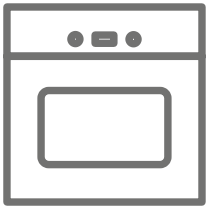
Amica
for living

HR UPUTE ZA UPORABU
SL NAVODILO ZA UPORABO



6118IE3.475eEHTaPiKDpXx / 6118IED3.475HTaKDp(Xx) PI

IO-CFS-3202 / 9520660
(09.2026 / v2)

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 pozorno pročitate upute za uporabu.
Pridržavanje pravila iz uputa štiti Vas od nepravilne eksploatacije.

Upute sačuvati i čuvati na mjestu koje je uvijek pri ruci.
Pozorno 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.....3
Opis proizvoda.....8
Specifikacija proizvoda 9
Instalacija.....10
Uporaba.....13
Pečenje u pećnici – praktični savjeti 27
Test jela.....31
Čišćenje i održavanje štednjaka.....33
Postupanje u hitnim slučajevima.....39
Tehnički podaci.....40

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

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

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

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

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

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

Ne preporučujemo postavljanje metalnih predmeta (kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ili aluminijske folije) na površinu ploče, jer mogu biti vrući.

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

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

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

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

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

Za čišćenje štednjaka zabranjena je uporaba opreme za parno čišćenje.

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

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU

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

- **Korištenje pravilnih posuda za kuhanje.**

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

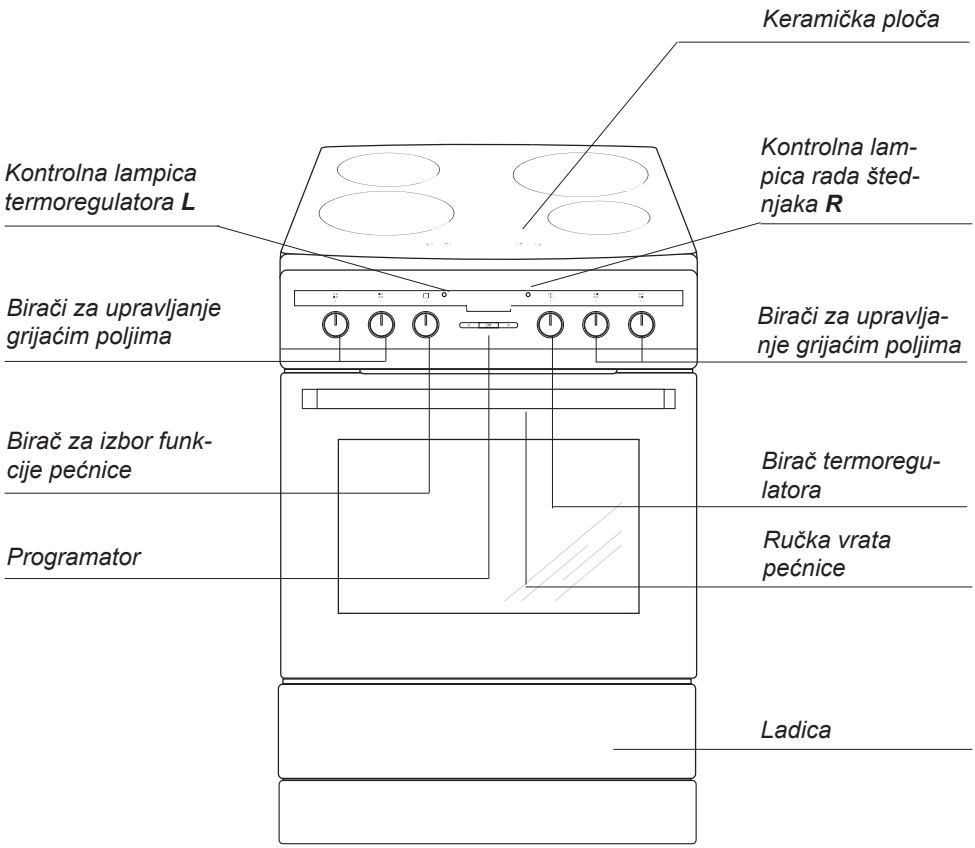
POVLAČENJE IZ UPORABE

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 prekriženog spremnika za otpatke.

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

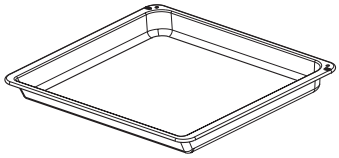
Pravilno odlaganje potrošene električne i elektroničke opreme sprečava potencijalne negativne posljedice za okoliš i ljudsko zdravlje, koje inače mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem i preradom ovog proizvoda.

