, da se izognete rosenju.



Žar uporabljajte samo, kadar so vrata pečice zaprta.



Globokega pekača med pečenjem ne smete vstaviti v 1. vodilo.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



Pred čiščenjem izklopite aparat iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Čiščenja in vzdrževanja aparata ne smejo opravljati otroci brez ustreznega nadzora!

Lakirane površine in deli iz umetnih mas (odvisno od modela)

Gumbe, ročaje vrat, nalepke in napisne tablice ne čistite z abrazivnimi čistili in abrazivnimi čistilnimi pripomočki, s čistili na osnovi alkohola ali s samim alkoholom. Madeže takoj odstranite z mehko neabrazivno krpo in vodo, da ne pride do poškodb na površini. Uporabite lahko tudi čistila in čistilne pripomočke, ki so namenjena za tovrstne površine; pri tem pa upoštevajte napotke proizvajalca čistila.

Emajlirane površine (pečica)

Za čiščenje uporabite vlažno gobo z nekaj milnice. Mastne madeže lahko odstranite s toplo vodo in posebnim detergentom za emajl. Nikoli ne čistite emajliranih površin z grobimi pripomočki, saj lahko ti povzročijo nepopravljivo škodo na površini aparata.

Steklene površine

Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte grobih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko tako povzročite razpoke na površini, steklo pa se lahko zato zlomi. Steklena površine očistite s posebnimi čistili za steklo, ogledala in okna.



INFORMACIJA!

Nikoli ne uporabljajte agresivnih in grobih sredstev za čiščenje.

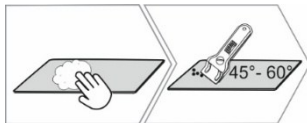
ČIŠČENJE STEKLOKERAMIČNE POVRŠINE

- Ohlajeno steklokeramično površino očistite po vsaki uporabi, saj se sicer pri vsaki naslednji uporabi tudi najmanjša umazanija prižge na vročo površino.
- Za redno vzdrževanje steklokeramične površine uporabljajte specialna negovalna sredstva, ki na njej ustvarijo zaščitni film pred umazanijo.
- Pred vsako uporabo z steklokeramične površine in z dna posode obrišite prah ali morebitne druge tujke, ki bi lahko opraskali površino.



Z jekleno volno, čistilnimi gobicami in abrazivnimi praški opraskate površino. Prav tako pa jo poškodujete z uporabo agresivnih sprejev in neprimernih tekočih čistil.

- Signacija se lahko obrabi zaradi uporabe agresivnih čistil ali grobih oziroma poškodovanih spodnjih delov posode.
- Manjšo umazanijo odstranite z vlažno mehko krpo, površino pa nato obrišite do suhega.
- Vodne madeže odstranite z blago raztopino kisa, s katero pa ne smete brisati okvirja (pri nekaterih modelih), ker le-ta izgubi sijaj. Ne smete uporabljati agresivnih sprejev in čistil za odstranjevanje
- apnenca.
- Močnejšo umazanijo odstranite s specialnimi sredstvi za čiščenje steklokeramične površine. Pri tem upoštevajte navodila proizvajalca čistila. Pazite, da po čiščenju temeljito odstranite ostanke čistil, ker lahko pri segrevanju grel poškodujejo steklokeramično površino.



- Trdovratno in zapečeno umazanijo odstranite s strgalom. Pri rokovalju s strgalom bodite previdni, da se ne poškodujete.
- Strgalo ne postavljajte pravokotno in z njegovo konico ne praskajte po površini stekla.
- Sladkor in hrana, ki vsebuje sladkor, lahko trajno poškodujejo steklokeramično površino, zato je potrebno sladkor in sladke jedi s strgalom takoj odstraniti s steklokeramične površine, čeprav je kuhališče še vroče.



Strgalo uporabljajte samo v primerih, kadar umazanije ne morate odstraniti z moko krpo ali specialnimi sredstvi za čiščenje steklokeramične površine. Strgalo držite pod pravilnim kotom (45° do 60°). Z nežnim pritiskom drsite po steklu preko signacije, da odstranite umazanijo. Pazite, da plastični ročaj strgala (pri nekaterih modelih) ne pride v stik z vročo kuhalno površino.



Sprememba barve steklokeramične površine ne vpliva na delovanje in stabilnost površine. Največkrat je posledica ostankov hrane, ki se je zažgala, oziroma jo povzroči dno posode (na primer aluminijaste ali bakrene), kar pa je zelo težko popolnoma odstraniti.

Opozorilo: Vse omenjene napake so predvsem estetskega značaja in neposredno ne vplivajo na delovanje aparata. Odprava teh napak ni predmet garancije.

PEČICA

Notranje stene pečice očistite z vlažno gobo in detergentom. Če so na stenah zapečeni ostanki, uporabite posebno čistilo za emajl. Po čiščenju temeljito osušite pečico. Pečico čistite le, kadar je hladna. Nikoli ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, saj lahko z njimi opraskate emajlirane površine. Pripomočke pečice (rešetko, pekač ipd.) pomijte z gobo in detergentom. Če so močnejše umazani, uporabite ustrezen detergent.



ČIŠČENJE PEČICE S FUNKCIJO AQUA CLEAN

Obrnite GUMB ZA IZBIRO SISTEMA PEČENJA na Aqua clean  GUMB TEMPERATURO nastavite na 70°C. V steklen pekač vlijte 0,6 l vode in ga vstavite v spodnje vodilo. Po 30 minutah se ostanki hrane na emajlu pečice zmehčajo in jih lahko obrišete z vlažno krpo.



Sistem Aqua clean uporabljajte, ko je pečica popolnoma ohlajena.

ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE ŽIČNIH IN TELESKOPSKO IZVLEČNIH VODIL

Vodila čistite samo z običajnimi čistili.

Vodila primite na spodnji strani in jih povlecite prosti notranjosti pečice. Na zgornji strani jih izvlecite iz odprtin.



Teleskopsko izvlečnih vodil ne smete čistiti v pomivalnem stroju.

MENJAVA ŽARNICE

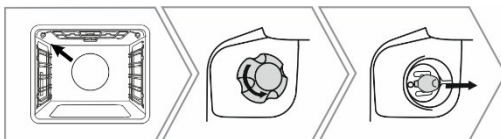
Žarnica je potrošni material in garancija zanjo ne velja. Pred menjavo žarnice odstranite pekače, rešetko in vodila.

Izklopite aparat iz električnega omrežja!

Odvijte pokrov žarnice in izvlecite žarnico. Halogenska žarnica: G9, 230 V, 25 W. (Navadna žarnica E14, 25W, 230V - odvisno od modela)



Uporabljajte zaščito, da se ne opečete.



MEHKO ZAPIRANJE VRAT

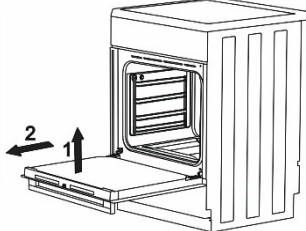
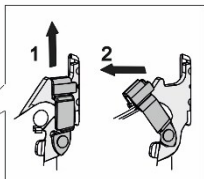
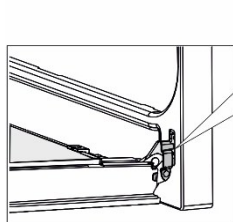
Aparat je opremljen z obesi vrat „KOMFORT“ - le ti zagotavljajo tiho zapiranje.



Če je sila zapiranja vrat premočna, se učinek sistema zmanjša ali pa se iz varnostnih razlogov sistem zaobide.

SNEMANJE IN NAMEŠČANJE VRAT PEČICE

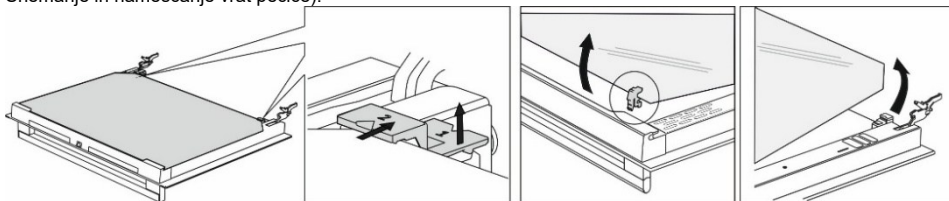
- Odprite vrata pečice (v končni položaj).
- Privzdignite in obrnite spodnje dele.
- Počasi zapirajte vrata pečice, narahlo jih privzdignite in snemite z obeh tečajev aparata.



Če želite vrata ponovno namestiti, postopajte v obratnem vrstnem redu. V primeru, da se vrata nepravilno odpirajo ali zapirajo, se prepričajte, če so tečaji pravilno nameščeni na tečajnih kaveljčkih.

SNEMANJE IN VSTAVLJANJE STEKLA VRAT

Steklo vrat lahko očistite tudi z notranje strani, vendar jih je potrebno odstraniti. Snemite vrata pečice (gl. poglavje Snemanje in nameščanje vrat pečice).



- Rahlo privzdignite nosilca na levi in desni strani vrat (oznaka 1 na nosilcu) in ju nato rahlo povlecite stran od stekla (oznaka 2 na nosilcu).
- Steklo vrat primite na spodnjem robu, ga rahlo privzdignite, da se iztakne iz nosilca in odstranite.
- Notranje tretje steklo (imajo samo nekateri modeli), odstranite tako, da ga privzdignete in odstranite. Odstranite tudi gumici na steklu.



Steklo namestite v obratnem vrstnem redu. Oznaki (polkroga) na vratih in steklu se morata prekriti.

TABELA MOTENJ IN NAPAK

V garancijskem obdobju sme kakršno koli popravilo opraviti samo servisni center oz. serviser, pooblaščen s strani proizvajalca aparata.

Pred kakršnim koli popravilom izključite aparat iz električnega omrežja, bodisi tako, da odstranite varovalko, ali tako, da izvlečete vtiča iz vtičnice.

V primeru nepooblaščenih posegov in popravil kuhališča lahko pride do električnega udara ali kratkega stika, zato ne poskušajte sami popraviti aparata. Prepustite takšna dela strokovnjaku oziroma pooblaščenemu servisu.

V primeru manjših napak ali težav pri delovanju aparata upoštevajte naslednja navodila, s katerimi lahko morda sami odpravite vzroke zanj.

V nadaljevanju je podanih nekaj nasvetov za odpravljanje nekaterih običajnih težav.

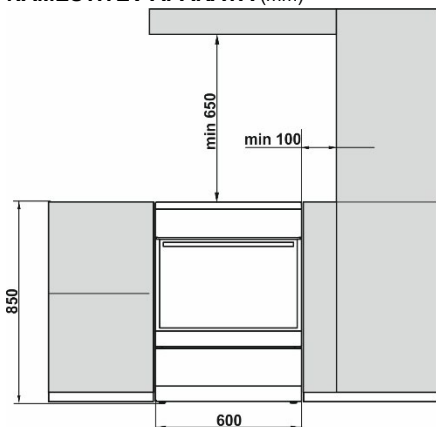
PEČICA	
Motnja/napaka	Vzrok
Senzorji se ne odzivajo; prikazovalnik je zamrznjen.	Aparat za nekaj minut izključite iz električnega omrežja (odvijte varovalko ali izklopite glavno stikalo). Nato ponovno priključite aparat na električno omrežje in ga vklopite.
Hišna varovalka se večkrat izklopi ...	Pokličite servisno službo. Preverite, če moč vseh vklopljenih aparatov ne presega maksimalne zmogljivosti vašega hišnega priključka.
Osvetlitev pečice ne dela ...	Zamenjava žarnice v pečici je opisana v poglavju "Čiščenje in vzdrževanje".
Jed je slabo pečena ...	Ali ste pravilno nastavili temperaturo in sistem gret? Ali so vrata pečice zaprta?

KUHALNA POVRŠINA		
Motnja/napaka pri indukcijskem kuhališču	Vzrok	Rešitev
Vključili ste kuhhalno polje, prikazovalnik "u" pa še naprej utripa.	Posoda ni primerna za indukcijo ali pa je premajhnega premera. Morda se je lonec preveč segrel in izgubil feromagnetne lastnosti.	Preverite, ali je posoda za kuhanje feromagnetna (jo privlači magnet). Preverite, ali je premer lonca dovolj velik (običajno >12cm). Če prikaz po ponovnem izklopu in vklopu kuhhalne površine še vedno utripa, odklopite aparat iz omrežja. Počakajte 5 minut in ga ponovno priključite.
Funkcija hitrega segrevanja "Power Boost" se samodejno izklopi.	Normalno je, da se funkcija Power Boost po določenem času samodejno izklopi in gre na stopnjo 9. Če se kuhhalno polje preveč segreje, varnostni mehanizem izklopi funkcijo močnega segrevanja!	Ponovno aktivirajte funkcijo Power Boost. Po potrebi izklopite kuhhalno polje in ga ponovno vklopite ter aktivirajte Power Boost. Počakajte nekaj časa, da se kuhališče nekoliko ohladi.
Neprekinjen zvočni signal, na prikazovalniku pa utripa znak »-«.	Čez senzorske tipke je razlita tekočina ali postavljen predmet.	Obrišite površino senzorskih tipk.
Znak »R« na prikazovalniku.	To označuje, da želene stopnje moči delovanja ni mogoče nastaviti, ker je dosežena maksimalna skupna moč delovanja kuhališča.	
Znak »F« na prikazovalniku.	To označuje, da je pri delovanju prišlo do napake.	
Na prikazovalniku se prikaže sporočilo o napaki "C".	Plošča se je pregrela.	Pustite, da se plošča ohladi, nato pa uporabite nižjo stopnjo moči kuhanja.

Če motnje kljub upoštevanju zgornjih nasvetov niste uspeli odpraviti, pokličite pooblaščen servis. Odprava okvar oziroma reklamacije, ki nastanejo zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, niso predmet garancije. Stroške popravila v tem primeru krije uporabnik sam.

