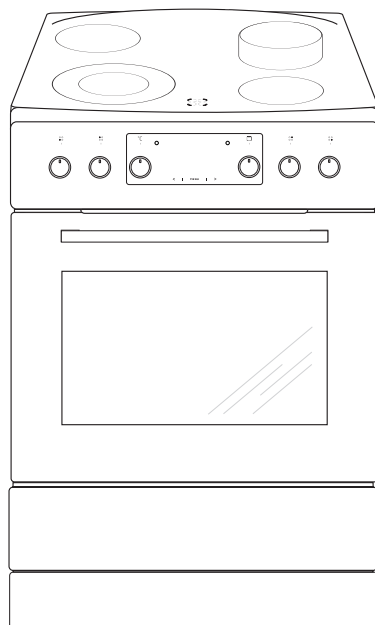




6222CE2.377eEHTbDpHbQ(Xx) / SHCX 913 100 E
6222CE3.377eEHTbDpHbQ(Xix) / SHCX 30.0

(HR) UPUTE ZA UPORABU.....	2
(SL) NAVODILO ZA UPORABO.....	39

ŠTOVANI KLIJENTI,

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

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

Molimo Vas da prije pokretanja uređaja pažljivo pročitate upute za uporabu. Pridržavanje pravila iz uputa štiti Vas od nepravilne eksploatacije.

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



Pozor!

Štednjak koristiti isključivo nakon čitanja ovih uputa za uporabu.

Štednjak je namijenjen isključivo za kućansku uporabu.

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

SADRŽAJ

Osnovne informacije.....	2
Informacije o sigurnosti.....	4
Opis proizvoda.....	9
Specifikacija proizvoda	10
Instalacija.....	11
Uporaba.....	14
Pečenje u pećnici – praktični savjeti	25
Test jela.....	30
Čišćenje i održavanje štednjaka.....	32
Postupanje u hitnim slučajevima.....	37
Tehnički podaci.....	38

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Pozor. Uređaj i njegovi dostupni dijelovi se griju tijekom uporabe. Posebno pazite da ne dirate zagrijane elemente. Djeca ispod 8 godina se ne smiju zadržavati u blizini uređaja, ako nisu pod stalnim nadzorom.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih i mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu znanjem ili iskustvom, ako su pod nadzorom odrasle osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost. Paziti da se djeca ne igraju s uređajem. Djeca bez nadzora ne bi trebala čistiti i koristiti uređaj.

Pozor. Kuhanje bez nadzora količine masnoće i ulja na kuhinjskoj ploči može biti opasno i dovesti do požara.

NIKAD ne pokušavati gasiti požar vodom. Isključiti uređaj i prekriti plamen, na primjer poklopcem ili nezapaljivom tkaninom.

Pozor. Opasnost od požara: ne držati predmete na površini za kuhanje.

Pozor. Ako je pukla površina ploče, isključiti iz električne mreže da ne bi došlo do strujnog udara.

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

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

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

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

Za čišćenje štednjaka zabranjena je uporaba opreme za parno čišćenje.

Opasnost od opekline! Prilikom otvaranja vrata iz pećnice može izbiti vrela para. Tijekom ili nakon kuhanja oprezno otvarati vrata pećnice. Kod otvaranja ne nagnjati se prema vratima. Pamtiti da je para ovisno o temperaturi nevidljiva.

Pozor. Proces kuhanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora biti pod stalnim nadzorom.

Pozor. Koristiti samo zaštitnu ogradu ploča koju je projektirao proizvođač ili takvu koju preporučuje proizvođač i smatra odgovarajućom. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati nezgode.

INFORMACIJE O SIGURNOSTI



- Posebnu pozornost obratiti na djecu koja se nalaze u blizini štednjaka. Neposredni kontakt s uključenim štednjakom može biti uzrok opekline!
- Paziti da manji kućanski aparati s kablovima neposredno ne dodiruju zagrijanu pećnicu ili grijaću ploču, jer izolacija takve opreme nije otporna na djelovanje visoke temperature.
- U ladicu ne stavljati zapaljive materijale, jer se tijekom uporabe pećnice mogu zapaliti.
- Štednjak tijekom pečenja ne ostavljati bez nadzora. Ulja i masnoće se mogu zapaliti zbog pregrijavanja.
- Ne dopustiti da grijaća ploča bude zaprljana i zalivena kipućom pjenom. To se posebno tiče šećera koji ulazi u reakcije s keramičkom pločom, i može prouzrokovati trajna oštećenja. Eventualna zaprljanja sustavno uklanjati.
- Zabranjeno je postavljanje na vruće grijaće polje posuda s mokrim dnom, jer mogu prouzrokovati trajne promjene na ploči (trajne mrlje).
- Koristiti posude koje proizvođač preporučuje za rad s keramičkom pločom.
- Ne koristiti posude od sintetičkih materijala ili od aluminijske folije. Tope se na visokim temperaturama i mogu oštetiti keramičku ploču.
- Ne uključivati grijaću ploču bez prethodnog postavljanja posude.
- Ne preporučujemo postavljanje metalnih predmeta (kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ili aluminijske folije) na površinu ploče, jer mogu biti vrući.
- Zabranjena je uporaba posuda s oštrim rubovima, jer mogu prouzrokovati oštećenja keramičke ploče.
- Ne stavljati predmete teže od 15 kg na otvorena vrata pećnice, 25 kg na grijaćoj ploči.
- Ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla vrata, jer mogu oštetiti površinu, a to može prouzrokovati pucanje stakla.
- Zabranjeno je stavljanje vrućih posuda ili punjenja (više od 75°C) i zapaljivih materijala u ladicu.
- Zabranjena je uporaba tehnički neispravnog štednjaka. Sve kvarove uklanja isključivo osoba s odgovarajućim kvalifikacijama.
- U slučaju tehničke mane odmah isključiti štednjak iz električne mreže.
- Uređaj koristiti isključivo u skladu s njegovom namjenom. Sve ostale namjene (np. zagrijavanje prostorija) su neodgovarajuće i opasne.

KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU



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

- **Korištenje pravilnih posuda za kuhanje.**

Posude s ravnim i debelim dnom omogućavaju štednju do 1/3 električne energije. Pamti o poklopcu, bez njega potrošnja električne energije raste četverostruko!

- **Usklađivanje posuda za kuhanje s površinom grijaćeg polja.**

Posuda za kuhanje nikad ne bi trebala biti manja od grijaćeg polja.

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

Zaprljanja ograničavaju predavanje topline – tvrdokorne nečistoće često uklanjamo samo sredstvima koja ozbiljno narušavaju okoliš.

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

Često otvaranje vrata pećnice nije potrebno.

- **Pravovremeno isključivanje i iskorištavanje preostale topline.**

U slučaju dugovremenog kuhanja isključiti grijaća polja 5-10 minuta prije kraja kuhanja. Tako se štedi do 20% električne energije.

- **Koristiti pećnicu samo u slučaju većih količina hrane.**

Meso težine do 1 kg je ekonomičnije pripremiti u posudi na grijaćoj ploči.

- **Iskorištavanje preostale topline pećnice.**

Kad je vrijeme kuhanja duže od 40 minuta uvijek isključiti pećnicu 10 minuta prije kraja kuhanja.

Pozor! U slučaju uporabe programatora podesiti odgovarajuća kraća vremena pripremanja jela.

- **Pečenje vrućim zrakom i zatvorenim vratima pećnice.**

- **Pozorno zatvaranje vrata pećnice.**

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

- **Štednjak ne ugrađivati u neposrednoj blizini hladnjaka/zamrzivača.**

Zbog tih uređaja potrošnja električne energije nepotrebno raste.

UKLANJANJE PAKIRANJA



Uređaj je za vrijeme transporta zaštićen od oštećenja. Nakon vađenja uređaja iz pakiranja molimo Vas da elemente ambalaže uklonite na način koji ne ugrožava okoliš.

Svi materijali korišteni za pakiranje nisu štetni za okoliš, 100% materijala je prikladno za recikliranje, stoga su označeni odgovarajućim simbolom.

Pozor! Elemente pakiranja (polietilenske vrećice, komadići stiropora itd.) prilikom uklanjanja ambalaže držati daleko od djece.

POVLAČENJE IZ UPORABE

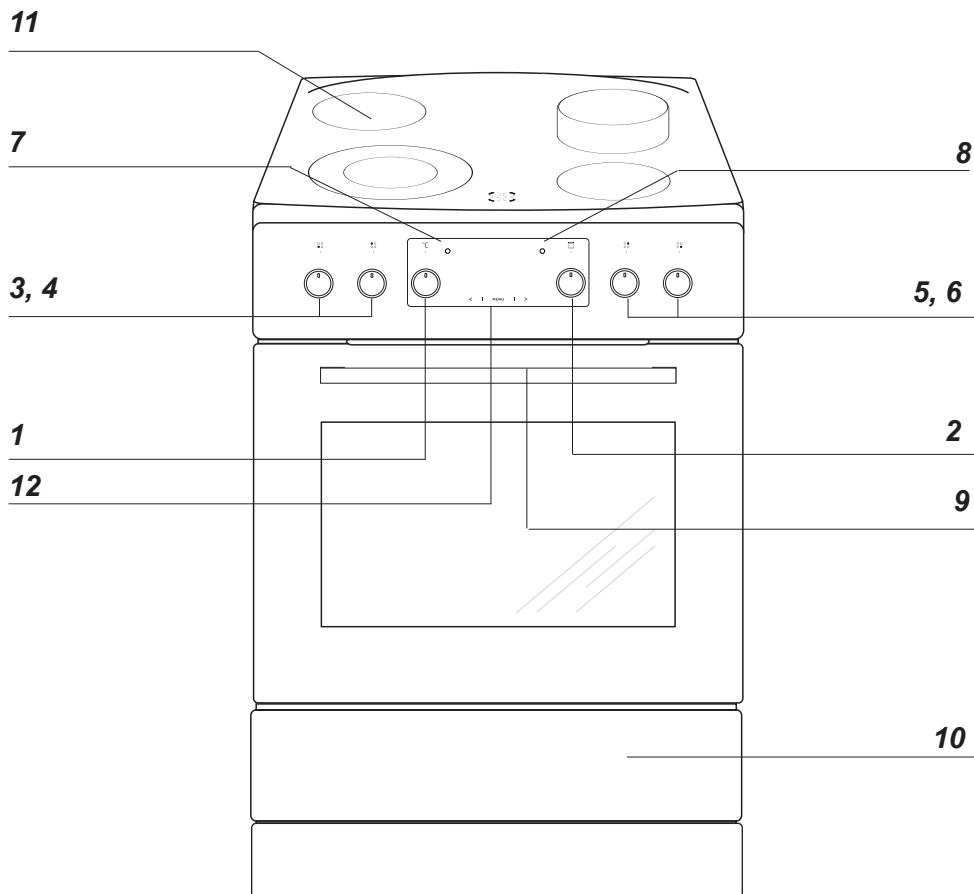


Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EU i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekržiženog spremnika za otpatke.