OPIS PROIZVODA

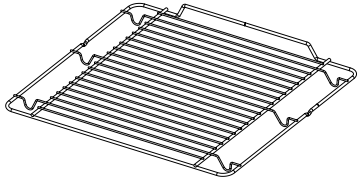


SPECIFIKACIJA PROIZVODA

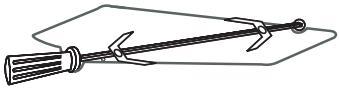
Dodatni pribor



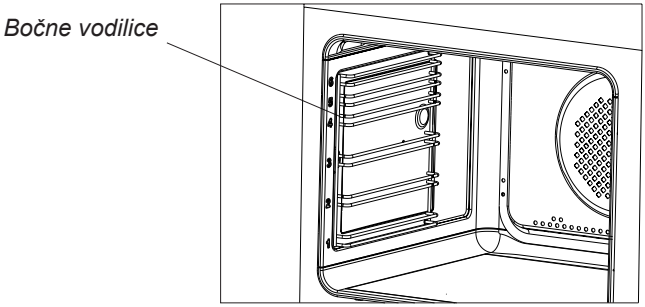
Plitica za pečenje



Ražanj za gril
(rešetka sa štitnikom)



Vilica i nosač ražnja



**Ovisno o modelu*

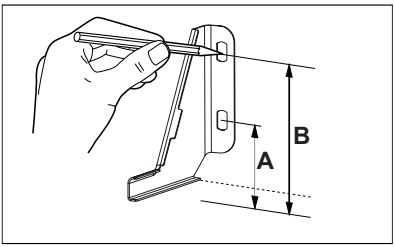
Postavljanje štednjaka

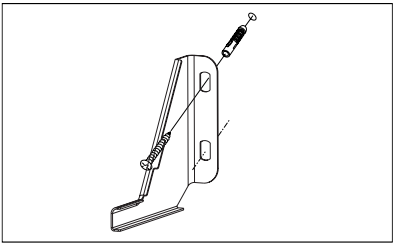
- Kuhinjska prostorija treba biti suha i prozračna te posjedovati ispravnu ventilaciju, a postavljanje štednjaka mora osigurati pristup svim upravljačkim elementima.
- Štednjak je ugradiv u Y klasi, što znači da je moguća jednostrana ugradnja u visoki namještaj ili zid. Aparatu najbliže susjedne stijenke, 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.

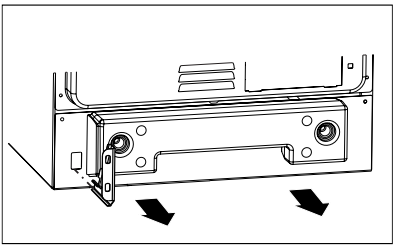
  Za niveliranje služe nožice za regulaciju koje su dostupne nakon vađenja ladice. Raspon regulacije +/- 5mm.

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.



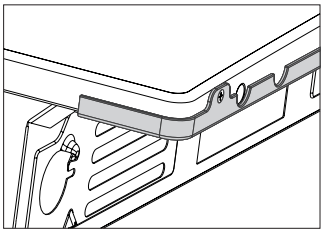




Štednjak vis. 850 mm
A=80 mm
B=123 mm

Štednjak vis. 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

Važno! Zaštitnu lajsnu ne treba uklanjati s proizvoda.



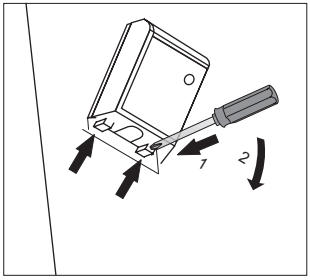
Pozor!
Iako su uloženi svi napori da se uklone neravnine i oštri rubovi na ovom uređaju, treba biti oprezan pri rukovanju njime. Preporučujemo korištenje zaštitnih rukavica tijekom instalacije.

Priključivanje štednjaka na električnu mrežu

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

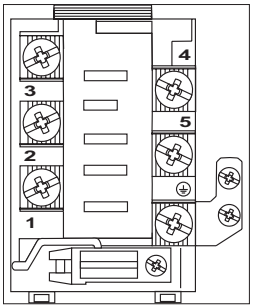
Upute za instalatera

Štednjak je tvornički priređen za napajanje izmjeničnom trofaznom strujom (400V 3N~50Hz). Nazivni napon grijaćih 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. Pamtiti 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 ⏚ .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.