NAVODILA ZA NAMESTITEV IN PRIKLJUČITEV

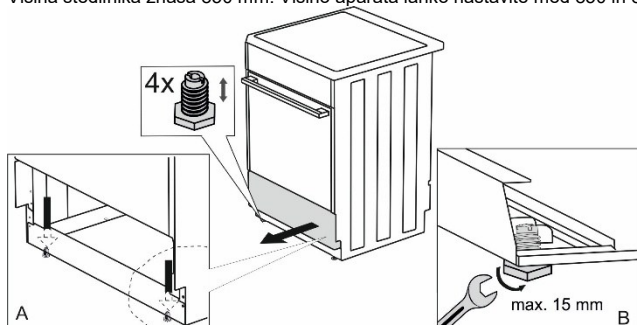
NAMESTITEV APARATA (mm)



Aparatu najbližje sosednje stene oziroma pohištveni elementi (tla, zadnja kuhinjska stena, stranski steni) morajo biti odporne na temperaturo najmanj 90°C.

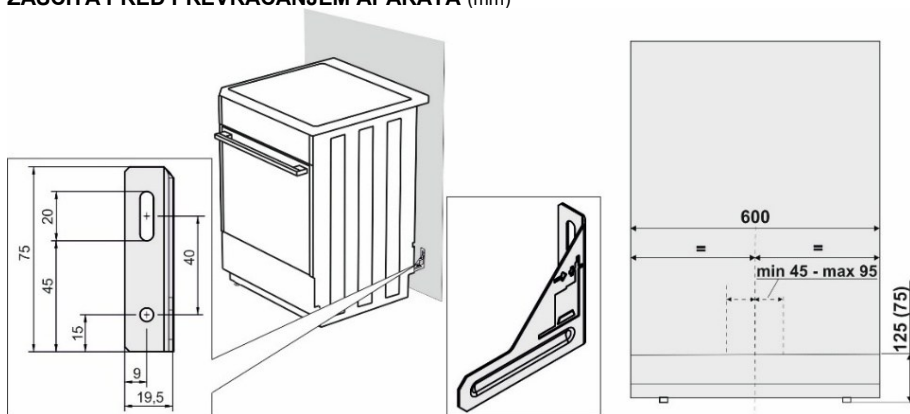
URAVNAVANJE APARATA IN DODATNI PODSTAVEK

Višina štedilnika znaša 850 mm. Višino aparata lahko nastavite med 850 in 865 mm.



Štedilnik je treba namestiti vodoravno!

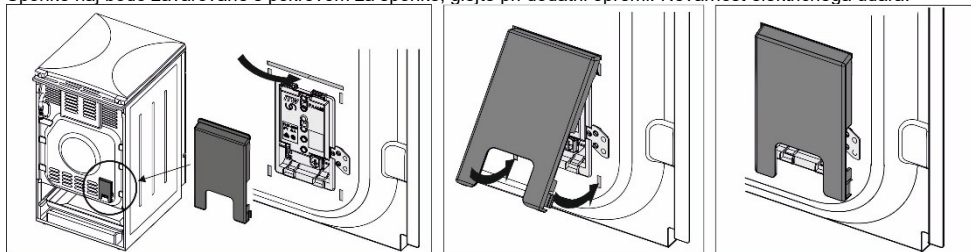
ZAŠČITA PRED PREVRAČANJEM APARATA (mm)



Po načrtu pritrdite nosilec na steno s pomočjo dodatnih vijakov in vijačnih vložkov. V primeru, da se dodanih pritrdilnih delov ne da uporabiti, uporabite druge, ki bodo zagotovili pritrditev nosilca na steno.

ZAŠČITA SPONKE

Sponke naj bodo zavarovane s pokrovom za sponke, glejte pri dodatni opre. Nevarnost električnega udara.

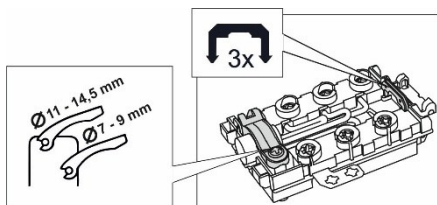


ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV

Električni štedilnik je porabnik električne energije, ki ga je treba namestiti in priključiti v skladu z veljavnimi predpisi.

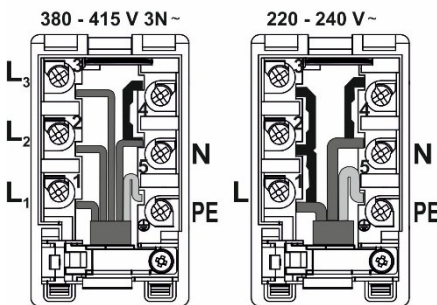


Za povezavo so na voljo trije medeninaasti mostički. Za trifazni priklop (380–415 V, 3N~) je potreben en mostiček, za enofazno povezavo (220–240 V ~) pa so potrebni trije mostički.



Pred aparat je treba v fiksni priključek zanj vgraditi napravo, s katero je mogoče izklopiti aparat iz električnega omrežja, razdalja med kontakti vseh polov v tej napravi pa mora znašati vsaj 3 mm.

Štedilnik sme namestiti in priklopiti samo pooblaščen in ustrezno usposobljena oseba. Pooblaščen oseba mora uravnati kuhhalno ploščo tako, da bo ta v povsem vodoravnem položaju, jo priključiti na električno omrežje ter preveriti njeno delovanje. Namestitev štedilnika mora biti potrjena na garancijskem listu.



Priporočena je trifazna priključitev štedilnika s pomočjo priključnega kabla H05VV-F5G1,5 (prejšnja oznaka CGLG 5Cx1,5), (varovalka 3x16A).

Za enofazno priključitev uporabite H05VV-F3G4 (prejšnja oznaka GGLG 3Cx4), (varovalka 32 - 40 A ustreznega tipa). Za zaščito pred poškodbo priključne vrvice je treba na konce vodnikov namestiti kabelske končnike.

Ko pritrdite konce vodnikov pod vijake na priključni plošči (oz. priključnici), napeljite priključno vrvico na priključno ploščo in jo pritrdite s sponko, ki preprečuje, da bi se snel. Zaprite pokrov priključne plošče.

POMEMBNO OPOZORILO

Ob vsakem razstavljanju in ponovnem sestavljanju električnega štedilnika je treba aparat odklopiti iz električnega omrežja in ga ni dovoljeno uporabljati.

Strokovnjak, ki namešča aparat, mora nujno storiti naslednje:

- Preveriti pravilnost priklopa na električno omrežje.
- Preveriti delovanje grel ter upravljalnih elementov.
- Predstaviti in pojasniti uporabniku vse funkcije aparata ter informacije glede servisiranja in vzdrževanja.

OPOMBA

Električni štedilnik je aparat 1. razreda (Class I) v klasifikaciji električnih aparatov glede poškodb zaradi električnega toka in mora biti priključen na zaščitni vodnik.

ODLAGANJE



Embalaza izdelkov je izdelana iz okolju prijaznih materialov, ki jih je možno brez nevarnosti za okolje ponovno predelati (reciklirati), deponirati ali uničiti. V ta namen so embalažni materiali tudi ustrezno označeni.

Simbol na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

S pravi načinom odstranjevanja oz. odlaganja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje ter zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavili v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojni mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

TEST PEČENJA

Testirano v skladu z normo EN 60350-1.

PEČENJE

Jed	Oprema	Višina napeljave (spodaj)	Sistem	Toplota (°C)	Čas pečenja (v minutah)
Piškti ena stop	plitev emajlirani pekač za pečico	3		140-150*	20-35
Piškti ena stop		3		140-150*	20-35
Piškti dve stopnji		2, 3		140-150*	30-45
Piškti tri stopnje		2, 3, 4		130-140*	30-45
Kolački ena stop	plitev emajlirani pekač za pečico	3		160-170*	20-35
Kolački ena stop		3		160-170*	20-35
Kolački dve stopnji		2, 3		140-150*	30-45
Kolački tri stopnje		2, 3, 4		140-150*	35-50
Torta	okrogla kovinska oblika ø26/rešetka	2		160-170*	20-35
Torta		2		160-170*	20-35
Jabolčni kolač	2x okrogla kovinska oblika ø20/rešetka	2		170-180	50-70
Jabolčni kolač		3		160-170	50-70
Topli sendvič	rešetka	4		230*	0,5-3
Polpeti z mletim mesom	rešetka + plitev pekač za pečico za prestrezanje kapljanja	4		230	20-35

* Predgreti pečico na 10 minut.

Zahvaljujemo vam na poverenju kog ste nam iskazali kupovinom našeg aparata.

Za što jednostavniju upotrebu ovog proizvoda priložili smo korisnički priručnik sa detaljnim uputstvima koje će vam pomoći da se što brže upoznate s vašim novim aparatom.

Najpre proverite da li ste primili neoštećen aparat. Ukoliko otkrijete bilo kakvo transportno oštećenje molimo vas da se obratite prodavnici u kojoj ste aparat kupili, ili područnom magacinu odakle je proizvod bio isporučen.

Detaljnija uputstva i savete potražite na <http://www.gorenje.com> ili skenirajte QR kod na natpisnoj pločici.



U uputstvima ćete opaziti simbole koji imaju naredna značenja:

**INFORMACIJA!**

Informacija, savet, ideja ili preporuka

**POZORENJE!**

Upozorenje za opasnost



Veoma je važno da uputstva iz korisničkog priručnika pažljivo pročitate.

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA



PAŽLJIVO PROUČITE OVA UPUTSTVA I SAČUVAJTE IH, AKO VAM BUDU TREBALA KASNIJE.

Deca starija od osam godina kao i lica (uključujući i decu) smanjenih psiho-fizičkih sposobnosti, ili lica sa nedostatkom iskustava i znanja u rukovanju aparatom, smeju koristiti ovaj aparat isključivo pod odgovarajućim nadzorom lica zaduženih za njihovu bezbednost, i ako su dobila odgovarajuća uputstva u vezi bezbedne upotrebe aparata, i ako razumeju opasnosti povezane sa korišćenjem aparata. Deci nemojte dozvoliti da koriste aparat kao igračku. Takođe, nemojte dozvoliti da deca učestvuju u čišćenju i održavanju aparata bez odgovarajućeg nadzora.

UPOZORENJE: tokom rada aparat i njegova dodatna oprema ugrevu se do veoma visokih temperatura. Budite oprezni, i ne dodirujte grejne elemente aparata. Deca mlađa od 8 godina neka budu stalno pod vašim nadzorom.

UPOZORENJE: dostupni delovi aparata mogu da se jače ugrevu tokom rada, zbog toga udaljite decu iz blizine rerne.

UPOZORENJE: opasnost požara: na površinu ploče za kuvanje nemojte odlagati nikakve predmete.

UPOZORENJE: Priprema jela na masnoći ili ulju neka bude pod stalnim nadzorom, jer se pregrijana masnoća veoma brzo upali, stoga može da bude opasno i može uzrokovati požar. Vatru nemojte NIKAD pokušavati ugasiti vodom. Aparat smesta isključite i prekinite dovod električne energije, te pokrijte plamen poklopcem ili prikladnom vlažnom krpom.

Koristite isključivo temperaturnu sondu koja je preporučena za korišćenje s ovom retnom.

UPOZORENJE: Postupak kuvanja, kao i kratak proces kuhanja moraju uvek da budu pod stalnim nadzorom.



PAZI: postoji opasnost nagibanja ili prevrtanja!



UPOZORENJE: da bi sprečili nagibanje ili prevrtanje aparata, treba namjestiti stabilizatore. Pridržavajte se uputstva za postavljanje.

UPOZORENJE: Ukoliko utvrdite da je staklokeramička površina napukla, smesta isključite aparat i prekinite dovod električne energije, te tako sprečite opasnost električnog udara.

UPOZORENJE: Pre zamene sijalice uverite se da je aparat isključen iz električnog napajanja, jer ćete time sprečiti opasnost električnog udara.

Na indukciono polje nemojte stavljati nikakve metalne predmete, kao što su noževi, viljuške, kašike ili poklopci, jer se zbog delovanja indukcije mogu jače zagreјati.

Aparat ne sme biti postavljen iza dekorativnih vrata, da ne bi došlo do pregrevavanja.

Za čišćenje vrata odnosno stakla rerne ili staklenog poklopcа ploče za kuvanje nemojte koristiti gruba ili abraziona sredstva za čišćenje, jer mogu ogrepsti površinu, što može da dovede do puknuća stakla.

Aparat nije dozvoljeno čistiti napravama na vruću paru ili visokotlačnim aparatima za čišćenje, jer takve naprave mogu uzrokovati električni udar.

Nakon upotrebe isključite polje za kuvanje iz korisničkog interfejsa koristeći odgovarajuće elemente za upravljanje. Nemojte verovati isključivo sistemu detektora posude.

Aparat nije primeren za upravljanje pomoću spoljnog programskog časovnika, ili nekog drugog odvojenog sistema za daljinsko upravljanje.

UPOZORENJE: koristite samo zaštitu ringli kuvanje koju je oblikovao proizvođač aparata za kuvanje, ili koju proizvođač u svojim uputstvima za upotrebu preporučuje kao primerenu zaštitu za ovaj aparat. Korišćenje neodgovarajuće zaštite ringli može da uzrokuje nesreću.

Oštećen priključni kabl sme da zameni isključivo proizvođač ili ovlašćeni serviser, odnosno neko drugo odgovarajuće osposobljeno lice, inače bi takav zahvat mogao da bude opasan.

PAŽNJA: ovaj aparat namenjen je isključivo za kuvanje. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, na primer za zagrevanje prostorija.

Aparat je napravljen za postavljanje neposredno na patos, bez bilo kakvih postolja, odnosno podnožja.

Aparat ne smete postavljati u blizinu jačih izvora toplote kao što su peći na kruta goriva, jer bi visoka temperatura mogla oštetiti aparat.

Aparat sme priključiti na električnu energiju samo servis ili ovlašćeno stručno lice. Kutija priključnih spona (umesto priključnog kabla) neka bude zaštićene poklopcem, pogledati dodatnu opremu. Nestručni zahvati i popravci aparata mogu dovesti do opasnosti od strujnog udara i ozbiljnih povreda, kao i oštećenja na aparatu.

Pazite da priključni kablovi aparata koji se nalaze u blizini vašeg aparata ne budu pritisnuti vratima rerne, jer mogu da se oštete i uzrokuju kratak spoj. Zato električne priključne kablove drugih aparata držite na primerenoj udaljenosti.