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

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

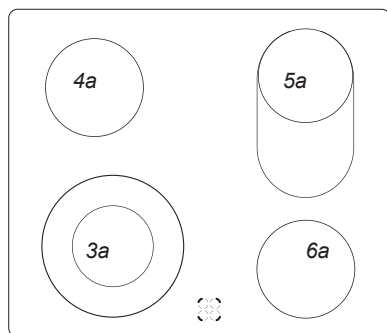
OPIS PROIZVODA



- 1** Birač termoregulatora
- 2** Birač za izbor funkcije pećnice
- 3, 4, 5, 6** Birači za upravljanje grijaćim poljima
- 7** Kontrolna lampica termoregulatora **L**
- 8** Kontrolna lampica rada štednjaka **R**
- 9** Ručka vrata pećnice
- 10** Ladica
- 11** Keramička ploča
- 12** Programator

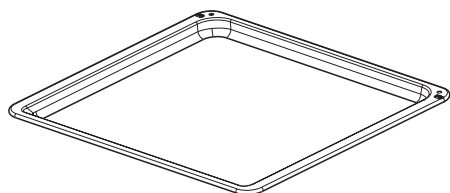
SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Keramičke ploče

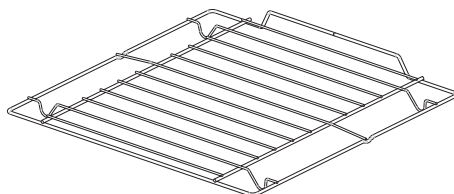


- 3a** Ø 21 / Ø 12 cm
- 4a** Ø 14,5 cm
- 5a** Ø 14 x 25 cm
- 6a** Ø 14,5 cm

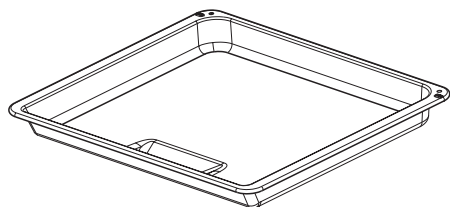
Dodatni pribor



*Pekač za pecivo**

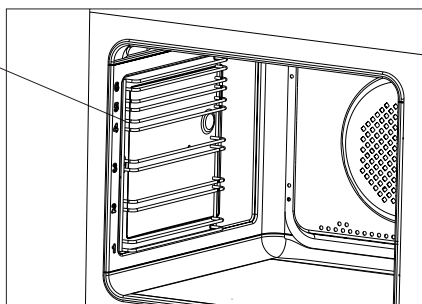


*Ražanj za gril
(rešetka sa štitnikom)*



*Plitica za pečenje**

Bočne vodilice



*Ovisno o modelu

INSTALACIJA

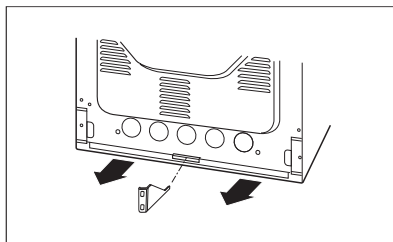
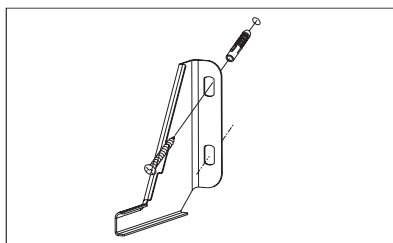
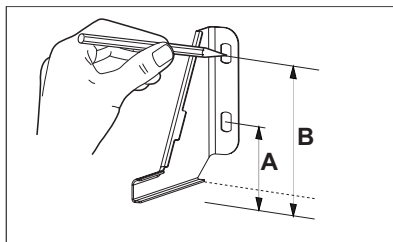
Postavljanje štednjaka

- Kuhinjska prostorija treba biti suha i prozračna te posjedovati ispravnu ventilaciju, a postavljanje štednjaka mora osigurati pristup svim upravljačkim elementima.
- Štednjak je ugradiv u Y klasi, što znači da je moguća jednostrana ugradnja u visoki namještaj ili zid. Aparatu najbliže susjedne stijenke, odnosno kuhinjski elementi moraju biti otporni na temperaturu od najmanje 100 °C. Ako taj uvjet nije ispunjen, površina namještaja se može deformirati, a površinski sloj odlijepiti.
- Štednjak postaviti na tvrdoj, ravnoj podlozi (ne postavljati na podnožju).
- Nape montirati u skladu s informacijama iz njihovih uputa za uporabu.
- Prije uporabe štednjak nivelirati, što je posebno značajno za ravnomjerno raspoređivanje masnoće na tavi.

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

Montiranje blokade koja štiti od prevrtanja štednjaka.

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



Štednjak vis. 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Štednjak vis. 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

INSTALACIJA

Priključivanje štednjaka na električnu mrežu

Pozor!

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

Upute za instalatera

Štednjak je tvornički priređen za napajanje izmjeničnom trofaznom strujom (400V 3N~50Hz). Nazivni napon grijaačih elemenata štednjaka iznosi 230 V. Shema spojeva nalazi se također u blizini priključaka štednjaka. Pristup priključnici je moguć nakon skidanja poklopca odvajanjem kvačica ravnim izvijačem. Pamti o odgovarajućem izboru priključnog kabela, te uzeti u obzir vrstu priključka i nazivnu snagu štednjaka.

Priključni kabel provesti kroz napravu za rasterećenje.

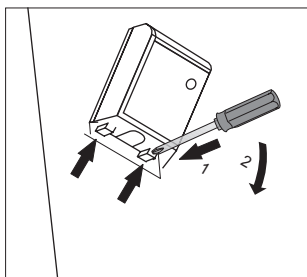
Pozor!

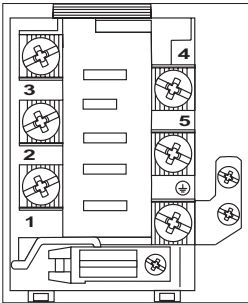
Pamtiti o neophodnosti priključivanja zaštitnog kruga na kontakt priključka štednjaka koji je označen znakom $\oplus$. Električna instalacija koja napaja štednjak trebala bi imati sigurnosni prekidač koji omogućava prekid napona u slučaju nužde. Udaljenost između radnih kontakata sigurnosnog prekidača iznosi min. 3 mm.

Prije uključivanja štednjaka u električnu instalaciju upoznati se s podacima koji se nalaze na natpisnoj pločici i shemi priključka.

Pozor! Instalater ima obvezu predati korisniku „potvrdu o priključenju štednjaka na električnu instalaciju“ (nalazi se u jamstvenom listu).

Drugi način priključivanja štednjaka od prikazanog na shemi može uništiti uređaj.





HEMA MOGUĆIH SPOJEVA

Pozor! Napon grijaćih elemenata 230V.

Pozor! U slučaju svakog spoja zaštitni vodič mora biti povezan sa stezaljkom PE.

Preporučena vrsta priključnog kabela

1	Kod mreže 230 V s jednofaznim priključkom i neutralnim vodičem, spojni mostići spajaju stezaljke 1-2-3 i 4-5, zaštitni vodič na PE.	1N~		H05VV-F3G4 3 x 4 mm ²
2	Kod mreže 400/230 V s dvofaznim priključkom i neutralnim vodičem, spojni mostići spajaju stezaljke 2-3 i 4-5, zaštitni vodič na PE.	2N~		H05VV-F4G2,5 4 x 2,5 mm ²
3	Kod mreže 400/230 V s trofaznim priključkom i neutralnim vodičem, spojni mostići spajaju stezaljke 4-5, fazni vodiči priključeni na 1, 2 i 3, neutralni vodič na 4-5, zaštitni vodič na PE.	3N~		H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm ²

Fazni vodiči - L1=R, L2=S, L3=T; N – neutralni vodič; PE – zaštitni vodič

UPORABA

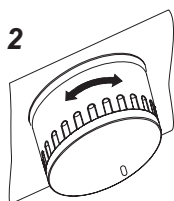
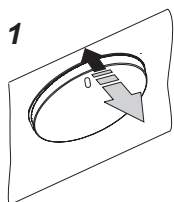
Prije prvog uključivanja uređaja

- ukloniti elemente pakiranja, isprazniti ladicu, očistiti komoru pećnice i grijaću ploču od tvorničkih sredstava za održavanje,
- izvaditi opremu iz pećnice i oprati u toploj vodi s dodatkom deterdženta za pranje posuđa,
- uključiti ventilaciju u prostoriji ili otvoriti prozor,
- zagrijati pećnicu (na temp. 250°C, oko 30 min.), ukloniti zaprljanja i temeljito oprati, grijaća polja ploče grijati oko 4 min bez uporabe posude.
- koristiti uređaj pridržavajući se sigurnosnih uputa.

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

1. Delikatno utisnuti birač i pustiti,
2. podesiti izabranu funkciju.

Oznake birača odgovaraju sljedećim funkcijama pećnice.



Važno!

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

Pozor!

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

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

Važno!

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

UPORABA

Upravljanje radom grijaćih polja keramičke ploče.

Odabir posude

Pravilno odabrane posuda trebala bi imati veličinu i oblik dna približno jednaku površini korištenog grijaćeg polja. Za posude tipa pekači prilagođeno je specijalno prošireno grijaće polje dimenzija 140x250. **Ne koristiti posude s udubljenim ili ispupčenim dnom.** Pamtiti da posuda uvijek ima odgovarajući poklopac. Preporučena je uporaba posuda s debelim dnom. Zaprljane površine grijaćih polja i posuda onemogućavaju potpuno iskorištavanje topline.

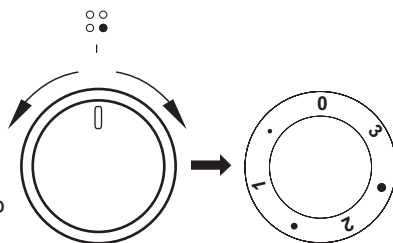


Odabir snage grijanja

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

Sljedeći položaji birača

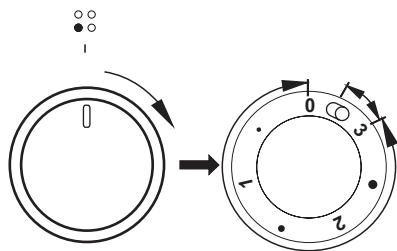
- 0 Isključivanje
- Minimum, podgrijavanje
- 1 Dinstanje povrća, sporo kuhanje
- Kuhanje juha, veće količine hrane
- 2 Sporo pečenje
- Grilanje mesa, riba
- 3 Maksimum, brzo zagrijavanje, brzo kuhanje, brzo pečenje



UPORABA

Važno!

Dozvoljeno je uključivanje polja isključivo okretanjem birača u smjeru kazaljke na satu. Uključivanje u drugom smjeru može oštetiti prekidač.



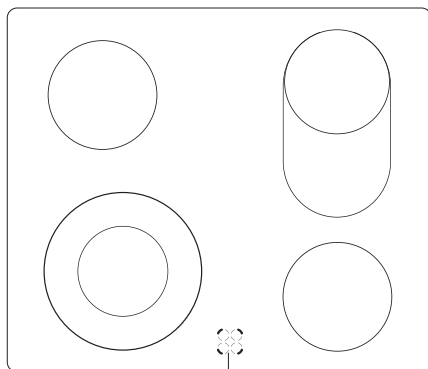
U rasponu „0 • 1 • 2 • 3” regulatora aktivno je vanjsko grijaće polje i možemo po potrebi regulirati količinu topline kojom grijemo posudu. Trenutno okretanje birača u položaj koji je označen - 0, uzrokuje uključivanje vanjskog grijaćeg polja. Od tog trenutka moguća je aktivna regulacija količine topline kojom grijemo posudu preko dva grijaća polja (unutrašnje i vanjsko), jer vanjski prekidač gasi polja tek nakon dovođenja birača u poz. 0.

Pokazatelj grijanja polja

Ako temperatura grijaćeg polja prelazi 50°C, pali se odgovarajuće polje pokazatelja.

Svijetljenje pokazatelja zagrijavanja polja upozorava korisnika da slučajno ne dodirne vruće grijaće polje.

Nakon isključenja grijanja grijaćeg polja, oko 5-10 minuta u njemu se još uvijek nalazi toplotna energija koju možemo spretno iskoristiti np. za podgrijavanje ili održavanje topline jela bez potrebe uključivanja grijanja polja.



Индикатор зона за приготвяне

Elektronički programator

Simboli i piktogrami

☹️ ⚡️ - oznake funkcije rada

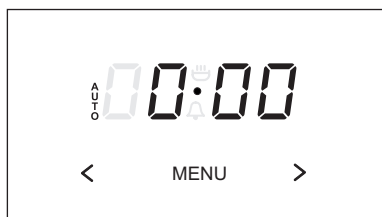
MENU - senzor izbora funkcije rada programatora

< - senzor "-"

> - senzor "+"

Postavljanje trenutnog vremena

Nakon uključivanja u električnu mrežu ili ponovnog uključivanja nakon prekida napona na zaslonu treperi 0.00,



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

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

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

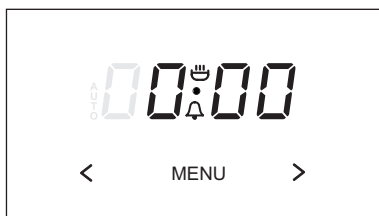
Pozor!

Pećnicu možemo pokrenuti kad se pojavi simbol ☹️ na zaslonu.

Brojač minuta

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

- pritisnuti senzor **MENU**, na zaslonu treperi simbol ⚡️:



- postaviti vrijeme brojača minuta senzorima > i <,

Zaslon pokazuje postavljeno vrijeme brojača minuta i aktivnu funkciju rada ⚡️.

Nakon isteka postavljenog vremena oglašava se zvučni signal i treperi ⚡️,

- pritisnuti senzor **MENU**, < ili > za isključivanje signala, funkcija ⚡️ se gasi, a zaslon pokazuje trenutno vrijeme

Pozor!

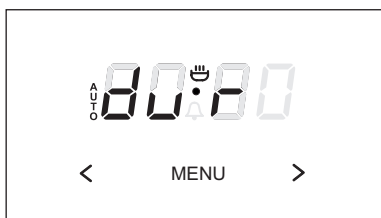
Ako zvučni signal nije ručno isključen, automatski se isključuje nakon oko 7 minuta.

UPORABA

Poluautomatski rad

Ako pećnicu trebamo isključiti u odgovarajućem satu, treba:

- podesiti birač funkcije pećnice i birač regulacije temperature u željeni položaj rada pećnice,
- pritisnuti senzor **MENU** dok pokazatelji na zaslonu ne počnu treperiti:



- podesiti željeno vrijeme rada senzorima < i >, u rasponu od 1 minute do 10 sati.