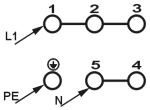
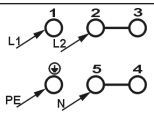
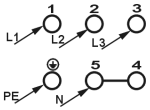
Prije uključivanja štednjaka u električnu instalaciju upoznati se s podacima koji se nalaze na natpisnoj pločici i shemi priključka.
Pozor! Instalater ima obvezu predati korisniku „potvrdu o priključenju štednjaka na električnu instalaciju“ (nalazi se u jamstvenom listu).
Drugi način priključivanja štednjaka od prikazanog na shemi može uništiti uređaj.



SHEMA 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 ⏚	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 ⏚	2N~		H05VV-F4G4 4 x 4 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 ⏚.	3N~		H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm^2

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

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.

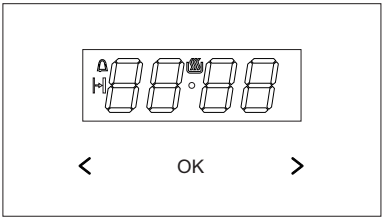
Komoru pećnice prati isključivo toplom vodom s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa.

Pozor!

U štednjacima koji su opremljeni elektroničkim programatorom Ta nakon uključivanja u mrežu zaslon pokazuje „**0.00**”. Podesiti trenutno vrijeme programatora. (Vidi upute za uporabu programatora).

Pećnica ne radi, ako nije postavljeno trenutno vrijeme.

Elektronički programator



OK - tipka izbora režima rada
> - tipka Plus
< - tipka Minus
- simbol spreman za rad
- simbol brojača minuta
- simbol vremena trajanja rada

Postavljanje trenutnog vremena

Nakon uključivanja u električnu mrežu ili ponovnog uključivanja poslije prekida napona na zaslonu treperi 0.00:

- pritisnuti i pridržati tipku OK (ili istovremeno tipke **<** / **>**) dok se na zaslonu ne pojavi simbol , pulsira točka iznad simbola,
- u vremenu 7 s podesiti trenutno vrijeme pomoću tipki **<** / **>**.

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

Vrijeme popravljamo istovremenim pritiskanjem tipki **<** / **>,** dok točka ispod simbola pulsira možemo ispraviti trenutno vrijeme.

Pozor!
Štednjak možemo pokrenuti kad se pojavi simbol na zaslonu.

Brojač minuta

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

- pritisnuti tipku OK, na zaslonu će pulsirati simbol :
- podesiti vrijeme brojača minuta tipkama **<** / **>**, zaslon prikazuje podešeno vrijeme brojača minuta i aktivnu funkciju rada , nakon isteka podešenog vremena isključuje se zvučni signal, pulsira
- za isključivanje zvučnog signala dodirnuti i pridržati tipku OK ili dodirnuti istovremeno pridržati tipke **<** / **>**, simbol se gasi, a zaslon prikazuje tekuće vrijeme.

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

Vrijeme trajanja rada

Ako pećnicu trebamo isključiti u odgovarajućem satu, treba:

- za uključenje funkcije vremena trajanja rada podesiti funkcijski regulator pećnice u izabrani položaj, a regulator temperature na odgovarajuću temperaturu.
- pritiskati tipku OK dok se na zaslonu kratko ne pojavi *dur* , a simbol počinje pulsirati,
- podesiti potrebno vrijeme rada tipkama **<** / **>**, u rasponu od 1 minute do 10 sati.

Podešeno vrijeme će biti uneseno u memoriju nakon oko 7 s, zaslon opet prikazuje trenutačno vrijeme dok je upaljen simbol .

Nakon isteka deklariranog vremena, pećnica se automatski isključuje, oglašava se zvučna signalizacija, a simbol počinje treperiti.

- podesiti regulatore funkcije pećnice i regulaciju temperature u poziciju isključeno,
- za isključivanje zvučnog signala dodirnuti i pridržati tipku OK ili dodirnuti istovremeno pridržati tipke **<** / **>**, simbol se gasi, a zaslon prikazuje tekuće vrijeme.

Poništavanje postavki

U bilo kojem trenutku možemo izbrisati postavke brojača minuta ili vremena trajanja rada.

- za poništavanje postavki vremena trajanja rada istovremeno dodirnuti tipke **< / >.**

Poništavanje postavki brojača minuta:

- tipkom OK izabrati funkciju brojača minuta,
- opet pritisnuti tipke **< / >,**

Promjena tona zvučnog signala

Ton zvučnog signala mijenjamo na sljedeći način:

- istovremeno pritisnuti tipke **< / >,**
- tipkom OK izabrati funkciju *ton*, poruke na zaslonu će pulsirati:
- tipkama **<** / **>** izabrati odgovarajući ton:
  u rasponu od 1 do 3 tipkom **>**
  u rasponu od 3 do 1 tipkom **<** .