Rernu nemojte oblagati aluminijumskom folijom i nemojte stavljati tepsiju na dno rerne, jer obloga iz folije sprečava kruženje vazduha u rerni, ometa pečenje i uništava emajl.

Vrata rerne tokom rada jače se ugriju. Zato je kao dodatna zaštita ugrađeno treće staklo, koje tokom rada rerne snižava površinsku temperaturu stakla na vratima rerne (samo određeni modeli).

Šarniri vrata rerne mogu se oštetiti ako ih preopterete, zato na otvorena vrata rerne nemojte stavljati teške sudove za kuvanje i nemojte se oslanjati na otvorena vrata npr. tokom čišćenja unutrašnjosti rerne. Nemojte dozvoliti deci da sedaju na vrata.

Pazite da otvori za provetravanje nisu pokriveni ili blokirani na neki drugi način.

Aparat je opremljen površinom za kuvanje od stakla ili od staklokeramike, dakle u slučaju puknuća:

- isključite električne grejne elemente, i aparat odvojite od električne instalacije;
- ne dodirujte površinu aparata;
- aparat prestanite koristiti.

Za priključenje aparata koristite priključni kabl 5x1,5 mm² sa oznakom H05VV-F5G1,5, ili 3x4,0 mm² sa oznakom H05VV-F3G4, ili neki drugi jači kabl. Priključni kabl treba da montira ovlašćeni serviser ili neko drugo odgovarajuće osposobljeno lice.

Aparat treba da bude priključen preko fiksnog priključka, u skladu sa pravilima propisanim za takvu vrstu priključka.

Aparat treba da bude priključen preko fiksnog priključka, iza kog je montiran i prekidač, odnosno naprava za prekid napona. Fiksni priključak mora da bude urađen u skladu sa propisima za električne instalacije.



PRE PRIKLJUČENJA APARATA

Pre priključenja aparata detaljno proučite uputstva za upotrebu. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacije koja je nastala zbog nepravilnog priključenja ili upotrebe aparata, nije predmet garancije.

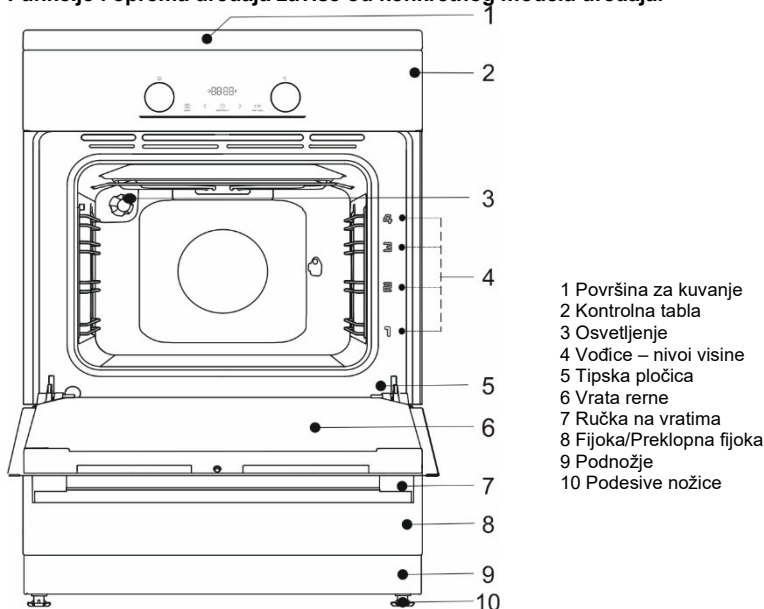
ELEKTRIČNI SAMOSTOJEĆI ŠPORET

Opis uređaja



INFORMACIJA!

Funkcije i oprema uređaja zavise od konkretnog modela uređaja.



FIJOKA APARATA



U fijoci aparata nemojte držati zapaljive, eksplozivne ili temperaturno neotporne predmete (na primer hartiju, krpe za lonce, plastične kese, sredstva za čišćenje ili razne sprejeve), jer bi prilikom rada rerne mogli uzrokovati požar!

ŽIČANE VODILICE

Žičane vodilice omogućuju spremanje hrane na četiri nivoa.

Upotreba aparata je bezbedna bilo sa vodilicama za tepsije odnosno za rešetku, ili bez njih.

TELESKOPSKJE VODILICE

Teleskopskim vodilicama na izvlačenje mogu biti opremljeni 2, 3 i 4. nivo. Teleskopske vodilice mogu biti delimično ili potpuno izvučene.

RASHLADNI VENTILATOR

U aparat je ugrađen rashladni ventilator, koji hladi kućište i kontrolnu tablu aparata. Rashladni ventilator je aktivan kada je rena uključena u rad.

PRODUŽENO DELOVANJE RASHLADNOG VENTILATORA

Nakon isključenja peći rashladni ventilator ostane delovati još određeno kraće vreme, i time dodatno ohladi peč. (Produženo delovanje rashladnog ventilatora ovisi o temperaturi u centru peći.)

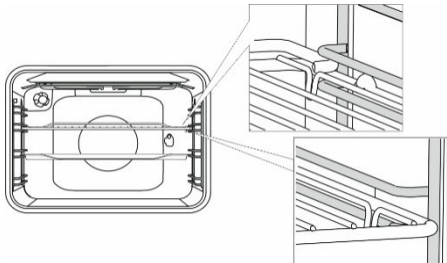


Aparat i određeni drugi dostupni delovi zagreju se tokom rada! Za rukovanje koristite zaštitne rukavice!

REŠETKA



Na rešetki je napravljena bezbednosna kuka, zato prilikom izvlačenja rešetku uvek lagano podignite sa prednje strane.



Rešetka ili tepsija uvek moraju biti ugurani u žleb vodilice između dva žičana profila.



Pribor za pečenje može zbog zagrevanja da promeni oblik, što neće uticati na njegovu upotrebljivost. Nakon što se pribor ohladi, oblik se vraća u prvobitno stanje.

URANJAJUĆA DUGMAD ZA UPRAVLJANJE (PUSH-PULL)

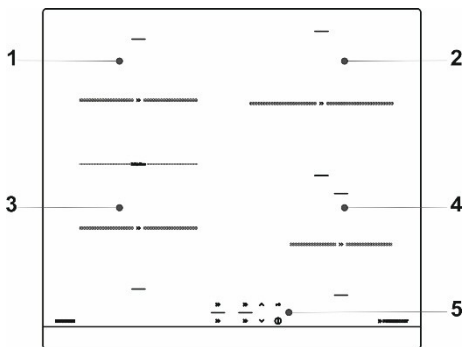
Dugme lagano pritisnite da iskoči iz ravnine kontrolne table. **Dugmad možete gurnuti nazad u kontrolnu tablu samo ako je pojedino dugme obrnuto u položaj nula.**

PRE PRVE UPOTREBE APARATA

- Nakon što ste dobili aparat, iz rerne najpre izvadite sve delove, uključujući i transportnu opremu.
- Sve delove operite toplom vodom i dodatkom običnog deterdženta. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje.
- Staklokeramičku površinu čistite vlažnom krpom sa malo sredstva za ručno pranje sudova. Nemojte koristiti i agresivna sredstva za čišćenje ili sredstva koja uzrokuju ogrebotine, npr. sundere za sudove, rastapala za rđu ili sredstva za uklanjanje fleka.
- Tokom prvog zagrevavanja rerne nastaje neprijatan miris po novom, zato Vam preporučujemo da prostoriju tokom postupka provetravate.

INDUKCIONA POVRŠINA ZA KUVANJE

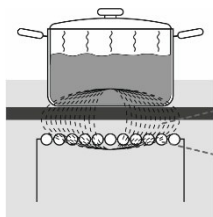
- 1 Induciono polje za kuvanje pozadi levo
- 2 Induciono polje za kuvanje pozadi desno
- 3 Induciono polje za kuvanje spreda levo
- 4 Induciono polje za kuvanje spreda desno
- 5 Modul za upravljanje pločem za kuvanje



STAKLOKERAMIČKA POVRŠINA

- Ploča za kuvanje otporna je na temperaturne promene.
- Staklokeramička ploča veoma je čvrsta, ali nije nesalomljiva. Ako na ploču padne predmet oštih ivica, ili padne svom svojom težinom, ploča može pući. Oštećenje može da se pokaže odmah, ili tek nakon kraćeg vremena. Oštećenu ploču za kuvanje smesta isključite iz električne struje, i ne smete je više koristiti.
- Ako staklokeramičku ploču za kuvanje koristite kao površinu za odlaganje, može doći do oštećenja ili ogrebotina.
- Površina ploče za kuvanje je ravna, bez ivica gde bi mogla da se sakuplja prljavština.
- Pre no što posudu stavite na polje za kuvanje, dno posude i polje za kuvanje obrišite da bude suvo, da bi time omogućili neometano provođenje toplote i da se polje za kuvanja ne ošteti. Na polje za kuvanje nemojte stavljati prazne sudove.

DELOVANJE INDUKCIONOG POLJA ZA KUVANJE



1. magnetsko polje
2. indukcione cevi

- Ploča za kuvanje opremljena je visoko efikasnim indukcionim poljima za kuvanje. Toplota nastaje neposredno na dnu suda, gde je i najpotrebnija, bez bilo kakvih gubitaka preko staklokeramičke površine. Tako je potrošnja energije znatno manja nego kod običnih grejača, koji deluju po načelu sevanja.
- Staklokeramičko polje za kuvanje ne zagreva se direktno, nego samo preko povratne toplote, koju seva posuda. Ta toplota je nakon isključenja polja za kuvanje prikazana kao "preostala toplota".
- Kod indukcionog polja za kuvanje zagrevanje je omogućeno putem indukcionog navoja, ugrađenog ispod staklokeramičke površine. Navoj uspostavi magnetsko polje, zbog koga u dnu posude (koja može da se magnetizuje) nastaju strujni krugovi, koji je zagrevavaju.

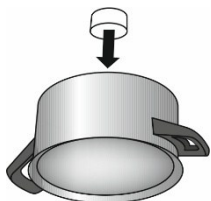


Ako se na vruću ploču prospe šećer ili jako slatko jelo, odmah obrišite ploču odnosno odstranite šećer strugalicom, bez obzira što je grejno polje još vruće. Vruću staklokeramičku površinu nikad nemojte čistiti sredstvima za čišćenje jer može doći do oštećenja. Vruću staklokeramičku ploču nemojte čistiti sredstvima za čišćenje, jer se staklo-keramička površina može oštetiti.

SUDOVI ZA INDUKCIJU

SUDOVI PRIMERENI ZA INDUKCIONU PLOČU ZA KUVANJE

- Indukciono polje za kuvanje deluje besprekorno samo ako koristite odgovarajuće sudove.
- Tokom kuvanja posuda treba da bude na sredini polja za kuvanje.
- Odgovarajuća posuda je ona, koja omogućuje indukciju, na primer posuda od čelika, emajlirana čelična posuda, ili posuda iz čeličnih legura.
- Posude od legiranog čelika sa bakrenim ili aluminijumskim dnom, te staklene posude nisu primerene za indukciju.



- Manjim magnetom možete proveriti dali je dno vašeg lonca, odnosno tignja moguće magnetizovati. Koristite samo sudove na kojima magnet ostane zalepljen na dnu.

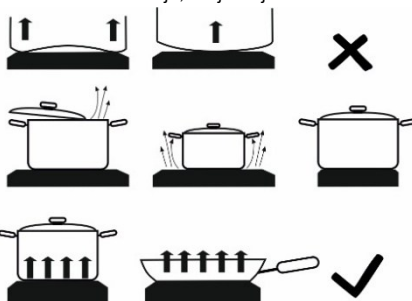
- Ako koristite lonac pod pritiskom (ekonom lonac), uvek ga držite pod kontrolom dok ne postigne pravilan pritisak. Polje za kuvanje neka najpre radi na najvećem stepenu snage, a zatim prema uputstvima proizvođača lonca, odgovarajućim senzorom blagovremeno smanjite snagu rada.
- Pazite da u loncu na pritisak uvek bude dovoljno tečnosti; inače ako je na zoni kuvanja prazan lonac, može doći do pregrevavanja i do oštećenja lonca i polja za kuvanje.
- Ako koristite neke specijalne sudove, uvek se pridržavajte uputstva proizvođača.
- Nemojte koristiti sudove s neravnim dnom! Ulegnuto ili izbočeno dno može ometati pravilno delovanje zaštite od pregrevavanja, te bi na kraju ploča za kuvanje mogla postati prevruća. Ovo može uzrokovati pukotine na staklenoj površini i topljenje dna posude. Garancija ne pokriva štetu nastalu zbog korišćenja neprimerenih sudova, niti zbog pregrevavanja praznih, isušanih sudova (bez sadržaja).



Koristite isključivo sudove koji su primereni za električno i indukciono kuvanje, i koji imaju:

- debelo dno (najmanje 2,25 mm)
- ravno, pljosnato dno.

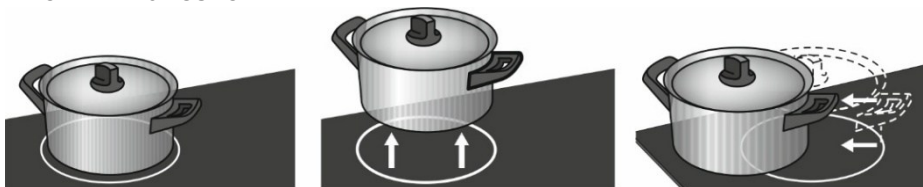
Polja kuvanje	za	Minimalni prečnik dna posude
Ø 145 mm		Ø 90 mm
Ø 180 mm		Ø 110 mm
Ø 210 mm		Ø 130 mm



UPOZORENJE!

Prilikom upotrebe indukcione ugradbene ploče za kuvanje, između kuhinjskih sudova i staklokeramičke ploče nemojte umetati nikakve predmete, odnosno dodatke, kao što su na primer takozvani redukcionni obruči ili indukciona podnožja koja bi trebala sudove iz nemagnetskog materijala osposobiti za upotrebu na indukciji. Korišćenje takvih dodataka može uzrokovati oštećenja ploče za kuvanje, a postoji i velika opasnost opekotina.