Podešeno vrijeme je zapisano u memoriju nakon oko 7 sekundi, zaslon opet pokazuje trenutno vrijeme pri aktivnoj funkciji rada **AUTO**.

Nakon isteka podešenog vremena pećnica se automatski isključuje, oglašava se zvučni signal, a funkcija rada **AUTO** treperi,

- podesiti birače funkcije pećnice i regulacije temperature u poziciji isključeno,
- pritisnuti senzor **MENU**, < ili > za isključivanje signala, funkcija **AUTO** se gasi, a zaslon pokazuje trenutno vrijeme.

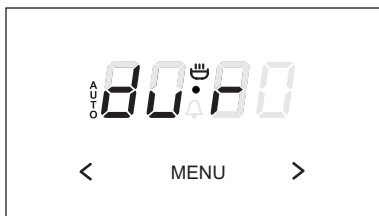
Pozor!

U pećnicama koje imaju samo jedan upravljački birač funkcija pećnice je spojena s regulatorom temperature.

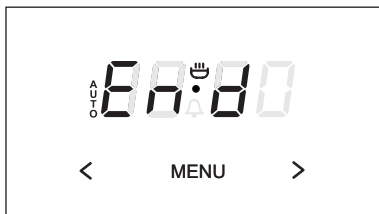
Automatski rad

Ako pećnica treba raditi određeno vrijeme i isključiti se u određenom satu, podesiti vrijeme rada i sat završetka rada:

- pritisnuti senzor **MENU** dok pokazatelji na zaslonu ne počnu treperiti:



- podesiti željeno vrijeme rada senzorima < i > kao i kod poluautomatskog rada,
- pritisnuti senzor **MENU** dok pokazatelji na zaslonu ne počnu treperiti:



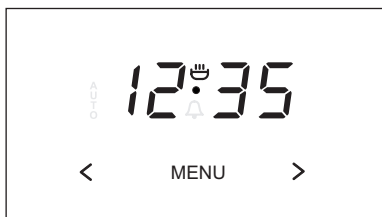
- postaviti sat isključenja (završetka rada) senzorima < i >, vremenska granica iznosi 23 sata i 59 minuta,

- podesiti birač funkcije pećnice i regulacije temperature u željenu poziciju u kojoj će pećnica raditi.
Funkcija rada **AUTO** je aktivna, rad pećnice počinje od trenutka koji je razlika između postavljenog vremena završetka rada i postavljenog vremena rada, (np. podešeno vrijeme rada iznosi 1 sat, postavljeno vrijeme završetka rada je 14.00, pećnica će se automatski uključiti u 13.00 sati).

UPORABA

Nakon isteka sata završetka rada pećnica se automatski isključuje, oglašava se zvučna signalizacija, a funkcija rada treperi **AUTO**,

- podesiti birače funkcije pećnice i regulacije temperature u poziciji isključeno,
- pritisnuti senzor **MENU**, < ili > za isključivanje signala, funkcija **AUTO** se gasi, a zaslon pokazuje trenutno vrijeme, np. sat 12.35.



Poništavanje postavki

U svakom trenutku možemo poništiti postavke brojača minuta ili funkcije automatskog rada.

Poništavanje postavki automatskog rada:

- istovremeno pritisnuti senzore < i >,

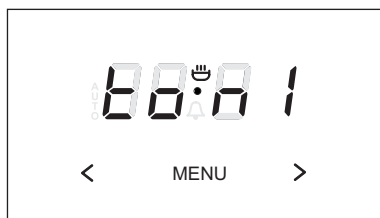
Poništavanje postavki brojača minuta:

- senzorom **MENU** izabrati funkciju brojač minuta,
- ponovo pritisnuti senzore < i >.

Promjena tona zvučnog signala

Ton zvučnog signala mijenjamo na sljedeći način:

- istovremeno pritisnuti senzore < i >,
- senzorom **MENU** izabrati funkciju „ton“, pokazatelji na zaslonu trepere:



- senzorom > izabrati odgovarajući ton u rasponu od 1 do 3.

UPORABA

Funkcije pećnice i njena uporaba.

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (donji grijač + gornji grijač + ventilator)

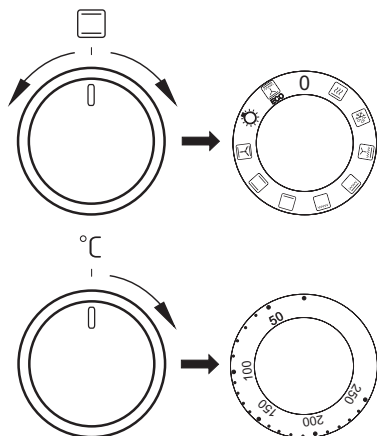
Pećnica može biti grijana pomoću donjeg i gornjeg grijača te grila. Upravljanje radom pećnice odvija se pomoću birača vrste rada - podešavanje se temelji na okretanju birača do izabrane funkcije,

i birača regulacije temperature – podešavanje se temelji na okretanju birača na izabranu vrijednost temperature.

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

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

Oznake birača odgovaraju sljedećim funkcijama pećnice.



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

Pozor!

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

0 Nulta postavka



Brzo predgrijavanje

Uključeni gornji i donji grijač, gril i ventilator. Namijenjeno za predgrijavanje pećnice.



Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez rada grijača.



Uključeni ventilator, gril i gornji grijač.

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



Intenzivni gril (Super gril)

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



Uključeni gril

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



Uključeni donji grijač

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



Uključeni gornji i donji grijač

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



Uključeni ventilator, donji i gornji grijač

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



Neovisna rasvjeta pećnice

Dovođenjem birača u ovaj položaj aktiviramo rasvjetu komore pećnice.



ECO

Funkcija Grijanja ECO

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

Kontrolne lampice

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

Važno!

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

UPORABA

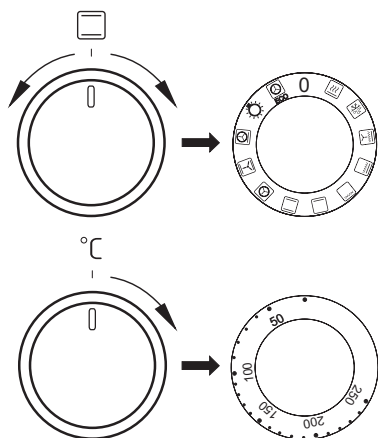
Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

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

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

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

Oznake birača odgovaraju sljedećim funkcijama pećnice.



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

Pozor!

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

0 Nulta postavka



Brzo predgrijavanje

Kružni grijač i gril.
Namijenjeno za predgrijavanje pećnice.



Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez rada grijača.



Uključeni ventilator, gril i gornji grijač.

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



Intenzivni gril (Super gril)

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



Uključeni gril

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

UPORABA



Uključeni donji grijač

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



Uključeni gornji i donji grijač

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



Uključeni vrući zrak

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

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



Uključeni ventilator, donji i gornji grijač

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



Uključeno pečenje vrućim zrakom i donji grijač

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



Neovisna rasvjeta pećnice

Dovođenjem birača u ovaj položaj aktiviramo rasvjetu komore pećnice.



ECO

Kružni grijač ECO

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

Kontrolne lampice

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

Važno!

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

UPORABA

Uporaba grila

Proces pečenja temelji se na djelovanju na hranu infracrvenih zraka koje emitira užareni grijač grila.

Gril uključujemo na sljedeći način:

- dovesti birač pećnice u poziciju koja je označena simbolom grila,
- zagrijavati pećnicu oko 5 minuta (vrata pećnice su zatvorena).
- u pećnicu umetnuti pliticu s hranom na odgovarajuću radnu razinu, a u slučaju grilanja na ražnju na nižu razinu (ispod ražnja) staviti pliticu za prikupljanje rastopljene masnoće,
- zatvoriti vrata pećnice.

Za funkciju grilanja i intenzivnog grilanja temperaturu podesiti na maksimalno 220 °C, a za funkciju gril s ventilatorom maksimalno na 190 °C.

Pozor!

Pečenje grilom se odvija pri zatvorenim vratima pećnice.

Kad se koristi gril, dostupni dijelovi mogu biti vrući.

Preporučeno je da djeca ne prilaze pećnici.

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pečenje tijesta

- preporučujemo da tijesto pečete na pliticama koje su tvornički isporučene sa štednjakom,
- peći možemo i u kupljenim pekačima i pliticama koje treba postaviti na rešetku, **preporučujemo plitice crne boje koje bolje provode toplinu i skraćuju vrijeme pečenja,**
- ne preporučujemo uporabu pekača i plitica svijetlih i blještavih površina u slučaju konvencionalnog grijanja (gornji + donji grijač), jer uporaba takvih posuda može prouzrokovati da tijesto nije dobro pečeno s donje strane,
- funkcija vrući zrak ne zahtijeva uvodno zagrijavanja komore pećnice, za ostale tipove grijanja prije stavljanja tijesta zagrijati komoru pećnice,
- prije vađenja tijesta iz pećnice provjeriti stupanj pečenja pomoću drvenog štapića (kad je tijesto dobro pečeno štapić je suh i čist),
- dobro je ostaviti tijesto u pećnici još oko 5 min. nakon što je isključena,
- temperature tijesta pečenih funkcijom vrući zrak su prosječno 20 – 30 stupnjeva niže u odnosu na konvencionalno pečenje (uporaba gornjeg i donjeg grijača),
- parametri pečenja koji su navedeni u tablicama su približni i možemo ih korigirati ovisno o osobnim iskustvima i gastronomskim sklonostima,
- ako podaci koji se nalaze u kuharicama znatno razlikuju od vrijednosti iz uputa za uporabu, molimo da uzmete u obzir parametre iz uputa.

Pečenje mesa

- u pećnici peći porcije mesa teže od 1 kg, manje komadiće bolje je pripremati na grijaćoj ploči
- preporučena je uporaba vatrostalnog posuđa, također ručke posuda moraju biti otporne na djelovanje visoke temperature,
- kod pečenja na rešetci ili ražnju preporučujemo da na najnižoj razini postavite pliticu s malom količinom vode,
- najmanje jednom nakon isteka pola vremena pečenja okrenuti meso na drugu stranu, također povremeno zalijevati meso umakom ili vrućom slanom vodom, meso ne zalijevati hladnom vodom.

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Funkcija Grijanja ECO

- kod uporabe funkcije grijanja ECO aktivira se optimizirani način grijanja čiji je cilj štednja energije tijekom pripremanja jela,
- ne možemo skratiti vrijeme pečenja postavljanjem viših temperatura, ne preporučujemo ni predgrijavanje pećnice prije pečenja,
- ne mijenjati postavke temperature tijekom pečenja niti otvarati vrata tijekom pečenja.

Preporučeni parametri kod uporabe funkcije grijanja ECO

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

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Funkcija kružno grijanje ECO

- kod uporabe funkcije kružno grijanje ECO aktivira se optimizirani način grijanja čiji je cilj štednja energije tijekom pripremanja jela,
- ne možemo skratiti vrijeme pečenja postavljanjem viših temperatura, ne preporučujemo ni predgrijavanje pećnice prije pečenja,
- ne mijenjati postavke temperature tijekom pečenja niti otvarati vrata tijekom pečenja.

Preporučeni parametri kod uporabe funkcije kružno grijanje ECO

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

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (donji grijač + gornji grijač + ventilator)

Način priprema- nja jela	Funkcija pećnice	Temperatura (°C)	Razina	Vrijeme [min]
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biskvit		150	3	25 - 35
Kolač od dizanog tijesta/ pound cake kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kolač od dizanog tijesta/ pound cake kolač		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Riba		210 - 220	2	45 - 60
Riba		190	2 - 3	60 - 70
Kobasice		200 - 220	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Svinjetina		160 - 230	2	90 - 120
Pile		180 - 190	2	70 - 90
Pile		160 - 180	2	45 - 60
Povrće		190 - 210	2	40 - 50
Povrće		170 - 190	3	40 - 50

Vremena se odnose na komoru pećnice koja nije prethodno zagrijana (ako nije napisano drugačije). Kod zagrijane pećnice navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

¹⁾ Zagrijati praznu pećnicu

²⁾ Navedena vremena tiču se jela u malim kalupima

Pozor: Parametri iz tablice su približni i moguća je korekcija ovisno od osobnog iskustva i gastronomskih sklonosti.

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

Način priprema- nja jela	Funkcija pećnice	Temperatura (°C)	Razina	Vrijeme [min]
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kolač od dizanog tijesta/ pound cake kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kolač od dizanog tijesta/ pound cake kolač		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Riba		210 - 220	2	45 - 60
Riba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Riba		190	2 - 3	60 - 70
Kobasice		200 - 220	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Govedina		160 - 180	2	120 - 160
Svinjetina		160 - 230	2	90 - 120
Svinjetina		160 - 190	2	90 - 120
Pile		180 - 190	2	70 - 90
Pile		160 - 180	2	45 - 60
Pile		175 - 190	2	60 - 70
Povrće		190 - 210	2	40 - 50
Povrće		170 - 190	3	40 - 50

Vremena se odnose na komoru pećnice koja nije prethodno zagrijana (ako nije napisano drugačije). Kod zagrijane pećnice navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

¹⁾ Zagrijati praznu pećnicu

²⁾ Navedena vremena tiču se jela u malim kalupima

Pozor: Parametri iz tablice su približni i moguća je korekcija ovisno od osobnog iskustva i gastronomskih sklonosti.