Promjena sjajnosti zaslona

Moguća je promjena sjajnosti zaslona u rasponu od 1 do 9, gdje je 1 najtamnija postavka, a 9 najsvjetlija. Unesena vrijednost je primijenjena kad sat nije aktivan (dakle korisnik nije dodirnuo nijednutipku najmanje 7 sekundi).

Sjajnost zaslona možemo promijeniti na sljedeći način:

- istovremeno pritisnuti tipke **<** / **>**,
- tipkom OK izabrati funkciju *bri* (prvo pritiskanje uzrokuje prelazak u funkciju *ton*, drugo u *bri*).
- tipkama **<** / **>** izabrati odgovarajuću svjetlinu:
  u rasponu od 1 do 9 tipkom **>**
  u rasponu od 9 do 1 tipkom **<** .

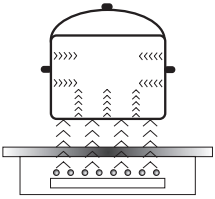
Pozor!
Kad je sat aktivan (dakle korisnik je pritisnuo tipku u zadnjih 7 sekundi) svjetlina zaslona je maksimalna.

Noćni režim

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

Uporaba grijaće ploče.

Princip rada indukcijskog polja



Električni generator napaja zavojnicu koja se nalazi unutar uređaja. Zavojnica stvara magnetno polje, dakle u trenutku postavljanja posude na ploču kroz posudu prolazi indukcijska struja. Indukcijska struja pretvara posudu u izvor topline, dok je staklena površina ploče hladna.

Ovaj sustav predviđa uporabu posuda čije je dno osjetljivo na djelovanje magnetnog polja.

Tehnologija indukcije se odlikuje sljedećim vrlinama:
- toplina je emitirana isključivo pomoću posude, iskorištavanje topline je maksimalno,
- nema pojave toplinske inercije, jer kuhanje počinje automatski u trenutku postavljanja posude na ploču i završava kad je skinemo s ploče.

Tijekom normalne uporabe indukcijske ploče mogu se pojaviti raznovrsni zvukovi koji nemaju nikakav utjecaj na pravilni rad ploče.

- Zvižduk niske frekvencije. Zvuk se oglašava kad je posuda prazna, nestaje nakon sipanja vode ili stavljanja hrane.
- Zvižduk visoke frekvencije. Zvuk se oglašava u posudama koje su izrađene od više slojeva raznih materijala, kad je uključena maksimalna snaga grijanja. Zvuk se oglašava i kad istovremeno koristimo dva ili više grijaćih polja na maksimalnoj snazi. Zvuk nestaje ili je manje intenzivan nakon smanjivanja snage.
- Zvuk škripanja. Zvuk nastaje u posudama koje su izrađene od više slojeva raznih materijala. Intenzivnost zvuka ovisi od načina kuhanja.
- Zvuk zujanja. Zvuk nastaje tijekom rada ventilatora za hlađenje elektroničkih sklopova.

Zvukovi koji se mogu pojaviti tijekom pravilne eksploatacije proizlaze iz rada ventilatora za hlađenje, dimenzija posuda ili materijala od kojeg su izrađene, načina kuhanja i uključene snage grijanja.

Takvi zvukovi su normalna pojava i nisu oznaka mane indukcijske ploče.

Zaštitni uređaj:
Ako je ploča pravilno instalirana i pravilno korištena, rijetko su potrebni zaštitni uređaji.
Ventilator: služi za zaštitu i hlađenje upravljačkih elemenata i elemenata za napajanje. Može raditi s 2 različite brzine, djeluje na automatski način. Ventilator radi kad su grijaća polja isključena i djeluje do trenutka potpunog hlađenja elektroničkog sustava.
Tranzistor: Temperatura elektroničkih elemenata je neprestano mjerena pomoću sonde. Ako se toplina opasno raste, ovaj sustav automatski isključuje grijaće polje koje se nalazi najbliže zagrijanih elektroničkih elemenata.
Detekcija: detektor prisutnosti posude omogućava rad ploče i istovremeno zagrijavanje. Mali predmeti koji su postavljeni u zoni grijanja (žličice, nož, prsten) neće biti tretirani kao posude i ploča se neće uključiti.

Detektor posude u indukcijskom polju

Detektor posude je instaliran u pločama koje rade na temelju indukcijskog polja. Tijekom rada detektor posude automatski počinje ili zaustavlja predavanje topline u zoni kuhanja u trenutku postavljanja ili skidanja posude s ploče. To nam omogućava štednju energije.