PREPOZNAVANJE SUDOVA



- Čak i ako na polju za kuvanje nema posude, odnosno ako dno posude ima manji prečnik od prečnika polja za kuvanje, nema energetskih gubitaka. Ako je posuda puno manja od prečnika polja za kuvanje, postoji mogućnost da je aparat ne prepozna. Kada je polje za kuvanje uključeno, na indikatoru snage kuvanja svetli znak "u". Ako tokom narednih deset minuta na indukciono polje stavite posudu, polje će je prepoznati i uključiti se na podešenu snagu rada. U trenutku kada skinete posudu sa polja za kuvanje, dovod energije se prekida.
- Ako na polje za kuvanje stavite manju posudu ili tavu koju će aparat još moći prepoznati, za zagrevanje će biti korišćeno samo onoliko energije, koliko je potrebno obzirom na veličinu posude.

ŠTEDNJA ENERGIJE

- Prilikom nabavke sudova vodite računa da je na sudovima obično naveden prečnik gornjeg dela, odnosno poklopca, koji je često veći od prečnika dna posude.
- Jela kojima je potrebno duže vreme kuvanja spremajte u loncu pod pritiskom (ekonom lonac). Sudove po mogućnosti uvek poklopite poklopcem odgovarajuće veličine.
- Koristite posudu koja će odgovarati količini hrane koju spremate. Ako koristite preveliku, samo delimično napunjenu posudu, utrošićete mnogo više energije nego što bi to zaista bilo i potrebno.

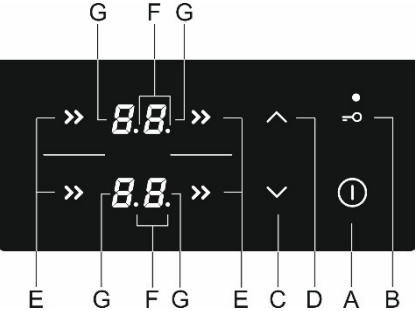
SNAGA KUVANJA

Snagu zagrevanja ringle za kuvanje možete podesiti na deset različitih stepeni. U tabeli su navedeni primeri upotrebe pojedinih regulacija.

Stepen snage	Namena
0	Isključenje, korišćenje preostale toplote.
1-2	Održavanje jela toplim, polagano kuvanje manjih količina (najniži stepen snage).
3	Polagano kuvanje (nastavak kuvanja nakon početnog jačeg zagrijavanja).
4-5	Polagano kuvanje (nastavak kuvanja) većih količina, pečenje većih komada.
6	Pečenje – kada želite hranu zapeći.
7-8	Pečenje.
9	Kuvanje velikih količina, pečenje.
P	Pojačana snaga rada za početak kuvanja i početak pečenja “Power boost”, kao i za kuvanje i pečenje veoma velikih količina hrane.

UPRAVLJANJE PLOČOM ZA KUVANJE

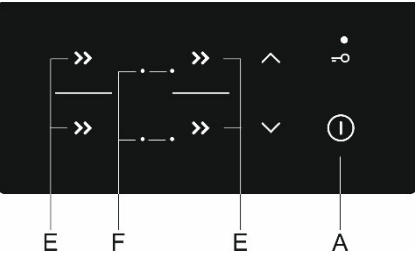
KONTROLNA TABLA (ovisno o modelu)



Senzorski tasteri za podešavanje:

- A** Taster za uključenje/isključenje ugradne ploče za kuvanje
- B** Taster za bezbednosnu blokadu za decu
- C** Taster za smanjenje snage rada, i za skraćenje podešenog vremena programskog sata (V)
- D** Taster za povećanje snage rada, i za produženje podešenog vremena programskog sata (^)
- E** Taster za uključenje rada ringle za kuvanje
- F** Numerička tačka koja označuje da je aktiviran programski sat
- G** Indikatori (displeji) stepena snage rada

UKLJUČENJE PLOČE ZA KUVANJE



Za aktiviranje rada ploče za kuvanje pritisnite taster za uključenje/isključenje (A), i držite ga pritisnutog 1 sekund. Začuje se zvučni signal, a na svim indikatorima zasvetleće numerička tačka.

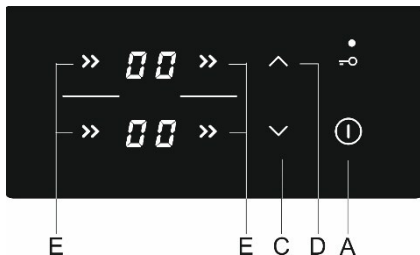


Ako u roku 10 sekundi ne uključite nijednu ringlu, kompletna ploča za kuvanje isključiće se. U tom slučaju začuje se kratak zvučni signal.



Prilikom prvog spajanja aparata na električnu mrežu, ili kada se nakon greške na električnoj instalaciji, odnosno nakon prekida napajanja ponovno uspostavi napajanje aparata električnom energijom, upravljanje aparatom je zaključano. (pogledati poglavlje “Bezbednosno zaključavanje za decu”).

UKLJUČENJE RINGLE



Nakon uključanja ploče za kuvanje (u roku narednih 10 sekundi) morate da uključite izabranu ringlu (E). Tasterima (C) i (D) izaberite željenu vrednost rada za trenutno aktiviranu ringlu. Ako najpre dodirnete senzorski taster (C), snaga rada biće podešena na vrednost "9". Ako najpre dodirnete senzorski taster (D), snaga rada biće podešena na vrednost "1".

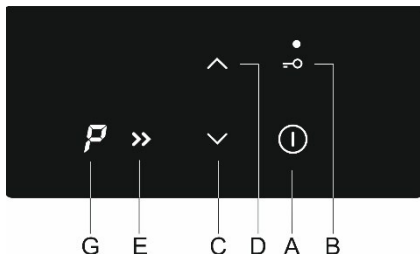
Ako na izabranoj ringli za kuvanje nema stavljene šerpe, na indikatoru će izmenično da se prikazuju izabrana snaga kuvanja i simbol

Promena stepena snage rada ringli

Snagu rada možete promeniti u bilo kom momentu. Kako biste to uradili, izaberite traženu ringlu za kuvanje (E) te pritiskom na odgovarajući taster (C) ili (D) podesite novu vrednost snage rada.

Ako želite brže da povećavate ili smanjujete snagu rada određene ringle za kuvanje, dodirnite senzorski taster (C) ili taster (D) i držite ga pritisnutog.

UKLJUČENJE RADA POJAČANOM SNAGOM



Izaberite bilo koju ringlu. Dodirnite senzorski taster (C). Začuje se kratak zvučni signal, a na indikatoru biće ispisana vrednost "9". Nakon toga dodirnite taster (D), i na indikatoru biće ispisan znak **P**. Ringla za kuvanje sada će na 10 minuta raditi maksimalnom snagom. Zatim će aparat da ispusti zvučni signal, a snaga rada smanjiće se, odnosno vratiće se nazad na vrednost "9".

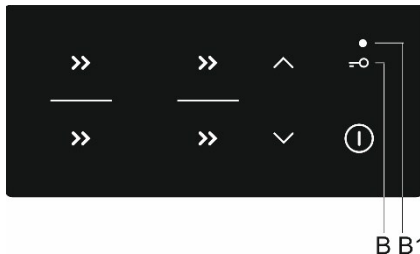
Isključenje rada ringle pojačanom snagom

Snagu rada možete smanjiti pritiskom na senzorski taster (C).



Kada je na ringli za kuvanje aktiviran rad pojačanom snagom, ta će ringla za kuvanje biti veoma intenzivno ugrejana.

BEZBEDNOSNO ZAKLJUČAVANJE ZA DECU



Funkciju bezbednosnog zaključavanja za decu možete aktivirati ako želite da sprečite nehotično odnosno prebrzo upućivanje aparata u rad, ili ako želite sprečiti promene izabranih parametara tokom njegovog rada.

aključavanje tastera za upravljanje pločom za kuvanje

Dodirnite senzorski taster za zaključavanje, odnosno za bezbednosnu blokadu za decu (B), i držite ga pritisnutog 1 sekund. Trepće pripadajuća signalna lampica (B1).

Ugradna ploča je sada zaključana.

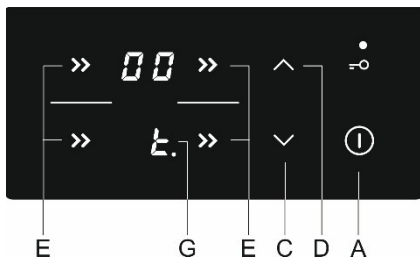
Otključavanje tastera za upravljanje pločom za kuvanje

Ako želite da otključate kontrolne tastere za upravljanje pločom za kuvanje, postupite isto kao i za zaključavanje. Ploča za kuvanje treba da bude isključena. Dodirnite taster (B) i držite ga pritisnutog 1 sekund.



Funkciju zaključavanja možete aktivirati kada su ringle uključene, ili kada je ploča za kuvanje isključena. Ako je ploča za kuvanje uključena, zaključavanjem blokirate sve tastere izuzev tastera za uključenje/isključenje ringle (A) i tastera za zaključavanje odnosno otključavanje. Ako je ploča za kuvanje isključena, zaključavanjem blokirate sve tastere izuzev tastera za zaključavanje odnosno otključavanje. Ploča za kuvanje uvek je zaključana nakon prvog spajanja aparata na struju ili nakon ponovnog spajanja na električnu mrežu, pre uključanja ploče u rad.

PROGRAMSKI SAT



Ova funkcija omogućuje da za izabranu ringlu koja već ima izabran stepen snage podesite vreme rada. Nakon isteka podešenog vremena izabrana ringla za kuvanje isključiće se automatski.

Vreme možete podesiti u rasponu od 1 do 99 minuta. Programski sat možete podesiti na svim ringlama za kuvanje i na svim stepenovima snage rada.

UKLJUČENJE PROGRAMSKOG SATA

Najpre izaberite ringlu za kuvanje (E). Zatim tasterima (C) i (D) podesite snagu rada. Programski sat neće funkcionisati ako je stepen snage rada doveden na "0". Ponovno dodirnite taster za izbor ringle za kuvanje (E). Ploča za kuvanje ispustiće zvučni signal, a na indikatoru snage izabrane ringle za kuvanje (G) ispisaće se  s numeričkom tačkom. Na indikatoru ringle za kuvanje na suprotnoj strani biće prikazano preostalo vreme.

- Dodirom tastera (C) i (D) možete da podesite vreme u rasponu od 1 do 99 minuta.
- Kada ste izabrali vremenski raspon, započinje odbrojavanje vremena. Istovremenim dodirom tastera (C) i (D) dovedite vreme na "0", odnosno isključujete programski sat. Ako dodimete taster (C) ili (D), i taster držite pritisnut, vrednost će se menjati sve većom brzinom.
- Nakon nekoliko sekundi indikator programskog sata isključiće se, a uz prikaz stepena snage kuvanja zasvetleće numerička tačka.
- Nakon isteka podešenog vremena rada začuće se zvučni signal, i ringla za kuvanje će se isključiti. Zvučni signal, odnosno pisak možete da prekinete tako da dodimete bilo koji taster, ili pričekate da se nakon 2 minuta zvučni signal isključi automatski.

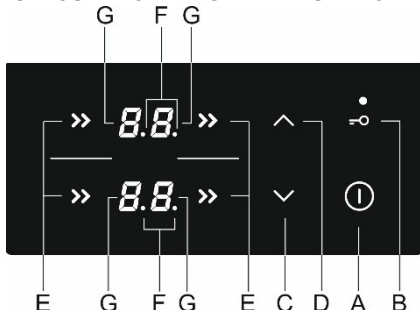
Promena podešenog vremena kuvanja

- Vreme kuvanja možete menjati bilo kada tokom rada aparata.
- Dvaput pritisnite taster izabrane ringle za kuvanje.
- Dodirnite tastere (C) i (D) kako biste izabrali novo traženo vreme kuvanja.

Pregled preostalog vremena kuvanja

Ako je programski sat podešen odnosno aktiviran istovremeno za više ringli, preostalo vreme kuvanja može da se prikaže tako da dvaput dodirnete taster (E).

ISKLUČENJE RINGLE ZA KUVANJE



Ringlu za kuvanje (E) isključite tako da tasterom (C) dovedete stepen snage rada na "0". Ako želite na brzinu da isključite rad određene ringle, istovremeno dodirnite tastere (C) i (D). Začuće se kratak zvučni signal, a na indikatoru biće ispisana vrednost "0".

Ako je snaga rada svih ringli za kuvanje dovedena na stepen "0", nakon nekoliko sekunda ploča za kuvanje isključiće se automatski.

INDIKATOR PREOSTALE TOPLOTE

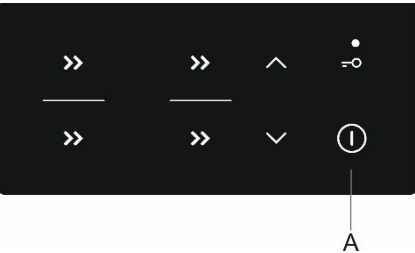
Staklokeramička ploča za kuvanje znakom "H" prikazaće da postoji preostala toplota na ringli za kuvanje. Staklokeramičke ringle za kuvanje ne zagrevaju se direktno, nego samo posredno, koristeći toplotu koju seva ugrejana posuda. Sve dok nakon isključenja ploče za kuvanje svetli znak "H", određena ringla za kuvanje još je uvek vruća. Ta preostala toplota može da se iskoristi na primer za odmrzavanje hrane ili za održavanje toplom već skuvane hrane. Kad znak "H" nestane, ringla za kuvanje još uvek može da bude vruća. Budite oprezni jer postoji opasnost opekotinal

OGRANIČENJE TRAJANJA RADA

Zbog bezbednosti, najduže moguće vreme trajanja rada pojedine ringle za kuvanje je ograničeno. Najduži moguć period trajanja rada ovisiće o izabranom stepenu snage rada. Ako stepen snage rada ringle za kuvanje ne promenite, nakon određenog vremena ta ringla za kuvanje isključiće se automatski.