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

Pečenje kolača

Vrsta jela	Dodatna oprema	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja ²⁾ (min.)
Mali kolači	Pekač za pecivo	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Pekač za pecivo Plitica za pečenje	2 + 4 2 – pekač za pecivo ili meso 4 - pekač za pecivo		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Prhki kolač (slojevi)	Pekač za pecivo	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pekač za pecivo Plitica za pečenje	2 + 4 2 – pekač za pecivo ili meso 4 - pekač za pecivo		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Nemasni biskvit	Rešetka + crni kalup za kolače Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Pita od jabuka	Rešetka + 2 crna kalupa za kolače Ø 20 cm	2 kalupi su na rešetku postavljeni dijagonalno; desni straga, lijevi sprijeda		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Zagrijati praznu pećnicu, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja oko 5 minuta.

²⁾ Vremena se odnose na komoru pećnice koja nije prethodno zagrijana.

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

Roštilj

Vrsta jela	Dodatna oprema	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
Tost od bijelog peciva	Rešetka	4		220 ¹⁾	3 - 7
Govedi burger	Rešetka + pekač (za sakupljanje masnoće)	4 - rešetka 3 - pekač		220 ¹⁾	1 stranica 13 - 18 2 stranica 10 - 15

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

Pečenje

Vrsta jela	Dodatna oprema	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
Cijelo pile	Rešetka + pekač (za sakupljanje masnoće)	2 - rešetka 1 - pekač		180 - 190	70 - 90
	Rešetka + pekač (za sakupljanje masnoće)	2 - rešetka 1 - pekač		180 - 190	80 - 100

Vremena se odnose na komoru pećnice koja nije prethodno zagrijana (ako nije napisano drugačije). Kod zagrijane pećnice navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

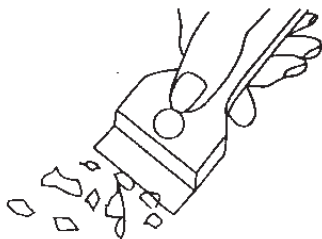
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Briga korisnika za svakodnevnu čistoću i odgovarajuće održavanje imaju značajan utjecaj na produžavanje razdoblja pouzdanog rada bez kvara.

Prije čišćenja isključiti štednjak, pazeći da su svi birači u položaju „●” / „0”. Čišćenje početi tek nakon hlađenja štednjaka.

Keramička ploča

- Ploču redovito čistiti nakon svake uporabe. Prema mogućnostima preporučeno je pranje štednjaka u toplom stanju (nakon gašenja pokazatelja zagrijanog polja). Ne dopustiti da je radna ploča jako zaprljana, posebno da zagori od kipuće tekućine.
- Ne koristiti sredstva za čišćenje sa snažnim abrazivnim učinkom kao np. prašci za ribanje s abrazivom, paste za ribanje, kamenje za ribanje, žice, žičane spužve itd. Mogu izgrebati površinu ploče, te prouzrokovati trajna oštećenja.
- Tvrdokorna zaprljanja koja snažno priliježu uz ploču ostrugati specijalnom strugalicom, pazeći da ne oštetimo okvire keramičke ploče.



Strugalica za čišćenje ploče

Pozor! Oštricu zasloniti pomicanjem kućišta (dovoljno je pritisnuti palcem). Tijekom uporabe budite oprezni – opasnost od ranjavanja – ne dopustiti da dođe u dječje ruke.

- Preporučena je uporaba blagih sredstava za čišćenje i pranje u skladu s odgovarajućim zahtjevima np. tekućine ili emulzije koje uklanjaju masnoću
U slučaju da nisu dostupna preporučena sredstva, preporučujemo otopinu tople vode s dodatkom deterdženta za pranje posuđa ili sredstava za čišćenje nehrđajućih umivaonika.
- Za pranje i čišćenje površina koristiti meku i delikatnu krpu koja dobro upija vlagu. Keramičku ploču nakon svakog pranja osušiti.
- Posebno paziti da se keramička ploča ne ošteti, da se ne pojave duboke ogrebotine i krhotine, prouzrokovane udarcima metalnih poklopaca posuda ili drugih predmeta s oštrim rubovima.

Važno!

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Pećnica

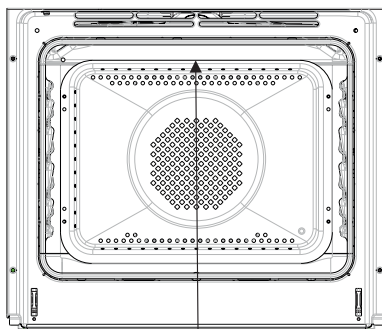
- Pećnicu čistiti nakon svake uporabe. Prilikom čišćenja pećnice uključiti rasvjetu koja poboljšava vidljivost radnog prostora.
- Komoru pećnice prati isključivo toplom vodom s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa.
- **Parno čišćenje-Steam Clean:**
 - na pliticu koja je najniže postavljena izliti 0,25 l vode (1 čaša),
 - zatvoriti vrata pećnice.
 - birač regulatora temperature podesiti u položaj 50°C, a birač funkcije u položaj donji grijač ,
 - komoru pećnice grijati oko 30 minuta,
 - otvoriti vrata pećnice, unutrašnjost komore prebrisati krpom ili spužvom, te oprati toplom vodom s deterdžentom za pranje posuđa.
- Nakon pranja komore pećnicu brisati dok se ne osuši.
- Emajlirane elemente opreme štednjaka prati otopinom tople vode s dodatkom deterdženta za pranje posuđa.
- Ne rabiti deterdžente koji sadržavaju organske kiseline (np. limunska kiselina), jer mogu prouzrokovati trajne mrlje ili sivilo keramičkog emajla.

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

Promjena žarulje rasvjete pećnice

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

- Sve birače za upravljanje dovesti u položaj „●” / „0” i isključiti napajanje,
- Odvrnuti i oprati stakleni pokrov lampice. Pamtimo da mora biti potpuno suh.
- Odvrnuti žarulju rasvjete iz grla, u slučaju potrebe promijeniti na novu – visoko temperaturna žarulja (300°C) s parametrima:
 - napon 230 V
 - snaga 25 W
 - grlo E14.

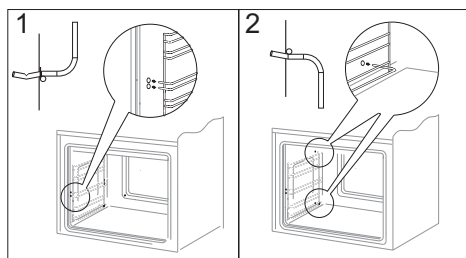


Rasvjeta pećnice

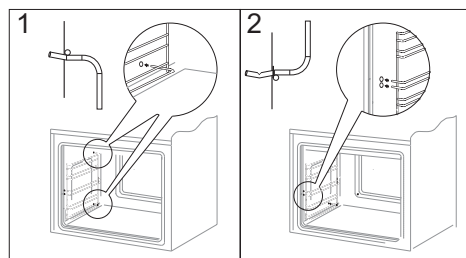
- Zavrnuti žarulju, pamteći o preciznom podešavanju u keramičkom grlu.
- Zavrnuti stakleni pokrov lampice.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

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



Vađenje žičanih vodilica

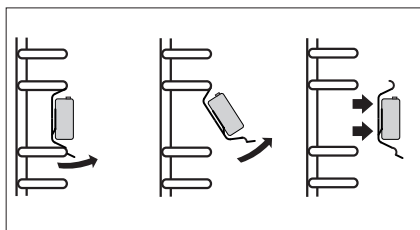


Stavljanje žičanih vodilica

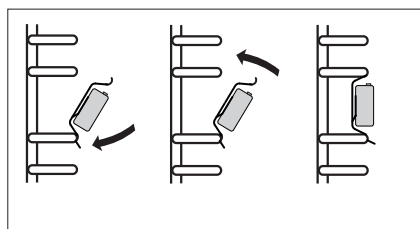
- Pećnice sa slovima **Dp** posjeduju nehrđajuće izvlačive vodilice plitica koje su pričvršćene na žičane vodilice. Vodilice izvlačiti i prati zajedno sa žičanim vodilicama. Prije postavljanja plitica, vodilice izvući (ako je pećnica zagrijana vodilice izvući tako da zakačimo stražnji rub plitice na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

Pozor!

Teleskopske vodilice ne prati u perilicama za posuđe.



Vađenje teleskopskih vodilica

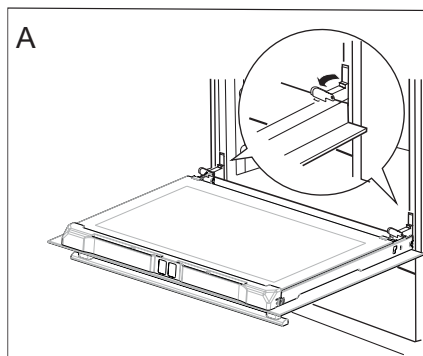


Stavljanje teleskopskih vodilica

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Vađenje vrata

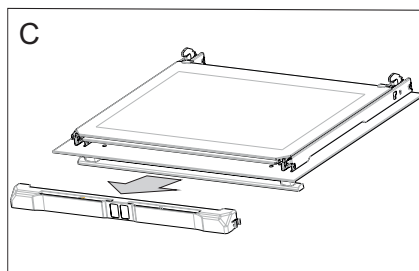
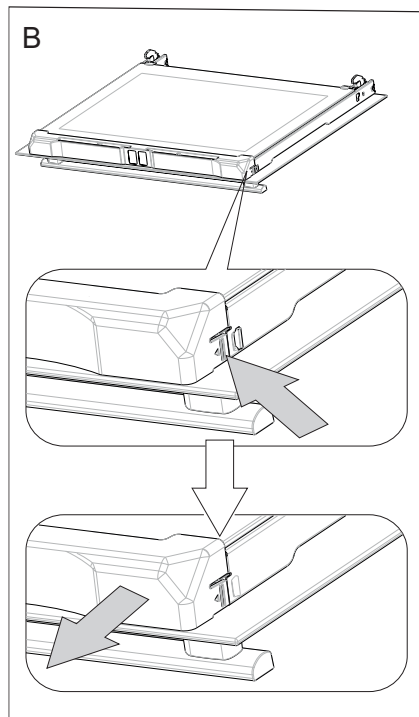
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost da je zarezi na šarci pravilno sjednu u nosač šarke. Nakon umetanja vrata u pećnicu uvijek spustiti zaštitni element i **dobro ga utisnuti**. Nepravilno podešavanje zaštitnog elementa može oštetiti šarku kod pokušaja zatvaranja vrata.



Pomicanje zaštite šarki

Vađenje unutrašnjeg stakla

1. Izvući gornji profil vrata. (crt. B, C)



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

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

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

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

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

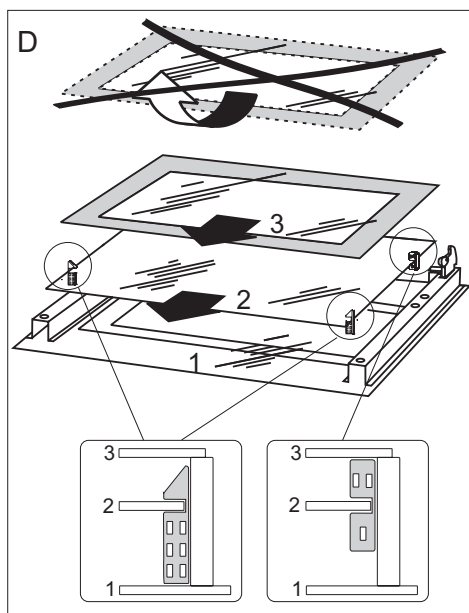
Pozor! Ne pritiskati istovremeno gornji profil s obje strane vrata. U cilju pravilnog postavljanja gornjeg profila vrata, prvo lijevi kraj profila staviti uz vrata, a desni utisnuti dok se ne čuje „klik”. Nakon toga utisnuti profil s lijeve strane dok se ne čuje „klik”.

Periodični pregledi

Osim redovitog održavanja čistoće štednjaka treba:

- obavljati povremenu kontrolu djelovanja elemenata za upravljanje i radnih sklopova štednjaka. Nakon isteka jamstva najmanje svake dvije godine obaviti tehnički pregled štednjaka u servisnoj točki,
- ukloniti potvrđene eksploatacijske mane,
- obaviti povremenu konzervaciju radnih sklopova štednjaka,

Oprez! Sve popravke i prilagodbe treba provesti odgovarajuća servisna točka ili ovlašteni instalater.



Vađenje unutrašnjih stakala. 3 stakla.

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

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

PROBLEM	UZROK	POSTUPAK
1.uređaj ne radi	prekid napajanja strujom	provjeriti osigurač u kućnoj instalaciji, pregoreni promijeniti
2.zaslon programatora pokazuje vrijeme „0.00”	uređaj je bio isključen iz mreže ili je došlo do trenutnog prekida napona.	podesiti trenutno vrijeme (vidi <i>Djelovanje programatora</i>)
3.ne radi rasvjeta pećnice	žarulja nije dobro zavrnuti ili je oštećena	zavrnuti ili promijeniti pregorjelu žarulju (vidi poglavlje <i>Čišćenje i održavanje</i>)

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon	230/400V~50Hz
Nazivna snaga	max. 10,2 kW
Dimenzije štednjaka (visina/širina/dubina)	85 / 60 / 60 cm

Osnovni podaci:

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

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

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

Prisilno kruženje zraka ECO (kružni grijač + ventilator)	 ECO
Prisilno kruženje zraka ECO (donji grijač + gornji + gril + ventilator)	 ECO
Konvencionalni režim ECO (donji grijač + gornji)	 ECO

Tijekom određivanja potrošnje energije demontirati teleskopske vodilice (ako su isporučene s uređajem).

Izjava proizvođača

Proizvođač nižim izjavljuje da ovaj proizvod ispunjava osnovne uvjete niže navedenih europskih uredbi:

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

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

SPOŠTOVANI KUPEC,

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

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

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

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



Pozor!

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

Štedilnik je namenjen izključno za hišno gospodinjsko uporabo.

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

KAZALO

Temeljne informacije.....	39
Navodila nanašajoča se na varnost uporabe	41
Opis izdelka.....	46
Karakteristike izdelka.....	47
Instalacija.....	48
Uporaba.....	51
Peka v pečici-praktični nasveti.....	62
Testne jedi.....	69
Čiščenje in vzdrževanje štedilnika.....	71
Ravnanje v primeru okvare.....	74
Tehnični podatki.....	75

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

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

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

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

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

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

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

NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE

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

Opozorilo. Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih predmetov za čiščenje stekla vratic, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razpoke na steklu.

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

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

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

Opozorilo. Proces kuhanja mora biti nadzorovan. Krajši proces kuhanja mora biti ves čas nadzorovan.

Opozorilo. Uporabljajte le prekrivne elemente, ki so projektirani s strani proizvajalca naprave oziroma takšnih, za katere proizvajalec v navodilih za uporabo potrdi, da so primerni. Uporaba neprimernih prekrivnih elementov lahko povzroči nesrečo.

NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE



- Treba je posebno pozornost namenjati otrokom, nahajajočim se v bližini štedilnika. Pri neposrednem stiku z delujočim štedilnikom obstaja nevarnost opeklin!
- Pozorni morate biti na to, da se mali gospodinjski aparati skupaj z vodi ne bodo dotikali razgretim delom štedilnika ali grelne plošče, saj izolacija teh aparatov ni odporna na učinkovanje visokih temperatur.
- V predal ne spravljati lahko gorljivih materialov, saj se lahko tekom uporabe pečice vnamejo.
- Tekom cvrtja na grelni plošči ne puščajte štedilnika brez nadzora. Olja in maščobe se lahko zaradi pregretja vnamejo.
- Ne sme se dopuščati onesnaženosti grelne plošče in zalivanja le-te s tekočino pri prekipenju. Še zlasti se nanaša to na sladkor, ki lahko kemično reagira s keramično ploščo in jo lahko nepopravljivo poškoduje. Kakršnekoli morebitne onesnaženosti je treba tekoče odpravljati.
- Prepovedano je postavljati na razgreto grelno površino posodo z mokro spodnjo površino, saj lahko to povzroči nepovratne spremembe na plošči (neodstranljivi madeži).
- Uporabljati je treba posodo, ki jo priporoča proizvajalec, prilagojeno za uporabo pri delu s keramično ploščo.
- Ne sme se uporabljati posode iz umetnih materialov ali aluminijeve folije. Take posode se raztapljajo pri visokih temperaturah in lahko poškodujejo keramično ploščo.
- Ne sme se vklopiti grelne plošče pred predhodno postavitvijo posode nanjo.
- Odsvetuje se polaganje kovinskih predmetov kot so noži, vilice, žlice in pokrovice ter aluminijastih folij na ploščo štedilnika, saj lahko postanejo vroči.
- Prepovedana je uporaba posod z ostrimi robovi, ker lahko poškodujejo keramično ploščo.
- Ne sme se na odprta vrata pečice postavljati posod težkih prek 15 kg, na grelno ploščo pa ne težkih prek 25 kg.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih predmetov za čiščenje stekla vrat, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razpoke na steklu.
- Prepovedano je vstavljanje vročih posod in vložkov (nad 75°C) ter lahko gorljivih materialov v posodo predala.
- Prepovedana je uporaba tehnično pomanjkljivega štedilnika. Kakršnekoli napake sme odpravljati izključno oseba z ustreznimi pooblastili.
- V vsaki situaciji, ki jo povzroči tehnična napaka, je treba brezpogojno odklopiti napravo od vira elektrike.
- Napravo se sme uporabljati izključno skladno z nameni, za katere je bila projektirana. Kakršnekoli druge vrste uporabe (npr. v cilju ogrevanja prostorov) je treba razumeti kot neustrezne in nevarne.

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



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

dosegamo na naslednji način:

- **Uporaba pravih posod za kuhanje.**

Z uporabo loncev in posod s ploščatim in debelim dnom privarčujemo do 1/3 električne energije. Treba je uporabljati pokrovke, v nasprotnem primeru lahko poraba energije poskoči do štirikrat!

- **Izbor posode s širino dna ujemajočo se s površino grelnega polja.**

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

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

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

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

Tudi ne odpirajte po nepotrebem prepogosto vrat pečice.

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

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

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

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

- **Izkoristitev toplote po izklopu pečice.**

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

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

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

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

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

Poraba energije se zaradi tega po nepotrebem poveča.

ROZPAKIRANJE



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

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

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

UMIK IZ UPORABE

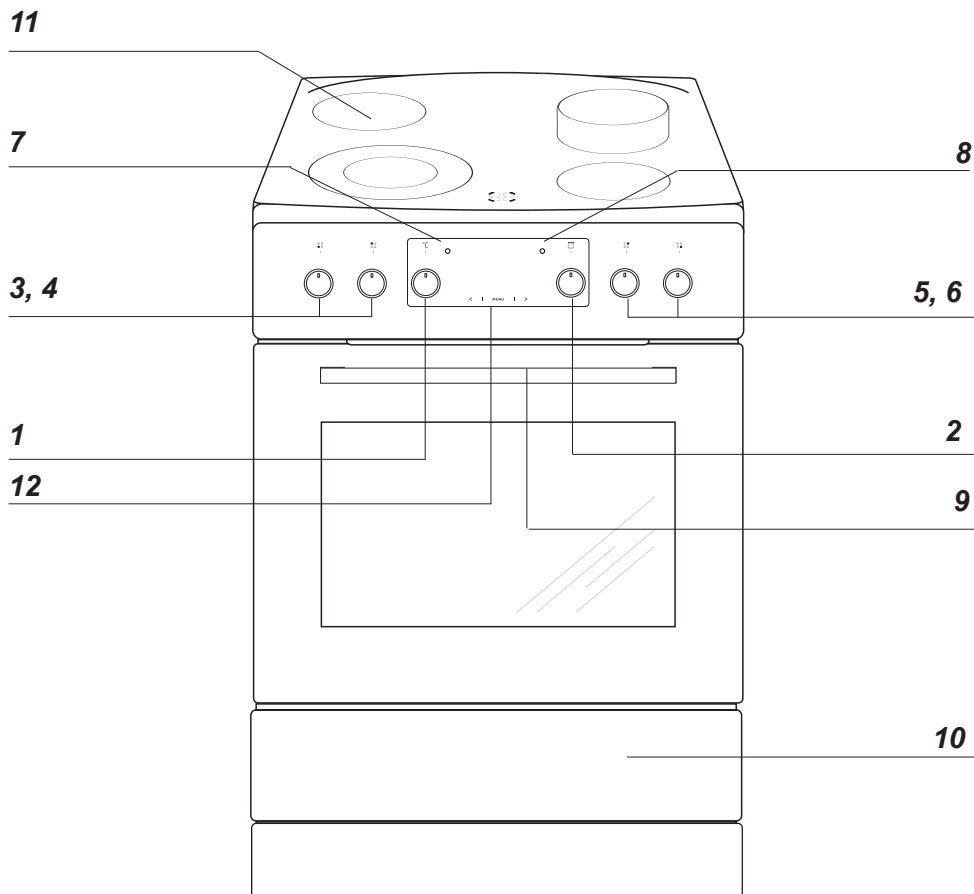


Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke.

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

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

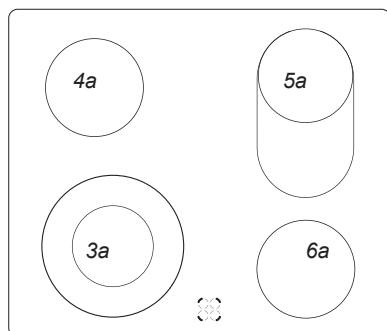
OPIS IZDELKA



- 1** Zasučni gumb termoregulatorja
- 2** Zasučni gumb izbora funkcije pečice
- 3, 4, 5, 6** Zasučni gumbi upravljanja z grelnimi polji
- 7** Kontrolna lučka termoregulatorja **L**
- 8** Kontrolna lučka delovanja štedilnika **R**
- 9** Ročica vrat pečice
- 10** Predal
- 11** Keramična plošča
- 12** Elektronski programer

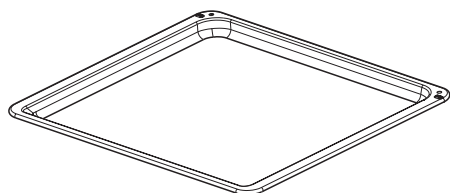
KARAKTERISTIKE IZDELKA

Keramične plošče

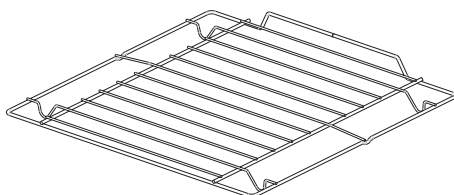


- 3a** Ø 21 / Ø 12 cm
- 4a** Ø 14,5 cm
- 5a** Ø 14 x 25 cm
- 6a** Ø 14,5 cm

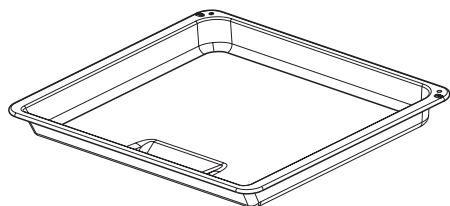
Dodatna oprema



*Pekač za pecivo**

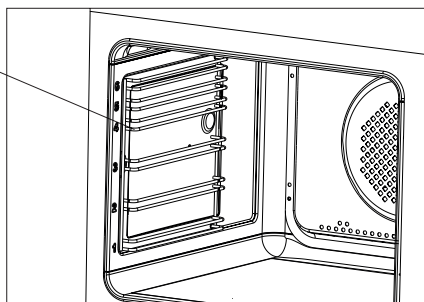


*Rešetka za peko na žaru
(sušilna lestvica)*



*Pekač za peko (globoki)**

Stranski lestvici



**Odvisno od modela*

INSTALACIJA

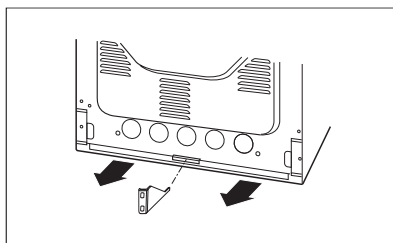
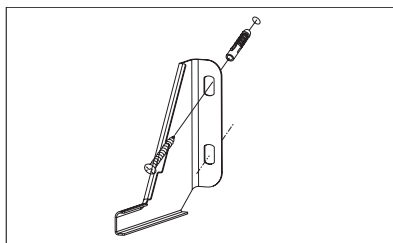
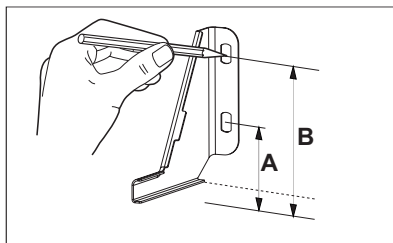
Postavitev štedilnika

- Prostor, v katerega nameravamo postaviti štedilnik, mora biti suh in zračen in mora imeti pravilno delujočo ventilacijo, postavitve štedilnika mora omogočati prost dostop do vseh elementov upravljanja z napravo.
- Štedilnik je izveden v razredu Y, kar pomeni, da se ga lahko enostransko vgradi v visok pohištveni element ali v steno. Pohištvo za vgradnjo štedilnika vanj mora biti prevlečeno z materiali in oblepljeno z lepilom, odpornim na temperaturo 100°C. Neizpolnjevanje tega pogoja ima lahko za posledico deformiranje površine ali odlepene obloge.
- Štedilnik je treba postaviti na trdno in ravno podlago (ne postavljati na podstavek).
- Napo je treba montirati skladno z navodili v k njej priloženih navodilih za montažo.
- Pred začetkom uporabe je treba štedilnik nastaviti v vodoravni položaj, kar je še posebej pomembno, ker omogoči to enakomerno razporeditev olja in maščobe v ponvi.