Stepeni snage rada	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maksimalno vreme rada (u satima)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

ISKLJUČENJE KOMPLETNE PLOČE ZA KUVANJE

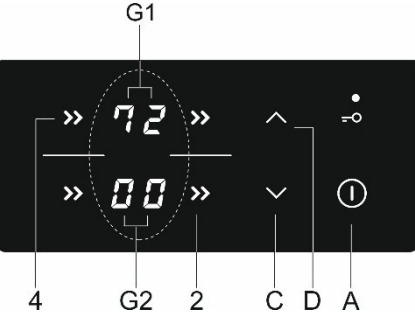


Za isključenje rada ploče za kuvanje pritisnite taster za uključenje/isključenje (A), i držite ga pritisnutog 1 sekund. Začuće se zvučni signal i sve ringle za kuvanje isključiće se.

AUTOMATSKO ISKLJUČENJE

Ako su u toku kuvanja senzorski tasteri aktivirani predugo (na primer zbog razlivene tečnosti ili zbog nekog predmeta postavljenog preko tastera), ploča za kuvanje nakon 10 sekundi isključiće se automatski. Svi indikatori (displeji) pulsiraju "-" i začuće se zvučni signal. Zvučni signal prestaje kada odstranite predmet sa tastera, odnosno kada obrišete razlivenu tečnost.

PODEŠAVANJE MAKSIMALNE UKUPNE SNAGE RADA UREĐAJA

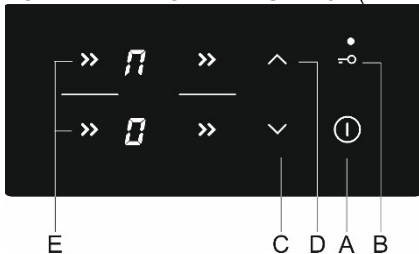


Maksimalna snaga rada aparata ograničena je na 7.200 W. Ova regulacija može da se smanji na 2.800 W, 3.500 W, ili na 6.000 W. Maksimalna snaga rada može da se izabere u roku prvih 30 sekundi nakon što ste ploču za kuvanje spojili na električnu instalaciju. Najpre otključajte aparat. Istovremeno pritisnite taster za izbor ringli za kuvanje "2" i "4". Začuće se zvučni signal, i na indikatorima ringli za kuvanje (G1) i (G2) biće prikazana momentalno izabrana maksimalna snaga rada. Sada tasterima (C) i (D) podesite novu maksimalnu snagu rada.

Ponovno istovremeno pritisnite tastere "2" i "4", kako biste memorisali novo izabranu regulaciju snage.

Ako ste izabrali manju maksimalnu snagu rada aparata, nećete imati mogućnost podešavanja visokog stepena snage rada na svim ringlama za kuvanje istovremeno. Zvučni signal i znak "r" na indikatoru izabrane ringle označuju da je aparat automatski ograničio ukupnu snagu rada.

POVEZANE RINGLE ZA KUVANJE (ovisno o modelu)



- Kod određenih modela postoji mogućnost da dve ringle udružite u jednu veliku povezanu odnosno udruženu ringlu za kuvanje. Time ćete dobiti veću ringlu za kuvanje, na koju može da se postavi velika ovalna tepsija, ili veća ploča za pečenje na roštilju. Tepsija treba da bude toliko velika da pokrije centar gornje i donje ringle za kuvanje.
- Maksimalne dimenzije posude ili tepsije: 40 x 25 cm. Za ravnomernu raspodelu toplote preporučujemo tepsiju odnosno posudu sa što debljim dnom. Tepsija se tokom zagrevanja jače ugrije, zato dobro pazite na zaštitu ruku od opekotina.
- Kod stavljanja tepsije na ploču pazite da njome ne prekrijete modul za upravljanje (odnosno kontrolne senzorske tastere).

Spajanje dveju ringli za kuvanje

- Pritisnite senzorski taster za uključenje/isključenje (A) kako biste ploču za kuvanje uputili u rad.
- Istovremeno dodirnite oba senzorska tastera i držite ih pritisnute 3 sekunde (E). Na indikatoru zadnje ringle prikazaće se znak koji pokazuje da su obe ringle udružene, odnosno povezane.
- Izaberite traženi stepen snage rada za novo nastalu udruženu ringlu za kuvanje.
- Ako kasnije želite promeniti snagu rada spojene ringle, to ćete uraditi pritiskom na senzorske tastere (C) ili (D) donje ringle za kuvanje.
- Napomena: Na udruženoj ringli za kuvanje ne može da se uključi najviši stepen rada povećanom snagom P. Najveći mogući stepen snage rada za udruženu odnosno povezanu ringlu za kuvanje je "9".

Razdvajanje povezanih ringli za kuvanje

- Stepenn snage rada udružene ringle za kuvanje dovedite na vrednost "0". Simbol za udružene odnosno povezane dve ringle za kuvanje nestaje, a ringle prestaju s radom.
- Odsad obe ringle rade neovisno jedna od druge.

ŠUMOM I ZVUCI KOD INDUKCIONOG KUVANJA

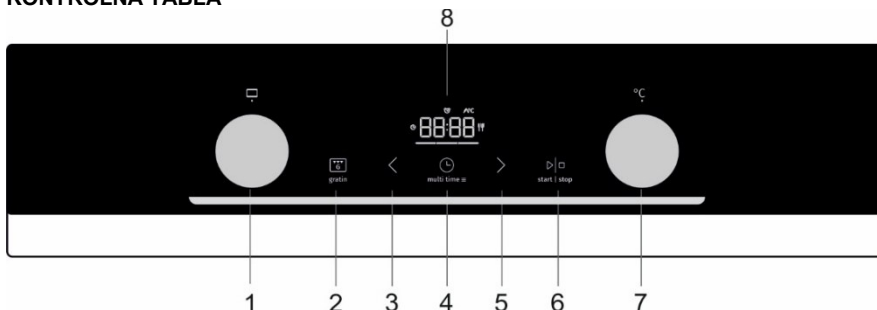
Šumovi i zvuci	Uzrok	Rešenje/objašnjenje:
Indukciono uslovljeni šumovi tokom rada.	Indukciona tehnologija zasnovana je na svojstvima određenih metala pod uticajem elektromagnetskih valova. Pri tome nastaju takozvana vrtložna strujanja koja molekule prisiljavaju na njihvanje. Ta se njihvanja (vibracije) pretvaraju u toplotu, što opet, ovisno o vrsti metala, može uzrokovati tihe šumove.	To su normalni šumovi koji ne ukazuju na bilo kakvu grešku ili kvar u radu aparata.
Zujanje kao u transformatoru.	Pojavljuje se kod kuvanja na visokom stepenu snage. Uzrok za to skriva se u velikoj količini energije koja se prenosi sa ploče za kuvanje na posudu.	Ovaj šum nestane ili se smanji kad smanjite stepen snage rada.
Vibriranje i pucketanje posude za kuvanje.	Takvi šumovi pojavljuju se kod one vrste sudova koji su sastavljeni iz više slojeva različitih materijala.	Šum nastaje zbog vibracija na spojenim površinama pojedinih slojeva različitih materijala. Taj šum ovisi o posudi, a može se menjati i obzirom na količinu i vrstu namirnica koje se kuvaju.
Šum ventilatora.	Za pravilno delovanje indukcione elektronike aparat treba da radi na kontrolisanoj temperaturi. Zbog je ploča za kuvanje opremljena ventilatorom koji u skladu sa prepoznatom temperaturom radi na različitim stepenima snage odnosno brzine.	Ventilator može nastaviti raditi i nakon što ste isključili ploču za kuvanje, ukoliko je utvrđena temperatura i dalje previsoka.



Ako se pojavi smetnja u radu aparata, ili ako prikaz greške ne nestane, na nekoliko minuta iskopčajte ploču za kuvanje iz električne instalacije (odšrafite osigurač ili isključite glavni prekidač), a zatim ga ponovno ukopčajte u električnu mrežu i uključite u rad tipkom glavnog prekidača.

Ukoliko greške ne nestanu, pozovite servisnu službu.

KONTROLNA TABLA



1. Dugme za izbor sistema pečenja
2. Gratiniranje, otkaži ili taster za povratak
3. Taster za smanjivanje vrednosti
4. Taster za funkciju tajmera i podešavanja
5. Taster za povećanje vrednosti
6. **Start / stop** taster za potvrdu, pokretanje ili zaustavljanje/pauziranje
7. Dugme za izbor temperature
8. Ekran



INFORMACIJA!

Dodirnite tastere većom površinom vrha prsta za bolji odziv tastera. Svaki dodir tastere biće praćen emitovanjem kratkog zvučnog signala.

UKLJUČIVANJE UREĐAJA PO PRVI PUT

Kada povežete uređaj na mrežno napajanje ili nakon poduzetog nestanka električne energije, na displeju će biti prikazano "12:00".

Prvo, izaberite i potvrdite osnovna podešavanja.



INFORMACIJA!

Možete da ih promenite dodirivanjem tastera < ili >. Potvrdite željeno podešavanje pritiskom na "multi time" ili "start / stop". Sledeće podešavanje možete da podesite ako ste već podesili i potvrdili prethodno.

PODEŠAVANJE VREMENA



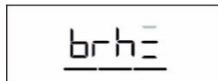
Dodirivanjem tastera < ili > možete da podesite doba dana. Prvo podesite i potvrdite minute; zatim podesite i potvrdite sate. Ukoliko taster za regulisanje vrednosti držite pritisnut duže vreme, brzina promene podataka se ubrzava.



INFORMACIJA!

Pročitajte poglavlje "FUNKCIJA VREMENA" kada kasnije želite da opet podesite sat.

INTENZITET OSVETLJENOSTI DISPLEJA

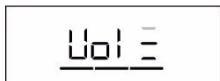


Visok intenzitet osvetljenja je podrazumevana postavka. Znak "brh" i trenutno podešena vrednost intenziteta svetlosti na displeju će se pojaviti na displeju. Dodirnite taster < ili > taster za odabir željenog nivoa i potvrdite. Pomoću tastera za podešavanje vrednosti povećajte ili smanjite intenzitet svetlosti.



Povećanje osvetljenosti LED indikatora može povećati potrošnju energije u stanju pripravnosti.

JAČINA ZVUČNOG SIGNALA



Srednja jačina zvuka je podrazumevano podešavanje. Znak “Vol” i trenutno podešena vrednost jačine zvučnog signala će se pojaviti na displeju. Dodirnite taster < ili > taster za odabir željenog nivoa i potvrdite. Zvučni signali se takođe mogu isključiti.

Kada se izabrana podešavanja potvrde na displeju će biti prikazan sat (ukoliko je DUGME ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA u položaju “0”).

RERNA

UPOTREBA RERNE

Rernom upravljate koristeći dugme “za izbor načina rada rerne” kojim birate funkciju, i dugmetom “za podešavanje temperature” kojim birate temperaturu.



Obrtanjem dugmeta (ulevo i udesno) izaberite sistem pečenja.



Regulacije možete mijenjati i tokom rada rerne.

PODEŠAVANJE TEMPERATURE RERNE

Podešenost temperature možete menjati obrtanjem dugmeta termostata u smeru udesno, u rasponu od 50 – 275/300°C (ovisno o modelu). Okretanjem unazad podešena temperatura se smanjuje.



U slučaju nasilnog obrtanja u položaj ‘nula’ može doći do oštećenja termostata!

ISKLJUČENJE RERNE

DUGME ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA i DUGME ZA IZBOR TEMPERATURE okrenite u položaj “0”.

OSVETLJENJE RERNE

Osvetljenje rerne uključuje se automatski uvek kada je izabran bilo koji način rada.

SISTEMI RERNE

Sistem	Opis
	BRZO PRETHODNO ZAGREJAVANJE Koristi se kad želite rernu što brže zagrejati na traženu temperaturu. Ova funkcija nije primerena za pečenje jela. Kada se rerma zagreje na podešenu temperaturu, zagrejavanje se završava. Predložena temperatura: 50°C – maks.
	GORNJI I DONJI GREJAČ S VENTILATOROM * Deluju gornji i donji grejač te ventilator. Ventilator omogućuje ravnomerno kruženje vrućeg vazduha u rerni. Način je primeren za pečenje svih vrsta kolača, za odmrzavanje hrane, za sušenje voća i povrća. Predložena temperatura: 180°C.
	ROŠTILJ SA VENTILATOROM U ovom načinu delovanja u pogonu su istovremeno infra grejač i ventilator. Način je prikladan za pečenje mesa na roštilju i za pečenje većih komada mesa i peradi na jednom nivou rerne, odnosno za gratiniranje i postizanje hrskave kore/kožice. Predložena temperatura: 170°C. Maksimalna dozvoljena temperatura je 230°C.
	INTENZIVNO PEČENJE (VAZDUHOM) Uz ovaj režim moguće je pripremiti jela sa hrskavom korom, ali bez dodatnih masti. Predstavlja zdravu opciju prženja hrane, kao kod brze hrane, ali uz manje kalorija. Pogodan je za manje komade mesa, ribe, povrća i smrznutih gotovih jela za prženje (pomfrit i pileći medaljoni). Predložena temperatura: 200-220°C.
	VRUĆ VAZDUH * Deluju okrugli grejač i ventilator. Ventilator na zadnjoj stranici rerne omogućava stalno kruženje vrućeg vazduha oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više nivoa. Predložena temperatura: 180°C.
	GORNJI I DONJI GREJAČ * Grejači na gornjoj i donjoj strani rerne ravnomerno sevu toplotu u unutrašnjost rerne. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednom nivou. Predložena temperatura: 200°C.