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

Montaža blokade, varujoče pred prevrnitvijo štedilnika.

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



Štedilnik viš. 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Štedilnik viš. 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

INSTALACIJA

Priklop štedilnika na električno napeljavo

Pozor!

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

Pozor!

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

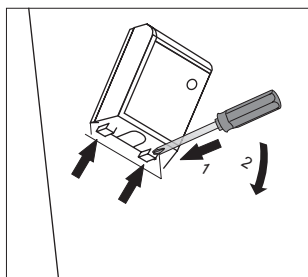
Nasveti za monterja

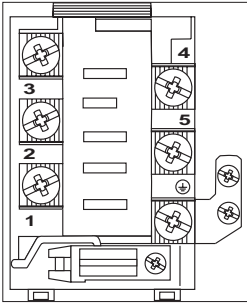
Štedilnik je tovarniško prilagojen za napajanje s trifaznim izmeničnim tokom (400V 3N~50Hz). Nazivna napetost grelnih elementov štedilnika je 230 V. Priklopna shema se nahaja tudi v bližini priključka štedilnika. Dostop do priključnega terminala je omogočen po odmontaži pokrova priključka, ki se jo opravi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

Priključni vod je treba montirati v razbremenilnik priključka štedilnika.

Pred izvedbo priklopa štedilnika na električno napeljavo se je treba seznaniti z informacijami na nazivni ploščici in na priklopni shemi. Pozor! Inštalater ima obveznost izdati uporabniku "potrdilo o priklopu štedilnika na električno napeljavo" (obrazec le-tega se nahaja v garancijskem listu).

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





SHEMA MOŽNIH POVEZAV
 Pozor! Napetost grelnih elementov 230V.

Pozor! V primeru vsake od povezav mora biti zaščitna žila povezana s terminalom PE.

Priporočena vrsta
 priklopnega voda

1	V primeru omrežja 230 V enofazni priklop z nevtralno žilo, mostiči povezujejo terminale 1-2-3 ter 4-5, zaščitna žila na PE	1N~		H05VV-F3G4 3 x 4 mm ²
2	V primeru omrežja 400/230 V dvofazni priklop z nevtralno žilo, mostiči povezujejo terminala 2-3 ter 4-5, zaščitna žila na PE	2N~		H05VV-F4G2,5 4 x 2,5 mm ²
3	V primeru omrežja 400/230 V trofazni priklop z nevtralno žilo, mostiči povezujejo terminala 4-5, fazne žile so priklopljene na 1, 2 in 3, nevtralna žila na 4-5, zaščitna žila na PE	3N~		H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm ²
Fazne žile - L1=R, L2=S, L3=T; N – nevtralna žila; PE – zaščitna žila				

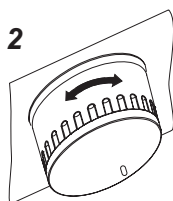
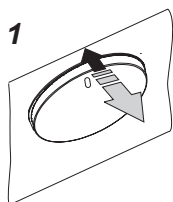
Pred prvim vklopom štedilnika

- odstraniti elemente embalaže, izprazniti predal, očistiti komoro pečice in grelno ploščo tovarniško nanešenih konzervacijskih sredstev,
- vzeti ven iz pečice elemente opreme v njej in jih umiti v topli vodi z dodano tekočino za pomivanje posode,
- vklopiti ventilacijo v prostoru ali odpreti okno,
- segreti pečico (na temp. 250°C, za pribl. 30 min.), odstraniti nečistočo in temeljito umiti, grelna polja plošče je treba segreti pribl. 4 minute brez postavitve posod nanje.
- izvesti opravila v zvezi s štedilnikom ob upoštevanju varnostnih navodil.

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

1. rahlo vtisniti gumb in ga spustiti,
2. nastaviti izbrano funkcijo.

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



Pozor!

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

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

Pomembno!

Elektronski programer Tb je opremljen s senzorji, ki se jih upravlja s prstnimi dotiki označenih mest na površini.

Vsaka ponastavitev senzorja se potrdi z zvočnim signalom.

Površine senzorjev morajo biti čiste.

Pomembno!

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

UPORABA

Upravljanje grelnih polj keramične plošče.

Izbor posode

Pravilno izbrana posoda ima velikost in obliko dna približno enako rabljeni površini grelnega polja. Za posode v obliki ponve se uporablja posebej temu prilagojeno razširjeno grelna polje velikosti 140x250. **Ne sme se uporabljati posod s konkavnim ali konveksnim dnom.** Treba je paziti na to, da bo posoda vedno imela ustrezno izbrani pokrov. Priporoča se uporaba posod z debelo vlitim dnom.

Onesnaženost površine grelnih polj in posod onemogoča polni izkoristek toplote.

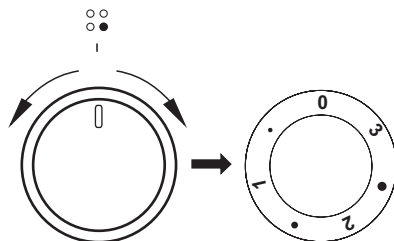


Izbor grelne moči

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

Zaporedje pozicij na zasučnem gumbu

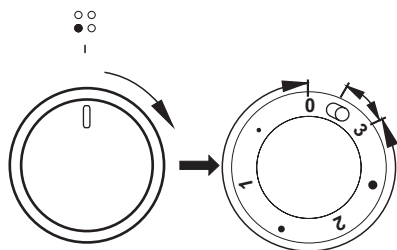
- 0 Izklop
- Minimum, podgrevanje
- 1 Dušenje zelenjave, počasno kuhanje
- Priprava juh, jedi v večjih količinah
- 2 Počasno cvrtje
- Peka mesa, rib
- 3 Maksimum, hitro segretje, hitra kuha, hitro cvrtje



UPORABA

Pomembno!

Dovoljeno je vklapljati polja izključno z zasukavanjem zasučnega gumba v smeri urinih kazalcev. Vklapljanje z zasukavanjem gumba v obratni smeri lahko poškoduje stikalo.



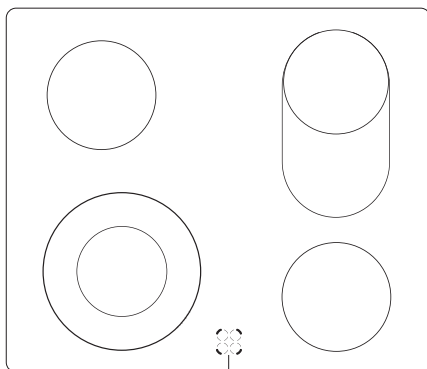
V položajih „0 • 1 • 2 • 3“ zasučnega gumba deluje notranje grelni polje in je možno tekoče uravnati količino toplote, dovajane do posode. Z zasukom zasučnega gumba za trenutek v položaj označen z - , se vklopi zunanje grelni polje. Od tega trenutka je možno tekoče uravnati količino toplote, ki jo dovajata do posode obe grelni polji (notranje in zunanje), notranje stikalo izklopi ti polji šele po zasuku gumba v položaj 0.

Indikator segretosti polja

Če temperatura grelnega polja preseže 50 °C, je to signalizirano s svetlenjem ustreznega indikatorskega polja.

Svetenje indikatorja segretosti polja opozarja osebo za štedilnikom na nevarnost dotika vročega grelnega polja.

Po izklopu segrevanja grelnega polja, ima le-to še za približno 5-10 minut gretja nagrmadene toplotne energije, ki se jo lahko koristno uporabi npr. za podgretje jedi ali za vzdrževanje določene temperature jedi brez potrebe vklopa gretja.



Indikator segretosti polja

Elektronski programer

Simboli in piktogrami

☹ ⚡ - označbe za delovnih funkcij

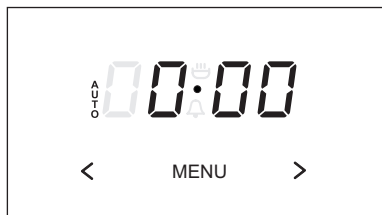
MENI - senzor izbora funkcije dela programerja

< - senzor "-"

> - senzor "+"

Nastavitev trenutnega časa

Po priklopu na omrežje ali po ponovni aktivaciji po obnovi izpadle napetosti, se na zaslonu prikaže utripajoče 0.00,



- pritisniti in držati senzor **MENU** (ali istočasno senzorje < / >) do trenutka pojavitve simbola ☹ na ekranu, bo pika pod simbolom utripala,
- v času 7 sekund nastavite trenutni čas s pomočjo senzorjev < / >.

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

Popravek časa lahko izvedete kasneje z enkratnim pritiskom senzorjev < / >, v času ko pika pod simbolom ☹ utripa lahko popravite trenutni čas.

Pozor!

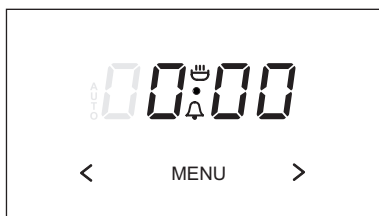
Pečico se lahko zažene šele, ko se prikaže simbol ☹ na zaslonu.

Minutnik

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

Za nastavitev minutnika je treba:

- pritisniti na senzor **MENU**, na zaslonu bo utripal simbol ⚡:



- nastavite čas minutnika s senzorjema > in <,

Zaslon prikaže nastavljeni čas minutnika in aktivno delovno funkcijo ⚡.

Po preteku nastavljenega časa se sproži zvočni signal in utripa ⚡,

- pritisniti na senzor **MENU**, < ali > za izklop signala, funkcija ⚡ ugasne, zaslon prikazuje trenutni čas.

Pozor!

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

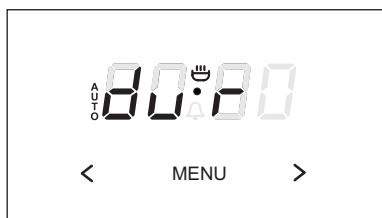
UPORABA

Polavtomatsko delo

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

- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaja, pri katerih naj dela pečica,

- Pritiskati na senzor **MENU** do trenutka, v katerem začne vsebina na zaslonu utripati:



- nastaviti želeni čas dela s senzorjema < in >, na razponu od 1 minute do 10 ur.

Nastavljeni čas se vnese v spomin po približno 7 sekundah, na zaslonu se ponovno prikaže trenutni čas ob aktivni delovni funkciji **AUTO**.

Po preteku nastavljenega časa se pečica samodejno izklopi, vklopi se zvočni signal, a delovna funkcija **AUTO** bo utripala,

- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaja izklopljeno,

- pritisniti na senzor **MENU**, < ali > za izklop signala, funkcija **AUTO** ugasne, zaslon pa kaže trenutni čas.

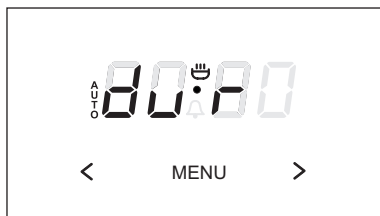
Pozor!

Pri pečicah, ki so opremljene z enim upravljal-skim gumbom, je zasučni gumb funkcij pečice združen z regulatorjem temperature.

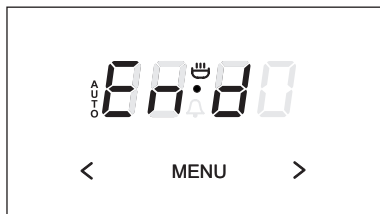
Avtomatsko delo

Če naj se pečica vklopi ob izbranem času in ob izbranem času izklopi, je treba nastaviti čas trajanja dela in čas končanja dela:

- Pritiskati na senzor **MENU** do trenutka, v katerem začne vsebina na zaslonu utripati:



- nastaviti želeni čas dela s senzorjema < in > kot za polavtomatsko delovanje,
- Pritiskati na senzor **MENU** do trenutka, v katerem začne vsebina na zaslonu utripati:



- Nastaviti čas izklopa (končanja dela) s senzorjema < in >, ta čas je lahko časovno oddaljen za do 23 ur in 59 minut,

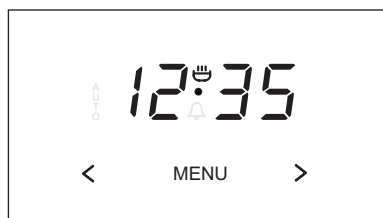
- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v želena položaja, v katerih naj dela pečica.

Delovna funkcija **AUTO** je aktivna, delovanje pečice se začne v trenutku, enakemu razliki med nastavljenim časom zaključka dela in nastavljenim časom trajanja dela (npr. nastavljeni čas trajanja dela je 1 ura, nastavljeni čas zaključka dela je 14.00, iz tega izhajajoči čas samodejnega vklopa pečice je 13.00.).

UPORABA

Po doseg časa zaključka dela se pečica samodejno izklopi, vklopi se zvočni signal, hkrati utripa delovna funkcija **AUTO**,

- nastavitveni gumb funkcij pečice in regulacije temperature v položaja izklopljeno,
- pritisniti na senzor **MENU**, < ali > za izklop signala, funkcija **AUTO** ugasne, zaslon pokaže trenutni čas, npr. 12.35.



Brisanje nastavitev

V vsakem trenutku je možno brisati nastavitve minutnika ali funkcije avtomatskega delovanja.

Brisanje nastavitev avtomatskega delovanja:

- hkrati pritisniti na senzorja < in >,

Brisanje nastavitev minutnika:

- s senzorjem **MENU** izbrati funkcijo minutnika,
- ponovno pritisniti na senzorja < in >.

Sprememba tona zvočnega signala

Ton zvočnega signala je možno spremeniti na naslednji način:

- hkrati pritisniti na senzorja < in >,
- s senzorjem **MENU** izbrati funkcijo „ton“, vsebina na zaslonu bo utripala:



- s senzorjem > izbrati ustrezní ton na razponu od 1 do 3.

UPORABA

Funkcije pečice in uporaba le-te.

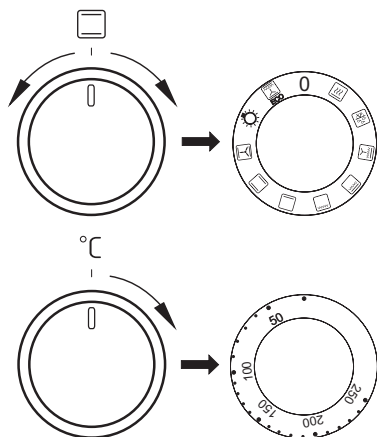
Pečica s prisilnim obtokom zraka (spodnji grelnik + zgornji grelnik + ventilator)

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

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

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

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



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

Pozor!

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

0 Ničelna nastavitve



Hitro razgretje

Vklopljeni zgornji in spodnji grelec, ventilator in opekač. Namenjeno za predhodno segretje pečice.



Odmrzovanje

Vklopljen je samo ventilator, brez uporabe grelcev.



Vklopljeni ventilator, opekač in zgornji grelec

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



Ojačani opekač (Supergrill)

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



Vklopljen opekač

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



Vklopljen spodnji grelnik

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



Vklopljena sta zgornji in spodnji grelec

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



Vklopljeni ventilator, spodnji in zgornji grelec

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



Neodvisna osvetlitev pečice

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



ECO

Funkcija gretja ECO

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

Kontrolne lučke

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

Pomembno!

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

UPORABA

Pečica s prisilnim obtokom zraka (grelnik termocirkulacije + ventilator)

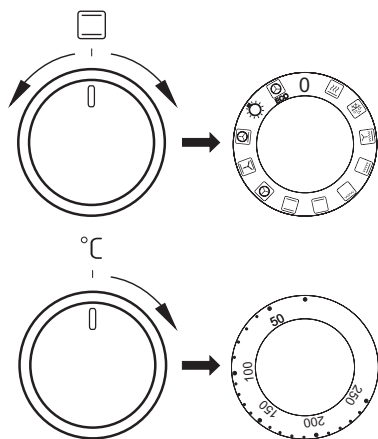
Pečico se lahko segreva z uporabo spodnjega in zgornjega grelca, opekača in grelca termocirkulacije. Delo te pečice se upravlja z uporabo zasučnega gumba vrste delovanja pečice - nastavitvev se izvede z zasukom gumba na želeno funkcijo,

in zasučnega gumba nastavitvev temperature – nastavitvev se izvede z zasukom gumba na želeno temperaturo.

Zasučni gumbi so „spravljeni“ v upravljaljski plošči, za izbor funkcije je treba:

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

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



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

Pozor!

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

0 Ničelna nastavitvev



Hitro razgretje

Vklopljeni termocirkulacija in opekač. Namenjeno za predhodno segretje pečice.



Odmrzovanje

Vklopljen je samo ventilator, brez uporabe grelcev.



Vklopljeni ventilator, opekač in zgornji grelec

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



Ojačani opekač (Supergrill)

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



Vklopljen opekač

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



Vklopljen spodnji grelnik

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



Vklopljena sta zgornji in spodnji grelec

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



Vklopljena termocirkulacija

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

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



Vklopljeni ventilator, spodnji in zgornji grelec

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



Vklopljena termocirkulacija in spodnji grelec

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



Neodvisna osvetlitev pečice

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



ECO

Kroženje vročega zraka eco

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

Kontrolne lučke

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

Pomembno!

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

UPORABA

Uporaba opekača

Proces peke poteka tako, da na jed učinkujejo IR žarki, ki jih oddaja razžarjeni grelec opekača.

Za vklop opekača je treba:

- nastaviti zasučni gumb pečice v položaj, označen s simbolom opekača,
- segrevati pečico približno 5 minut (pri zaprtih vratih pečice).
- vstaviti v pečico široki pekač na ustrezno delovno raven, v primeru peke na ražnju pa na raven neposredno pod ražnjem vstaviti kovinsko ploščo, ki zadrži ka-pljajočo maščobo,
- zapreti vrata pečice.

Za funkcijo peke in intenzivirane peke je treba temperaturo nastaviti maksimalno na 220 °C, za funkcijo peke z ventilatorjem pa maksimalno na 190 °C.

Pozor!

Peko je treba izvajati pri zaprtih vratih pečice.

Pri uporabi opekača lahko dostopni deli pečice postanejo vroči. Priporoča se preprečevati otrokom dostop do pečice.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Peka kruha in drugih jedi iz testa

- priporoča se peko jedi iz testa v pekačih, ki so del tovarniške opreme štedilnika,
- kruh in pecivo je možno peči tudi v modelih in v trgovini kupljenih pekačih, ki jih je treba namestiti na sušilni lestvici, **priporoča se uporabljati pekače črne barve, ki bolje prevajajo toploto in skrajšujejo čas pečenja,**
- ne priporočamo uporabe modelov in pekačev s svetlimi in bleščečimi se površinami v primeru koriščenja konvencionalnega gretja (zgornji + spodnji grelec), uporaba takih modelov lahko povzroči nezadostno zapečenost jedi spodaj,
- pri koriščenju funkcije termocirkulacije ni nujno predhodno segreti komore pečice, v primerih drugih vrst gretja pa je treba pred vložitev testa v pečico komoro pečice prej razgreti,
- predno vzamete jed ven iz pečice, je treba preveriti kakovost rezultata peke z uporabo lesene paličice (le-ta mora biti pri pravilnem rezultatu peke suha in čista),
- priporoča se pustiti pečeno jed v pečici še približno 5 minut po izklopu pečice,
- temperature pečenja pri uporabi funkcije termocirkulacije so praviloma približno 20 – 30 stopinj nižje kot v primeru tradicionalne peke (z uporabo zgornjega in spodnjega grelca),
- parametri peke jedi iz testa, ki so podani v tabeli, so orientacijski in jih je možno korigirati odvisno od lastnih kuharskih izkušenj in preferenc,
- če informacije, ki jih vsebujejo kuharske knjige, bistveno odstopajo od vrednosti v navodilu za uporabo, prosimo, da se ravnate po vsebini v navodilu za uporabo.

Pečenje mesa

- za v pečico je treba pripraviti porcijo mesa večjo od 1 kg, manjše kose se priporoča peči na grelni plošči
- za peko se priporoča uporabljati žaroodporne posode, ravno tako moraji biti ročaji odporni na visoke temperature,
- pri peki na sušilni lestvici ali na ražnju se priporoča na najnižji ravni namestiti široki pekač z neveliko količino vode,
- vsaj enkrat sredi pečenja se priporoča obrniti meso na drugo stran, tekom pečenja je treba tudi občasno zaliti meso z izločajočim se sokom ali pa z vročo – slano vodo, mesa se ne sme polivati s hladno vodo.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Funkcija gretja ECO

- pri uporabi funkcije gretja ECO se zažene zoptimiziran način gretja, katerega cilj je varovanje z energijo med pripravo jedi,
- časa peke ni možno skrajšati prek nastavitve višjih temperatur, prav tako se ne priporoča začetno ogrevanje pečice pred peko,
- med pečenjem ni dovoljeno spreminjati nastavitve temperature ali odpirati vrat.

Priporočeni parametri pri uporabi funkcije gretja ECO

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

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Funkcija gretja ECO termo cirkulacija

- pri uporabi funkcije ECO termocirkulacija se zažene zooptimiziran način gretja, katerega cilj je varovanje z energijo med pripravo jedi,
- časa peke ni možno skrajšati prek nastavitve višjih temperatur, prav tako se ne priporoča začetno ogrevanje pečice pred peko,
- med pečenjem ni dovoljeno spreminjati nastavitve temperature ali odpirati vrat.

Priporočeni parametri pri uporabi funkcije ECO termo cirkulacija

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

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Pečica s prisolnim obtokom zraka (spodnji grelnik + zgornji grelnik + ventilator)

Vrsta pečenja jedi	Funkcija pečice	Temperatura (°C)	Raven	Čas [min]
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biskvit		150	3	25 - 35
Kvašen / štiričetrtinski kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kvašen / štiričetrtinski kolač		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Ribe		190	2 - 3	60 - 70
Klobase		200 - 220	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Svinjina		160 - 230	2	90 - 120
Piščanec		180 - 190	2	70 - 90
Piščanec		160 - 180	2	45 - 60
Zelenjava		190 - 210	2	40 - 50
Zelenjava		170 - 190	3	40 - 50

Časi veljajo, če za nerazgreto notranjost pečice ni podano drugače. Pri razgreti pečici je potrebno podane čase skrajšati za približno 5-10 minut.

¹⁾ Razgrejte prazno pečico

²⁾ Podani časi veljajo za peko v malih modelih

Pozor: V tabeli podani parametri so orientacijski in jih je možno korigirati glede na lastne izkušnje in preference.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Pečica s prisilnim obtokom zraka (grelnik termocirkulacije + ventilator)

Vrsta pečenja jedi	Funkcija pečice	Temperatura (°C)	Raven	Čas [min]
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kvašen / štiričetrtinski kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kvašen / štiričetrtinski kolač		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Ribe		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ribe		190	2 - 3	60 - 70
Klobase		200 - 220	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Govedina		160 - 180	2	120 - 160
Svinjina		160 - 230	2	90 - 120
Svinjina		160 - 190	2	90 - 120
Piščanec		180 - 190	2	70 - 90
Piščanec		160 - 180	2	45 - 60
Piščanec		175 - 190	2	60 - 70
Zelenjava		190 - 210	2	40 - 50
Zelenjava		170 - 190	3	40 - 50

Časi veljajo, če za nerazgreto notranjost pečice ni podano drugače. Pri razgreti pečici je potrebno podane čase skrajšati za približno 5-10 minut.

¹⁾ Razgrejte prazno pečico

²⁾ Podani časi veljajo za peko v malih modelih

Pozor: V tabeli podani parametri so orientacijski in jih je možno korigirati glede na lastne izkušnje in preference.

TESTNE JEDI. V skladu z normo EN 60350-1.

Pečenje peciva

Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (°C)	Čas peke ²⁾ (min.)
Majhno pecivo	Pekač za pecivo	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Krhko pecivo (trakovi)	Pekač za pecivo	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Biskvit brez maščobe	Rešetke + črno prevlečen pekač za pecivo Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Jabolčna pita	Rešetke + dva črna prevlečena pekača za pecivo Ø 20 cm	2 pekače se na rešetkah umesti diagonalno, desno zadaj, levo spredaj		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Razgrejte prazno pečico, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja približno 5 minut

²⁾ Časi veljajo, če za nerazgreto notranjost pečice ni podano drugače.

TESTNE JEDI. V skladu z normo EN 60350-1.

Žar

Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Toast iz belega peciva	Rešetke	4		220 ¹⁾	3 - 7
Goveji burgerji	Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin)	4 - rešetke 3 – pekač za pečenko		220 ¹⁾	1 stran 13 - 18 2 stran 10 -15

¹⁾ Razgrejte prazno pečico z vklopom za 8 minut, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

Pečenka

Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Cel piščanec	Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin)	2 - rešetke 1 – pekač za pečenko		180 - 190	70 - 90
	Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin)	2 - rešetke 1 – pekač za pečenko		180 - 190	80 - 100

Časi veljajo, če za nerazgreto notranjost pečice ni podano drugače. Čase podane za razgreto pečico je potrebno skrajšati za približno 5-10 minut.