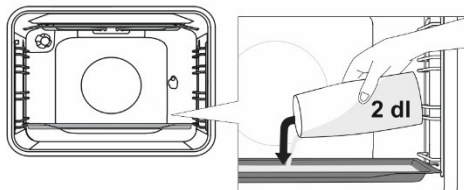
Sistem	Opis
	VELIKI ROŠTILJ U ovom načinu rada aktivni su gornji grejač i infra grejač. Toplotu neposredno seva infra grejač, postavljen na plafonu rerne. Za povećani efekat grejanja, odnosno za optimalno iskorišćenje celokupne površine rešetke u rerni, istovremeno je uključen i gornji grejač. Ovaj način delovanja koristi se za pečenje manje količine sendviča, mesa, pivskih kobasica, kao i za pečenje tosta. Maksimalna dozvoljena temperatura je 230°C.
	SISTEM ZA PICU Ovaj program sa podešavanjem temperature pečenja koja dostiže najmanje 275°C posebno je dizajniran da vam pomogne da ispečete savršenu picu, fokaču, hleb i slične pečene poslastice.
	PEČENJE SMRZNUTE HRANE Pomoću ovog režima možete brže da spremite smrznutu hranu bez prethodnog zagrevanja rerne. Idealan je za pripremu delimično pečenih smrznutih proizvoda (peciva, kroasana, lazanja, pomfrita ili pilećih medaljona), mesa i povrća. Predložena temperatura: 190-200°C.
	ODMRZAVANJE Vazduh kruži bez uključenih grejača. Deluje samo ventilator. Koristi se za polagano odmrzavanje zamrznute hrane. Predložena temperatura: 0°C.
	AQUA CLEAN Toplotu seva samo donji grejač. Koristi se za čišćenje rerne, odnosno uklanjanje mrlja. Program se izvede u roku 30 minuta. Predložena temperatura: 70°C.

* Ova se funkcija koristi za određivanje energetske efikasne klase u skladu sa standardom EN 60350-1.

KUVANJE PAROM

Na ovim sistemima možete da pečete jela dodavanjem pare. Ubrzgavanje pare dovodi do boljeg tamnjenja i hrskavije kore.

U hladnu rernu stavite plitku tepsiju na prvi nivo. U tepsiju sipajte maksimalno 2 decilitra vode. Na drugi nivo stavite jelo i pokrenite sistem u rad.



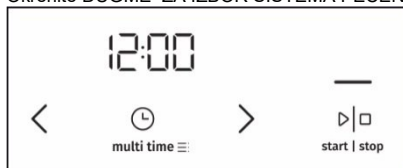
Ne stavljajte duboku posudu za pečenje u prvu vodilicu, postavite je jedan nivo više.



Za optimalno delovanje funkcije nemojte tokom pečenja otvarati vrata i nemojte sipati dodatnu vodu.

FUNKCIJA VREMENA

Okrenite DUGME ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA i TEMPERATURE.



Podešavanje vremena pečenja

U ovom režimu rada možete da odredite trajanje rada rerne (vreme pečenja). Dodirnite **“multi time”** tipku. Na ekranu će zasvetleti piktogram . Pritiskom na  ili  možete da podesite željeno vreme pečenja. Potvrdite podešavanje pomoću **“start i stop”** tipke. Da biste pokrenuli rernu, dodirnite **“start i stop”**.



Regulisanje odloženog uključjenja rerne

INFORMACIJA!

Podešavanje vremena pripreme i vremena završetka ne može se podesiti za režime roštilja i roštilja sa ventilatorom.

Koristite ovu funkciju u situacijama kada želite da otpočnete sa kuvanjem hrane remi nakon određenog vremena. Postavite hranu u rernu, a zatim postavite željeni režima rada rerne i temperaturu. Nakon toga, postavite trajanje programa i vreme kada želite da vam jelo bude pripremljeno.

Primer:

Trenutno vreme: 12:00

Vreme kuvanja: 2 sata

Završetak kuvanja: 18:00

Dodirnite **“multi time“** tipku. Simbol trajanja pečenja će se pojaviti na displeju. Dodirnite **< ili >** tipku za podešavanje trajanja programa (pečenja)  (u našem slučaju, to je 2:00). Potvrdite podešavanje pomoću **“start i stop“** tipke. Dvostrukim dodirnom tastera **“multi time“**, možete da izaberete vreme kada želite da vaša hrana bude spremna (u našem slučaju to je u 18:00). Željeno vreme završetka pečenja će se pojaviti na ekranu (18:00). Dodirnite **“start i stop“** tipku za potvrdu podešavanja.

Da biste pokrenuli rernu, dodirnite **“start i stop“**.

Rerna je u delimičnom režimu pripravnosti dok se čeka na pokretanje. Tokom celog ovog perioda displej je zatamnjen i uključeni su sistem ventilatora i osvetljenje rerne. Rerna će se automatski uključiti uz postavljena podešavanja (u našem konkretnom slučaju to je 16:00). Rerna će se isključiti u unapred podešenom vremenu (u našem konkretnom slučaju to je 18:00).



INFORMACIJA!

Na displeju će se naizmenično prikazivati vreme završetka procesa kuvanja i sat.

Nakon isteka podešenog vremena, rerna automatski prestaje da radi. Na displeju će se naizmenično prikazivati simboli **“End“** i **“0“**. Emitovaće se zvučni signal koji možete isključiti pritiskom na bilo koji taster. Nakon jednog minuta, zvučni signal će se automatski isključiti.



UPOZORENJE!

Ova funkcija nije podesna za korišćenje za pripremu hrane koja zahteva unapred zagrejanu rernu. Kvarljive namirnice ne treba dugo držati u rerni. Pre korišćenja ovog režima, proverite da li je sat na uređaju tačno podešen.



Tajmer može da se koristi nezavisno od rada rerne. Maksimalno moguće podešavanje je 24 časa. Tokom poslednjeg 10 minuta, podsetnik će odbrojavati sekunde. Više puta dodirnite taster multi time dok se na ekranu ne prikaže . Pritiskom na **< ili >** možete da podesite trajanje tajmera.

Tokom poslednjeg 10 minuta, podsetnik će odbrojavati sekunde.



INFORMACIJA!

- Ukoliko je uključeno odloženo pokretanje, možete da postavite podsetnik tako što ćete triput dodirnuti taster **“multi time“**.
- Možete da isključite izabranu funkciju tajmera istovremenim pritiskom na tastere **< i >**. Potvrdite podešavanje pomoću **“start i stop“** tipke.
- Poslednje korišćene vrednosti funkcije tajmera biće sačuvane i predložene kao unapred podešene vrednosti prilikom sledećeg korišćenja tajmera. Ova podešavanja mogu i da se isključe (pročitajte poglavlje „Odabir opštih podesavanja, predložena podešavanja“).

ODABIR OPŠTIH PODEŠAVANJA

Okrenite DUGME ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA u položaj **“0“**. Pritisnite taster **“multi time“** i držite ga pritisnutim u trajanju od 3 sekunde. Nekoliko sekundi stavka **“SEtt“** biće prikazana na displeju. Nakon toga će se prikazati meni sa dodatnim funkcijama.

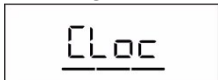




INFORMACIJA!

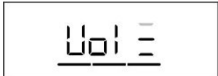
Koristite taster **< ili >** da biste se kretali kroz meni. Podešavanje možete da potvrdite pritiskom na taster **“start | stop”** ili **“multi time”**. Dodirnite taster **“gratin”** da biste napustili meni sa dodatnim funkcijama.

PRIKAZ SATA



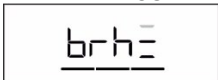
Koristite tastere **< i >** da biste podesili sat. Stavka **“CLoc”** biće prikazana na displeju. Kada potvrdite podešavanje, možete da birate 12-časovni ili 24-časovni format prikaza. Potvrdite vreme/deo dana. Prvo podesite i potvrdite podešavanje minuta, a nakon toga podesite i potvrdite podešavanje sati.

JAČINA ZVUKA ZVUČNOG SIGNALA



Možete da izaberete tri nivoa jačine zvuka. Izaberite stavku **“Vol”**. Dodirnite taster **< ili >** da biste izabrali željeni nivo jačine i potvrdite. Zvučni signali mogu i da se isključe.

INTENZITET OSVETLJENOSTI DISPLEJA



Možete da izaberete tri nivoa intenziteta osvetljenosti displeja. Izaberite stavku **“brh”**. Dodirnite taster **< ili >** da biste izabrali željeni nivo intenziteta i potvrdite. Koristite tastere za podešavanje vrednosti za povećanje ili smanjenje intenziteta osvetljenosti.



Povećanje osvetljenosti LED indikatora može povećati potrošnju energije u stanju pripravnosti.

NOĆNI REŽIM RADA DISPLEJA



Ovom funkcijom se automatski zatamnjuje displej (prebacuje se sa nivoa visokog intenziteta osvetljenosti na najniži nivo osvetljenosti) tokom noći (od 20 sati do 6). Izaberite stavku **“nGht”**. Dodirnite taster **< ili >** da biste izabrali željeni nivo intenziteta osvetljenosti displeja tokom noći i potvrdite.

PREDLOŽENA PODEŠAVANJA



Ova funkcija omogućava podešavanje vremena trajanja procesa kuvanja. Funkcija je uključena kao fabričko podrazumevano podešavanje, ali ju je moguće isključiti. Kada se funkcija uključi, biće prikazana poslednje korišćena podešavanja vremena trajanja programa i biće korišćene vrednosti iz poslednje sesije kuvanja.

Stavka **“AdPt”** biće prikazana na displeju. Dodirnite taster **< ili >** da biste izabrali podešavanje OFF. Učinite isto da biste ponovo uključili funkciju i izaberite na displeju podešavanje ON.

FABRIČKA PODEŠAVANJA



Ova funkcija služi za uspostavljanje fabričkih podešavanja uređaja. Na displeju će se prikazati stavka **“FAct”**. Dodirnite taster **< ili >** da biste izabrali podešavanje za uspostavljanje fabričkih podešavanja **“rES”** i potvrdite izbor tako što ćete pritisnuti i držati pritisnutim taster **“start/stop”**. Držite taster pritisnutim dok ne prestanu da se prikazuju osvetljene crtice.



UPOZORENJE!

Nakon nestanka električne energije ili isključivanja uređaja, dodatna podešavanja funkcija će ostati sačuvana nekoliko minuta. Nakon toga, sva podešavanja, izuzev jačine zvuka zvučnog signala i zatamnjenje displeja biće postavljani na fabrička podrazumevana podešavanja.

UPUĆIVANJE PEČENJA



Crtica iznad tastera **“start/stop”** je delimično osvetljena. Pokrenite postavljeni program dugaćkim pritiskom na ovaj taster. Dok program radi, crtica iznad tastera je potpuno osvetljena.



INFORMACIJA!

Ukoliko nije izabrana funkcija tajmera, vreme trajanja procesa kuvanja biće prikazano na displeju. Emitovaće se kratak zvučni signal kada rena dostigne zadatu temperaturu i na ekranu se prikazuje °C.

DODATNO PEČENJE (ZA ZAPEČENA JELA)



gratin

Ova funkcija može da se pokrene nakon što reru radi više od 10 minuta (crtica iznad tastera za roštilj će delimično svetleti). Kada se potvrdi ova funkcija, na displeju će se prikazati vreme kuvanja od 10 minuta (10:00). Dodirnite taster < ili > da biste odredili trajanje dodatnog pečenja.

Ovu funkciju je moguće isključiti pritiskom na taster “gratin”.

Funkcija se koristi u poslednjoj fazi procesa pečenja kada dodajete preliv (mokra) ili začine na hranu, ili kada želite da kora dodatno porumeni. Na jelu će se tokom gratiniranja formirati zlatno-smeđa kora, koja štiti hranu od isušivanja, ali i daje priyatniji izgled i bolji ukus.

ZAVRŠETAK KUVANJA I ISKLJUČIVANJE RERNE

Pritiskom na taster “start i stop” pauziracete proces kuvanja. Na displeju će se prikazati poruka “End” i emitovaće se zvučni signal.

Okrenite DUGME ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA u položaj “0”.



INFORMACIJA!

Nakon završetka procesa kuvanja sva podešavanja tajmera se takođe zaustavljaju i brišu (osim podsetnika) i prikazaće se sat.

Nakon korišćenja rerne određena količina vode može da se zadrži u kanalu za kondenzat (ispod vrata rerne). Obrišite kanal za kondenzat sunderom ili krpom.

OPIS SISTEMA PEČENJA

- Za zagrevanje prazne rerne potroši se mnogo energije, stoga se uzastopnim pečenjem više vrsta kolača ili pica uštedi prilična količina energije, obzirom da je reru već zagrejana.
- Koristite tamne, silikonom prevučene ili emajlirane tepsije za pečenje, jer takve tepsije naročito dobro provode toplotu.
- Kada koristite hartiju za pečenje, proverite da li je postojana na visokim temperaturama.
- Tokom pripreme hrane u rerni nastaje veća količina pare koja se odvodi kroz dimnjak na poledini aparata. Para može da se kondenzuje na vratima ili na poklopcu aparata (ovisno o modelu). Ovo je uobičajena pojava koja ne utiče na funkcionisanje aparata. Nakon završetka kuvanja krpom obrišite nakupljeni kondenzat.
- Pri kraju vremena pečenja reru možete isključiti približno 10 minuta pre završetka pečenja, i iskoristiti akumuliranu toplotu, te tako uštedeti energiju.
- Jela nemojte hladiti u zatvorenoj rerni, jer nećete moći izbeći kondenzat.



Roštilj koristite samo kada su vrata rerne zatvorena.



Tokom pečenja nemojte stavljati duboku tepsiju u 1. vodilicu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



Pre čišćenja isključite aparat iz električne instalacije i pričekajte da se ohladi. Čišćenje i održavanje aparata ne smeju obavljati deca bez odgovarajućeg nadzora!

Lakovane površine i delovi iz veštačkih masa (ovisno o modelu)

Dugmad, dršku vrata, nalepnice i tipske tablice nemojte nikad čistiti abrazionim sredstvima ili abrazionim pomagalicima za čišćenje, sredstvima za čišćenje na osnovi alkohola, ili sa samim alkoholom. Mrlje odmah odstranite mekom krpom i vodom, inače može doći do oštećenja površine. Možete koristiti sredstva i pomagala za čišćenje koja su namenjena takvim površinama; pri tome se pridržavajte uputstava proizvođača sredstva.

Emajlirane površine (reru)

Za čišćenje koristite vlažnu krpu i malo deterdženta. Masne mrlje možete ukloniti toplom vodom i posebnim deterdžentom za emajl. Nikad nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje emajliranih površina, jer ćete time trajno oštetiti površinu aparata.

Staklene površine

Za čišćenje stakla na vratima rerne nemojte koristiti grube materijale koji uzrokuju ogrebotine (npr. gruba strana sundera, metalna mrežica ili čelična vuna), jer staklo može da se ošteti i zdrobi.

Staklene površine čistite posebnim sredstvima za staklo, ogledala ili prozore.