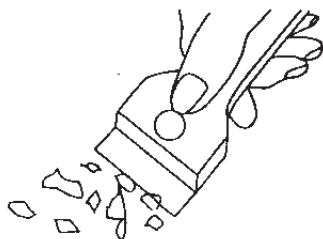
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Skrb uporabnika za tekoče vzdrževanje štedilnika v čistem stanju in za pravilno konservacijo le-tega pomembno vpliva na dolžino obdobja brezhibnega delovanja.

Pred začetkom čiščenja je treba štedilnik izklopiti, zagotoviti, da bodo vsi zasučni gumbi v položaju „●“ / „0“. Z opravili čiščenja se sme začeti šele, ko se štedilnik ohladi.

Keramična plošča

- Ploščo je treba redno umivati po vsakokratni uporabi. V kolikor je to možno, se priporoča umiti štedilnik, ko je še topel (po ugasnitvi indikatorja gretja polja). Ne dovolite, da pride do močnega onesnaženja grelnih plošč, še zlasti do zažganosti prekipele tekočine.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev kot so npr. praški za ščetkanje, ki vsebujejo abrazivne snovi, abrazivne paste, brusni kamni, pumeks, žičnati prepleti in ščetke ipd. Le-ta lahko opraskajo površino plošče in povzročijo nepopravljivo škodo.
- Veliko umazanijo, ki se je močno sprijela s podlago, je možno odstraniti s posebnim strgalom, pri tem je treba paziti, da ne poškodujete okvirja keramične plošče.



Strgalo za čiščenje plošče

Pozor! Ostra rezila je vedno treba zavarovati s premikom ohišja (zadostuje pritisk palca). Pri uporabi obvezuje previdnost-nevarnost ranitve - ne dopuščati, da bi instrument prišel v roke otroku.

- Priporočamo uporabo sredstev za čiščenje ali pomivanje z blagim delovanjem in z ustreznimi priporočili, kot npr. vse vrste tekočine ali emulzije za odstranjevanje maščob
V primeru, da nimate na razpolago priporočenih sredstev, priporočamo uporabo tople vode z dodatkom tekočine za pomivanje posode ali sredstva za čiščenje pomivalnih korit iz nerjavečega materiala.
- Za umivanje in čiščenje površin uporabljajte mehko in nežno krpo, dobro absorbirajočo vlago.
Keramično ploščo je treba po vsakokratnem umitju obrisati do suhega.
- Treba je posebno pozornost namenjati temu, da ne poškodujete keramične plošče, da ne nastanejo globoke praske ali okruški zaradi udarcev kovinskih pokrovov posod ali drugih predmetov z ostrimi robovi.

Pomembno!

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

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Pečica

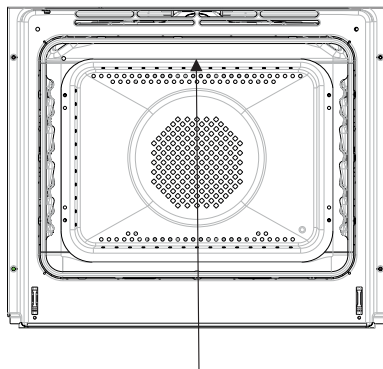
- Pečico je treba očistiti po vsakokratni uporabi. Pri čiščenju pečice je treba vklopiti osvetlitev, da se doseže boljša vidnost delovnega prostora.
- Komoro pečice se sme umivati le z uporabo tople vode z dodatkom majhne količine tekočine za pomivanje posode.
- **Čiščenje s paro -Steam Clean:**
 - na široki pekač, ki se ga namesti na prvo raven od spodaj vliji 0,25 l vode (1 skodelica),
 - zapreti vrata pečice,
 - zasušni gumb regulatorja temperature nastaviti v položaj 50°C, zasušni gumb funkcij pa v položaj spodnji grelec ,
 - segrevati komoro pečice približno 30 minut,
 - odpreti vrata pečice, notranjost komore obrisati s krpo ali gobico, nato premiti s toplo vodo z dodatkom tekočine za pomivanje posode.
- Po umitju komore pečice le-to obrisati do suhega.
- Emajlirane elemente opreme štedilnika je treba umiti z uporabo tople vode z dodatkom sredstva za pomivanje posode.
- Ne sme se uporabljati tekočin, vsebujočih organske kisline (npr. citronska kislina), ki lahko pustijo neodstranljive madeže ali potemnitev keramičnega emajla.

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

Menjava žarnice osvetlitve Pečice

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

- Vse zasučne gumbе upravljanja s štedilnikom je treba nastaviti v položaj „●“ / „0“ in napravo odklopiti od vira napajanja,
- Odviti in umiti stekleni poklopec lučice ter ga temeljito obrisati do suhega.
- Odviti žarnico iz vtičnega mesta in jo po potrebi zamenjati z novo – visokotemperaturno žarnico (300°C) s temi parametri:
 - napetost 230 V
 - moč 25 W
 - navoj E14.

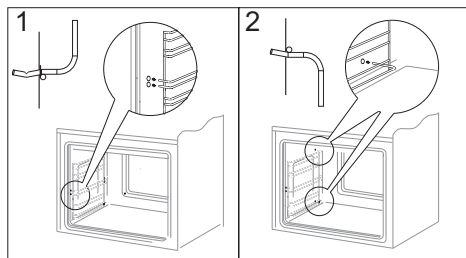


Osvetlitev pečice

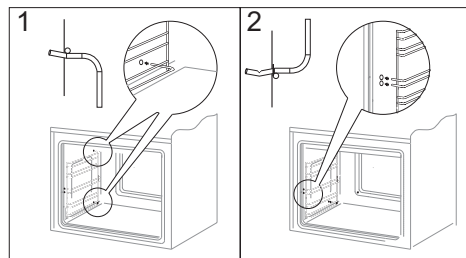
- Uviti žarnico, paziti, da se jo tesno uvije v keramično vtično mesto.
- Uviti stekleni poklopec lučice.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

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



Odstranjevanje lestvic

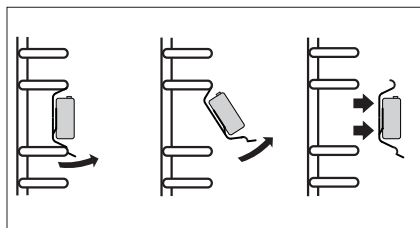


Nameščanje lestvic

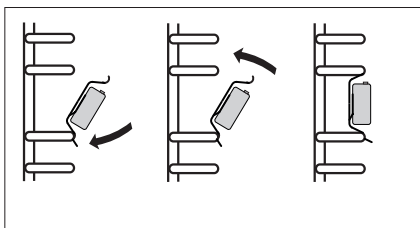
- Štedilniki označeni s črkami **Dp** so opremljeni z nerjavečimi vodili vložkov, pritrjenimi na žičnata vodila, ki se jih enostavno izvleče. Vodila je treba vzeti ven in očistiti skupaj z žičnimi vodili. Pred namestitvijo nanje širokih pekačev jih je treba potisniti ven (če je pečica segreta, je treba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

Pozor!

Teleskopskih vodil se ne sme umivati v pomivalnem stroju.



Odstranitev teleskopskih vodil

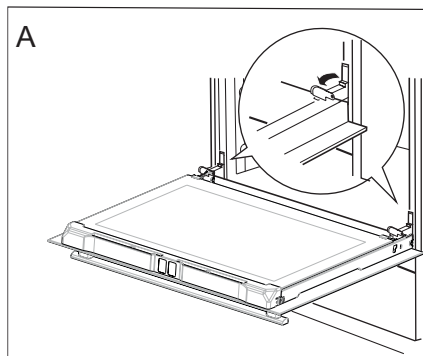


Namestitev teleskopskih vodil

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Snemanje vrat

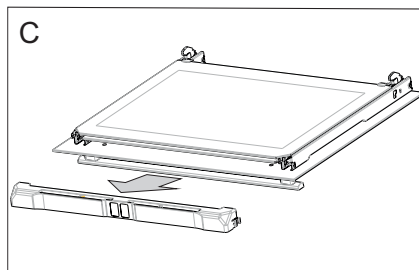
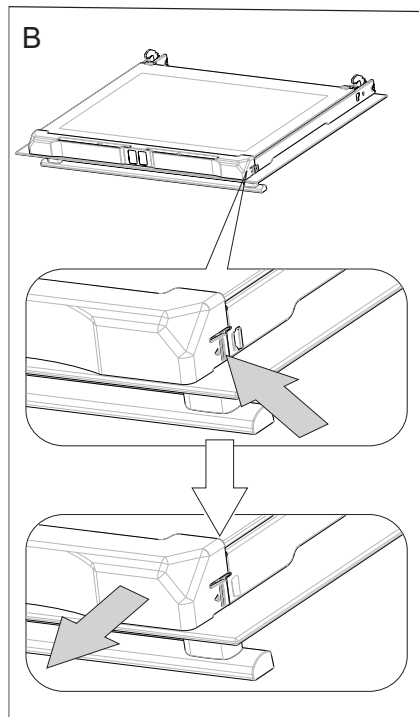
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečaju (sl. A). Rahlo priprete vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem vrstnem redu. Pri vstavljanju vrat bodite pozorni na to, da zarezo na tečaju pravilno namestite na izstopu nosilca tečaja. Po namestitvi vrat na pečico je treba nujno vložiti varovalni element in **ga temeljito pritisniti**. Nepravilna namestitev varovalnega elementa lahko povzroči poškodovanje tečaja pri poskusu zaprtja vrat.



Odmik zaroval tečajev

Odstranitev notranjega stekla

1. Izvleči zgornjo letev vrat. (Sl. B, C)



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

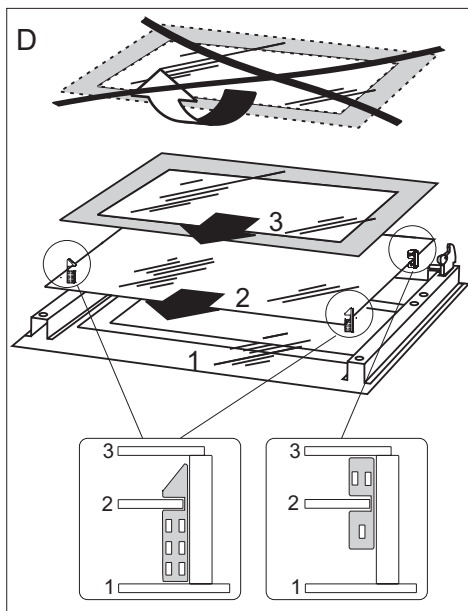
2. Notranje steklo izvleči z mesta pritrdjenosti (v spodnjem delu vrat). Sl. D.

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

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

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

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



Odstranjevanje notranjih stekel. 3 stekli.

Periodični pregledi

Poleg opravil tekočega vzdrževanja štedilnika v čistem stanju je treba:

- izvajati periodične kontrole delovanja krmilnih elementov in delovnih sklopov štedilnika. Po poteku garancije je treba vsaj enkrat na dve leti na servisu naročiti opravitev tehničnega pregleda štedilnika,
- odstraniti ugotovljene napake v delovanju,
- opraviti periodična opravila vzdrževanja delovnih sklopov štedilnika,

Pozor! kakršna koli popravila in izvedbe nastavitev sme opravljati le ustrezeni servis ali inštalater z ustreznimi dovoljenji.

RAVNANJE V PRIMERU OKVARE

V vsaki situaciji okvare je treba:

- izklopiti delovne sklope štedilnika
- odklopiti električno napajanje
- prijaviti potrebo popravila
- nekatere drobne napake lahko uporabnik sam odpravi tako, da sledi navodilom v spodnji tabeli, predno se obrnete na službo za stranke proizvajalca ali na servis, opravite preveritve po zaporednih točkah v tabeli.

PROBLEM	VZROK	RAVNANJE
1.naprava ne dela	prekinitev v dovajanju toka	preveriti varovalko hišne napeljave, pregorelo zamenjati
2.zaslon programerja kaže uro „0.00“	naprava je bila odklopljena od električnega omrežja ali je prišlo do trenutnega izpada napetosti	nastaviti tekoči čas (glej <i>Delovanje programerja</i>)
3.ne deluje osvetlitev pečice	razrahljana ali poškodovana žarnica	priviti ali zamenjati pregorelo žarnico (glej razdelek <i>Čiščenje in vzdrževanje</i>)

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost	230/400V~50Hz
Nazivna moč	maks. 10,2 kW
Dimenzije štedilnika (višina/širina/globina)	85 / 60 / 60 cm

Osnovne informacije:

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

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

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

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

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

Izjava proizvajalca

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

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

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