INFORMACIJA! Nikada nemojte da koristite nagrizna sredstva ili oštre predmete za čišćenje uređaja.

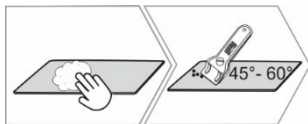
ČIŠĆENJE STAKLOKERAMIČKE POVRŠINE

- Ohlađenu staklokeramičku površinu očistite nakon svake upotrebe, jer će se inače nakon sledeće upotrebe i najmanja nečistoća zapeći na vrućoj površini.
- Za redovno održavanje staklokeramičke površine koristite specijalna sredstva za negu koja na njoj naprave zaštitni sloj, koji je štiti od dalje prljavštine.
- Pre svake upotrebe, sa staklokeramičke površine i sa dna sudova obrišite prašinu ili eventualne druge strane predmete, koji bi mogli da izgrebu površinu.



Čeličnom vunom, grubim sunderima i abrazionim prašcima možete ogrepsti površinu. Također je možete oštetiti upotrebom agresivnih raspršivača i neprimerenih tečnih sredstava za čišćenje.

- Habanje štampanih uzoraka na ploči može uzrokovati korišćenje agresivnih sredstava za čišćenje ili grubih, oštećenih donjih delova sudova.
- Manju nečistoću čistite vlažnom mekom krpom, a površinu zatim obrišite da bude suva.
- Fleke od vode skinite blagom rastopinom sirćeta, ali njome ne smete brisati okvir (određeni modeli), jer ovaj time gubi sjaj.
- Ne koristite agresivne raspršivače niti sredstva za uklanjanje kamenca. Jaču nečistoću uklonite posebnim sredstvima za čišćenje staklokeramičkih površina, i pri tom se pridržavajte uputstava proizvođača sredstava za čišćenje. Pazite da sredstvo nakon nanošenja temeljito odstranite, jer će u protivnom ostaci sredstva prilikom zagrevavanja polja oštetiti staklokeramičku površinu.



- Tvrdokornu i zapečenu prljavštinu skidajte strugalicom. Pri tom pazite da plastična ručka strugalice ne dođe u dodir sa vrućom površinom za kuvanje. Pazite da se strugalicom ne povredite.
- Strugalicu nemojte okretati tako da bude pravougaono na staklo, i oštrim bočnim ivicama strugalice nemojte strugati po površini stakla.
- Šećer i hrana sa visokom koncentracijom šećera mogu trajno oštetiti staklokeramičku površinu, zato šećer i slatka jela treba smesta sastrugati strugalicom sa staklokeramičke površine, iako je ploča za kuvanje još vruća.



Strugalicu koristite samo u onim slučajevima kada prljavštinu ne možete odstraniti mokrom krpom ili specijalnim sredstvima za čišćenje staklokeramičkih površina.

Strugalicu držite pod pravilnim uglom (45° do 60°). Nežnim pritiskom klizite po staklu preko odštampanih (nacrtanih) oznaka i tako skidajte prljavštinu. Pri tome pazite da plastična ručka strugalice ne dođe u dodir sa vrućom površinom za kuvanje!



Promena boje staklokeramičke površine nema efekata na delovanje i stabilnost površine. Najčešće je to posledica ostataka hrane, koja se je zapekla, odnosno je uzrokuje dno posude (na primer aluminijumski ili bakreni lonac), što je kasnije veoma teško potpuno ukloniti.

Upozorenje: sve spomenute oznake pre svega su estetskog značaja, i direktno ne utiču na delovanje aparata. Uklanjanje tih grešaka nije predmet garancije.

RERNA

Unutrašnje stranice rerne očistite vlažnim sunderom i deterdžentom. Ako su na stranicama zagoreli ostaci hrane, koristite posebno sredstvo za emajl. Nakon čišćenja temeljito osušite rernu. Rernu čistite samo kada je hladna.

Nikad nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje emajliranih površina, jer ćete time trajno oštetiti emajlirane površine. Opremu rerne (rešetku, tepsije, i sl.) perite koristeći sunder i deterdžent, ili delove opreme operite u mašini za pranje sudova. Ako su jače zaprljani koristite odgovarajući deterdžent.



ČIŠĆENJE RERNE FUNKCIJOM AQUA CLEAN

DUGME ZA IZBOR SISTEMA PEČENJA obrnite na AQUA CLEAN  DUGME za izbor TEMPERATURE postavite na 70°C. U staklenu tepsiju sipajte 0,6 litra vode i umetnite je u donju vodilicu. Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu rerne omekšaću do te mere da ih možete obrisati vlažnom krpom.



Sistem AQUA CLEAN koristite samo nakon što se je rerna u potpunosti ohladila.

VAĐENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH I TELESKOPSKIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.

Vodilice uhvatite na donjoj strani i povucite ih prema unutrašnjosti rerne. Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.



Teleskopske vodilice ne smete prati u mašini za pranje sudova.

ZAMENA SIJALICE

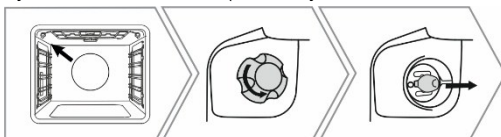
Sijalica je potrošni materijal i garancija za nju ne vredi. Pre zamene sijalice iz rerne izvadite tepsije, rešetku i vodilice.

Pre promene sijalice isključite aparat iz električnog napajanja.

Odšrafite poklopac sijalice i izvucite sijalicu. Halogena sijalica: G9, 230 V, 25 W. (Obična sijalica E14, 230 V, 25W - ovisno o modelu).



Koristite zaštitu da se ne opečete.



MEKANO ZATVARANJE VRATA

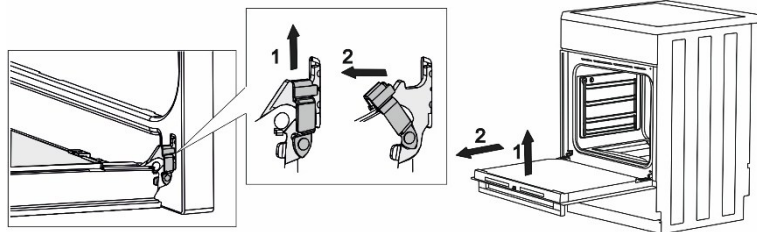
Aparat je opremljen napravom koja ublažava udarce prilikom zatvaranja vrata – „KOMFORT“. Taj sistem omogućuje tiho i nežno zatvaranje vrata.



Ako je sila primenjena u zatvaranju vrata prejaka, efekat sistema se smanjuje, a može da bude ugrožena i bezbednost sistema.

SKIDANJE I MONTAŽA VRATA RERNE

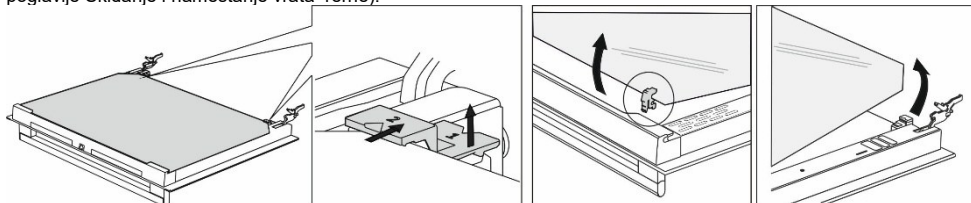
- Otvorite vrata rerne (do krajnjeg položaja).
- Podignite i obrnite donje delove.
- Polagano zatvarajte vrata rerne, lagano ih podignite, i skinite sa obaju šarnira aparata.



Da bi vrata ponovo montirali, postupite obrnutim redosledom. Ukoliko opazite da se vrata nepravilno otvaraju ili zatvaraju, proverite da li su šarniri pravilno zakačeni za nosače šarnira.

SKIDANJE I STAVLJANJE STAKLA VRATA

Staklo vrata možete očistiti i sa unutrašnje strane, ali za takav zahvat treba izvaditi vrata. Skinite vrata rerne (pogledati poglavlje Skidanje i nameštanje vrata rerne).



- Lagano podignite nosače na levoj i desnoj strani vrata (oznaka 1 na nosaču), te ih zatim lagano povucite van iz stakla (oznaka 2 na nosaču).
- Staklo vrata uhvatite na donjoj ivici, lagano ga podignite da se izvadi iz nosača, i skinite.

- Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli) izvadite tako da ga podignete i odstranite. Skinite i gumice na staklu.



Staklo montirajte natrag obrnutim redosledom. Oznake (polukrugovi) na vratima i na staklu moraju se prekrivati.

TABELA SMETNJI/KVAROVA

U garantnom periodu, bilo kakve popravke na aparatu sme obavljati isključivo servisni centar, odnosno serviser koji je ovlašćen od strane proizvođača aparata.

Pre bilo kakvog popravka isključite aparat iz električne instalacije, bilo da izvadite odnosno isključite osigurač, ili tako da izvučete utikač iz utičnice.

U slučaju neovlašćenih zahvata ili popravaka na ploči za kuvanje koje bi uradila neovlašćena lica, može da dođe do električnog udara ili do kratkog spoja, zato nemojte pokušavati sami popravljati aparat. Takve radove radije prepustite stručnjacima odnosno ovlašćenom servisu.

U slučaju manjih grešaka u radu ili poteškoća u funkcionisanju aparata pridržavajte se narednih uputstava pomoću kojih ćete možda moći sami da otklonite uzroke problema.

U nastavku je prikazano nekoliko saveta za otklanjanje određenih uobičajenih poteškoća u radu.

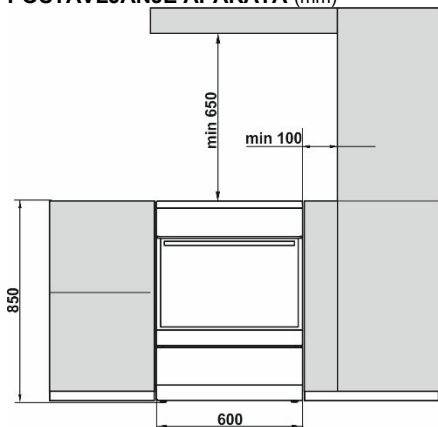
RERNA	
Smetnja/kvar	Uzrok
Senzori se ne odazivaju; indikator je zamrznut.	Aparat na nekoliko minuta isključite iz električne mreže (odšrafite osigurač ili isključite glavni prekidač). Nakon toga ponovno spojite aparat na električnu mrežu i uključite ga u rad.
Kućni osigurač češće izbacuje.	Pozovite servisnu službu. Proverite da li snaga svih uključenih aparata možda ne prevazilazi maksimalan kapacitet vaše kućne instalacije.
Osvetljenje rerne ne radi.	Zamena sijalice u rerni opisana je u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
Jelo je loše pečeno ...	Da li ste pravilno regulisali temperaturu i izabrali primeren sistem grejanja? Dali su vrata rerne zatvorena?

POVRŠINA ZA KUVANJE		
Smetnja/greška u radu indukcione ploče za kuvanje	Uzrok	Rešenje
Uključili ste polje za kuvanje, a na indikatoru i dalje trepće simbol "E".	Posuda nije primerena za indukciju, ili ima premalen prečnik. Možda se je posuda previše ugrijala i time izgubila svoja feromagnetska svojstva.	Proverite da li je posuda koju koristite feromagnetska, odnosno primerena za indukciono kuvanje, i da li je njen prečnik dovoljno velik (obično treba da bude veći od 12 cm). Ukoliko prikaz nakon ponovnog isključenja i uključenja ploče za kuvanje još uvek trepće, izvadite utikač iz električne mreže. Pričekajte 5 minuta, a zatim ga ponovno priključite.
Funkcija pojačanog rada "Power Boost" automatski se isključuje.	Normalno je da se funkcija Power Boost nakon određenog vremena automatski isključuje i prebaci se na stepen snage 9. Ukoliko se polje za kuvanje previše ugrije, bezbednosni sistem zaštite automatski isključuje funkciju naročito jake snage rada!	Ponovno aktivirajte funkciju pojačanog rada Power Boost. Po potrebi isključite polje za kuvanje i ponovno ga uključite te aktivirajte funkciju Power Boost. Pričekajte neko vreme da se ploča za kuvanje malo ohladi.
Neprekidan zvučni signal, a na indikatoru pulsira znak »-«	Preko senzorskih tastera razlivena je tečnost, ili je preko njih stavljen neki predmet.	Obrišite površinu senzorskih tastera.
Znak »R« na indikatoru.	Ovo označuje da nema mogućnosti podešavanja traženog stepena snage rada, jer je već postignuta maksimalna ukupna snaga rada ploče za kuvanje.	
Znak »F« na indikatoru.	To je znak da je u toku rada aparata došlo do neke greške.	
Na indikatoru se ispiše poruka o grešci "C".	Ploča za kuvanje se je pregrijala.	Ostavite da se ploča ohladi, a zatim upotrebite niži stepen snage kuvanja.

Ukoliko smetnje uprkos gornjim savetima niste uspjeli otkloniti, pozovite ovlašćeni servis. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacija koje su nastale zbog nepravilnog priključenja ili nepravilnog rukovanja aparatom, nije predmet garancije, zbog toga troškove takvih popravaka snosi korisnik sam.

UPUTSTVA ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE APARATA

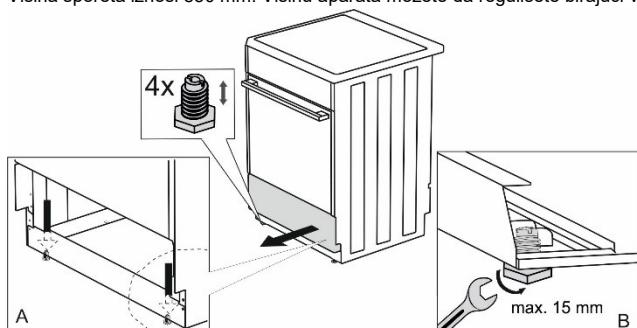
POSTAVLJANJE APARATA (mm)



Susedni zidovi ili kuhinjski elementi koji su najbliže aparatu (podovi, zid pozadi aparata, bočne stranice) moraju biti otporne na temperaturu najmanje 90°C.

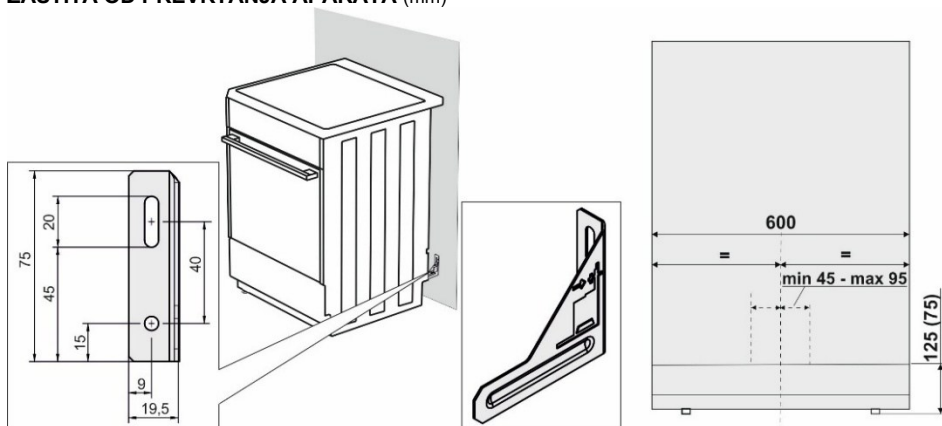
NIVELISANJE APARATA I DODATNO PODNOŽJE

Visina šporeta iznosi 850 mm. Visinu aparata možete da regulišete birajući visine između 850 i 865 mm.



Šporet treba da bude postavljen horizontalno!

ZAŠTITA OD PREVRTANJA APARATA (mm)





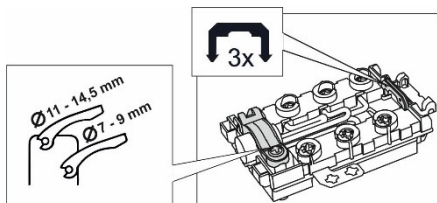
Nosač pričvrstite na zid prema skici koristeći dodatne zavrtnje i plastične uloške za šrafove. Ukoliko priložene pričvrstne delove ne možete koristiti, upotrebite druge pomoću kojih ćete nosač bezbedno pričvrstiti na zid.

PRIKLJUČENJE APARATA NA ELEKTRIČNU MREŽU

Električni šporet je potrošač električne energije, zbog toga njegova instalacija i postavljanje mora odgovarati važećim propisima i standardima.

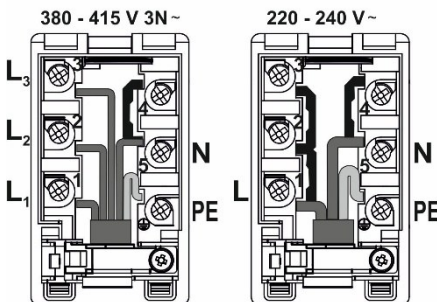


Za spajanje su na raspolaganju tri mesingane spojke. Za trofazno priključenje (380–415 V, 3N~) treba koristiti jednu spojku, a za jednofazni priključak (220–240 V ~) potrebne su tri spojke.



Na stabilnom delu električne instalacije pred ulazom u aparat mora biti postavljena naprava, koja prekida dovod napona u aparat, i čiji razmak između kontakata iznosi najmanje 3 mm.

Instalaciju šporeta sme uraditi samo ovlašćeni stručno osposobljeni tehničar. On je odgovoran da je površina za kuvanje na šporetu nakon ugradnje u potpuno horizontalnom položaju, te da je šporet pravilno priključen na električnu instalaciju. Ovlašćeni stručnjak mora takođe proveriti delovanje funkcija aparata. Montaža šporeta mora biti potvrđena u garantnom listu.



Za priključenje na električnu instalaciju štednjak je opremljen trofaznim priključkom i kablom H05VV-F5G1,5 (prethodna oznaka CGLG 5Cx1,5) (osigurač 3x16 A).

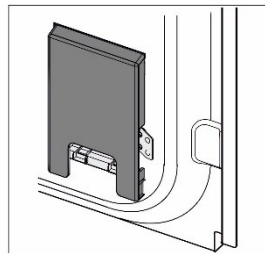
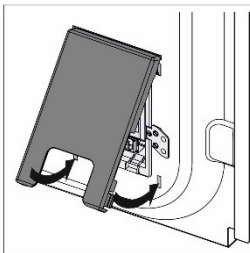
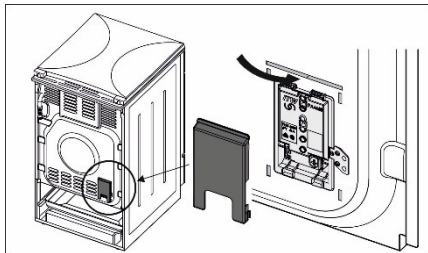
Za jednofazni priključak na električnu mrežu koristite priključni kabl H05VV-F3G4 (prethodno GGLG 3Cx4), (osigurač 32 - 40 A za tip).

Za zaštitu od habanja, završeci vodiča moraju biti obučeni u primerene spone.

Nakon spajanja vodiča i njihovog pričvršćenja šrafovim a priključnu kutiju, provedite priključni kabl kroz bezbednosnu štipaljku, koja ga štiti od trganja. Na kraju zatvorite poklopac priključne kutije.

ZAŠTITA PRIKLJUČNE KUTIJE

Priključne spone neka budu zaštićene poklopcem, pogledati dodatnu opremu. Postoji opasnost strujnog udara.



VAŽNO UPOZORENJE

Kod bilo kakve montaže ili rastavljanja aparata koji ne spadaju u redovnu upotrebu, iskopčajte aparat iz električne instalacije.

Prilikom montaže aparata dužnost serviser a je da uradi sledeće:

- Proveri pravilnost električnog priključka na instalaciju;
- Proveri delovanje grejača, dugmadi za upravljanje i ostalih elemenata;
- Predstaviti stranci sve funkcije aparata i upoznati je s načinom servisiranja i održavanja.

UPOZORENJE

Električni šporet spada u aparate razreda I po klasifikaciji aparata što se tiče stepena zaštite od povreda električnom strujom, stoga mora da bude priključen na električnu instalaciju sa zaštitnim vodom.

ODLAGANJE DOTRAJALOG APARATA



Ambalaža proizvoda izrađena je iz prijaznih materijala za okolinu, koji mogu bez opasnosti za životnu sredinu ponovno biti prerađeni (reciklirani), deponovani, ili uništeni. U tu su svrhu svi ambalažni materijali primereno označeni.

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da tim proizvodom ne smete rukovati kao i sa ostalim otpadom iz domaćinstva. Umesto toga treba da bude uručen na ovlašćena zbirna mesta za recikliranje elektroničkih i električnih aparata.

Ispravnim načinom odlaganja ovog proizvoda sprečićete potencijalne negativne posledice na životnu sredinu i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim odlaganjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured za sakupljanje otpada, komunalnu službu, ili radnju u kojoj ste kupili proizvod.

TEST PEČENJA

Testirano u skladu sa standardom EN 60350-1.

PEČENJE

Jelo	Oprema	Vodilica (odozdo)	Sistem	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (u minutima)
Keksi jedan nivo	Plitka emajlirana tepsija	3		140-150*	20-35
Keksi jedan nivo		3		140-150*	20-35
Keksi dva nivoa		2, 3		140-150*	30-45
Keksi tri nivoa		2, 3, 4		130-140*	30-45
Kolačići jedan nivo	Plitka emajlirana tepsija	3		160-170*	20-35
Kolačići jedan nivo		3		160-170*	20-35
Kolačići dva nivoa		2, 3		140-150*	30-45
Kolačići tri nivoa		2, 3, 4		140-150*	35-50
Torta	Okrugao metalni model ø26 / nosiva rešetka	2		160-170*	20-35
Torta		2		160-170*	20-35
Štrudla od jabuka	2x Okrugao metalni model ø20 / nosiva rešetka	2		170-180	50-70
Štrudla od jabuka		3		160-170	50-70
Tost	Nosiva rešetka	4		230*	0,5-3
Faširane šnicle	Rešetka + plitka tepsija koja služi kao posuda za sakupljanje kapajućih sokova	4		230	20-35

* Prethodno ugrejati rernu na 10 minuta.

gorenje

CERTIFICATE OF GUARANTEE • GARANTIESCHEIN
CARTE DE GARANTIE • TARJETA DE GARANTIA • ZÁRUČNÍ LIST
GARANTIBEVIS • JAMSTVENI LIST • CERTIFICATO DI GARANZIA
JÓTÁLLÁSI JEGY • GARANTIEBEWIJS • CARTA DE GARANTIA
KARTA GWARANCYJNA • ZÁRUČNÝ LIST • GARANCIJSKI LIST
SERVISNI LIST (SRB) • ГАРАНТЕН ЛИСТ • ГАРАНТИЙНЫЙ ЛИСТ
ΓΑΡΑΝЦИΟΝΗΝΑ ΚΑΡΤΑ • GARANTNI LIST • FLETËGARANCION
CERTIFICAT DE GARANȚIE • ГАРАНТИЙНИЙ ЛИСТ
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΕΓΓΥΨΗΣΗΣ • ГАРАНТИЙНИЙ ЛИСТ

TYP.:

ART.N.:

MOD.N.:

SER.N.:

Name, address and seal of the seller:
Name, Sitz und Stempel des Unternehmens, welches das Produkt verkauft hat:
Jméno, adresa razitko prodávajícího:
Firmanavn Adresse Stempel:
Alerförsäljares Namn Adress Stempel:
Ime, sjedište i pečat poduzeća koje je proizvod prodalo:
Nomi, Siège social et l'estampille de l'entreprise laquelle a vendu le produit:
Naam, adres en stempel van de dealer:
Nome, sede e sigillo della ditta venditrice:
Nombre, domicilio social y sello del vendedor:
Nome, sede e carimbo do fornecedor:
A termékért forgalmazó cég neve, székhelye és bélyégzője:
Име, седиште и печат на предприятието што го prodalo производит:
Nazwa, siedziba i pieczęć sprzedawcy:
Название, адрес и почат на торговую организацию:
Име, адрес и печат на продавача:
Meno, adresa a pečiatka predajcu:
Ime, sedež in žig podjetja, ki je proizvod prodalo:
Naziv, sedište i pečat preduzeća koje je proizvod prodalo:
Emri, selija dhe vula e ndërmarrjes e cila e ka shitur prodhimin:
Numele, adresa și stampila magazinului:
Назва, адреса и печатка продавця:
Сатушы-фирмаңың атауы, мекен-жайы, Сатушы-фирмаңың мөрі:
Numele, adresa și ștampila unității vânzătoare:
Όνομα, διεύθυνση και σφραγίδα του πωλητή:
Назва, адреса та печатка продавця:

Date of sale • Verkaufsdatum • Datum prodeje • Købsdato • Kópsdatum
Datum prodaje • Date de vente • Aankoopdatum • Fecha de venta • Data de
venda • Data di vendita • Az eladás dátuma • Data sprzedaży • Dátu predaja
Дата на продажба • Датум на продажбата • Дата продажы • Datum izročitve
blaga • Data e shijës • Data vanzari • Дата продажу • Сату күні • Data vânzării
Datum predaja • Ημερομηνία πώλησης • Дата продажу:

Signature • Unterschrift • Podpis prodeje • Sælgers underskrift
Aterförsäljares namnteckning • Potpis • Handtekening • Firma
Assinatura • Aláírás • Podpis • Подпис • Potpis • Подпись
Nënshkrimi • Numele și semnatura clientului • Підпис • Сатушының қолы
Semnătura • Υπογραφή • Підпис

Warranty statement by the warranty issuer shall be a constituent part of this warranty sheet. • Bestandteil der Garantiekarte ist auch die Garantieerklärung des Garantiegebers. • La déclaration de garantie de l'émetteur de la garantie fait partie intégrante de cette carte de garantie. • La declaración de garantía del emisor de la garantía también es una parte integral de la tarjeta de garantía correspondiente. • Nedilnou součásti tohoto záručního listu je i záruční prohlášení poskytovatele záruky. • Garantierklæringen fra udstederen af garantien indgår som en bestanddel af dette garantibevis. • Sastavni dio predmetnog garancijskog lista je i garancijska izjava davatelja garancije. • Parte integrante di questo certificato di garanzia è anche la dichiarazione di garanzia di colui che rilascia la garanzia. • A jelen jótállási jegynek része a garancia nyújtójának jótállási nyilatkozata is. • Een garantieverklaring van de garantiegever vormt een integraal onderdeel van het betreffende garantiecertificaat. • A declarație de garanție de la emitentul de garanție face parte integrantă din această fișă de garanție. • Nierozdzielna część niniejszej karty gwarancyjnej stanowi również zobowiązanie gwarancyjne gwaranta. • Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je aj záručné vyhlásenie poskytovateľa záruky. • Sestavni del predmetnega garancijskega lista je tudi garancijska izjava dajalca garancije. • Sastavni deo predmetnog garantnog lista je i garantna izjava davaoca garancije. • Изјавата за гаранција од издавачот на гаранцијата е составен дел на овој гарантен лист. • Гарантийные обязательства являются неотъемлемой частью настоящего гарантийного листа. • Гаранционните условия на издателя на гаранцијата са неразделна част от този гаранционен лист. • Sastavni dio predmetnog garancijskog lista je i garancijska izjava davatelja garancije. • Deklarata e garancisë nga lëshuesi i garancisë do të jetë pjesë përbërëse e kësaj flete garancie. • Deklarata e garancisë e garancisë nga lëshuesi i garancisë do të jetë pjesë përbërëse e kësaj flete garancie. • Declarația de garanție emisă de autoritatea competentă va constitui o parte integrantă din această fișă de garanție. • Це положения про гарантію, надане установою, що видала гарантіюне зобов'язання, складає невід'ємну частину цього гарантійного талона. • Η δήλωση εγγύησης του εκδότη της εγγύησης συνιστά αναπόσπαστο μέρος του παρόντος φύλλου εγγύησης. • Це положення про гарантію, надане установою, що видала гарантіюне зобов'язання, складає невід'ємну частину цього гарантійного талона.

gorenje

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o
Partizanska cesta 12, SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com

CE