- Ako je polje za kuhanje korišteno s odgovarajućom posudom, na zaslonu je prikazana razina topline.
- Indukcija zahtijeva uporabu prilagođenog posuđa, opremljenim dom od magnetnih materijala – vidi tablica.

Ako u polju kuhanja nije postavljena posuda ili je tamo postavljenja neodgovarajuća posuda, brojka na zaslonu snage grijanja pulsira. Polje se ne uključuje.
Ako za 1 minutu nije detektirana posuda, operacija uključenja ploče je poništena.
Polje kuhanja isključiti, okretnim regulatorom, ne samo skidanjem posude.

Pozor!
U slučaju prekida napona u mreži poništavaju se sve podešene postavke. Nakon ponovnog uključivanja napona preporučen je oprez. Dokósu grijaća polja vruća pali se pokazatelj preostale topline „H”.

Nakon uporabe grijaće polje isključiti regulatorom i ne računati samo na pokazatelje detektora posuda.

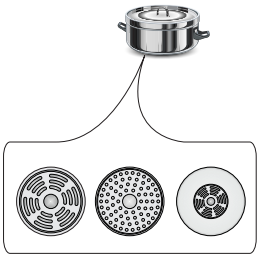
UPORABA

Odgovarajuća kvaliteta posuda je osnovni uvjet za visoku učinkovitost ploče.

Izbor posuda za kuhanje u indukcijskom polju

Specifikacija posuda.

- Uvijek koristiti posude visoke kvalitete, s idealno ravnim dnom: uporaba posuda tog tipa štiti od pojave točaka s previsokom temperaturom na koje se tijekom kuhanja lijepi hrana. Posude i tave s debelim metalnim stijenkama omogućavaju savršeni raspored topline.
- Obratiti pozornost na to da je dno posuda suho: tijekom punjenja posude ili uporabe posude izvađene iz hladnjaka prije stavljanja na ploču provjeriti da li je površina dna potpuno suha. Na taj način izbjegavamo zapljanja na površini ploče.
- Poklopac posude blokira ispuštanje topline i na taj način skraćuje vrijeme zagrijavanja i smanjuje potrošnju električne energije.
- U cilju potvrde kompatibilnosti posuda provjeriti da li dno posude privlači magnet.
- **Za ostvarivanje optimalne kontrole temperature preko indukcijskog modula dno posude mora biti ravno.**
- **Udubljeno dno posude ili duboko utisnuti logotip proizvođača imaju negativni utjecaj na kontrolu temperature preko indukcijskog modula i mogu uzrokovati pregrijavanje posuda.**
- **Ne koristiti oštećeno posuđe, np. s dnom deformiranim previsokom temperaturom.**
- Kod uporabe velikih posuda s feromagnetnim dnom čiji je promjer manji od ukupnog promjera posude, zagrijava se isključivo feromagnetni dio posude. To uzrokuje da nije moguća ravnomjerna raspodjela topline u posudi. Feromagnetna zona je smanjena u podnožju posude zbog aluminijskih elemenata, zato količina dovedene topline može biti manja. Mogu se pojaviti problemi s detekcijom posude ili posuda uopće nije otkrivena. Za optimalne rezultate kuhanja promjer feromagnetnog dijela bi trebao biti prilagođen veličini grijaće zone. U slučaju kad posuda nije otkrivena u grijaćoj zoni preporučeno je stavljanje posude u grijaćoj zoni s manjim promjerom.



UPORABA

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

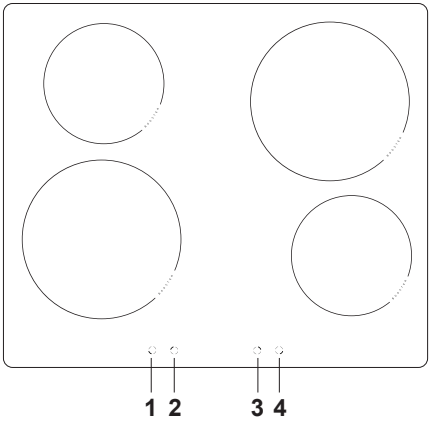
- emajlirani čelik
- lijevano željezo
- specijalne posude od nehrđajućeg čelika za indukcijsko kuhanje.

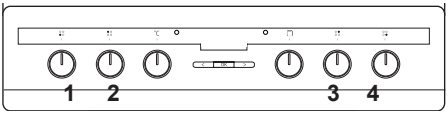
Oznake na kuhinjskim posudama	**Provjeriti da li se na etiketi nalazi znak koji informira da je posuda namijenjena za indukcijske ploče**
	Koristiti magnetne posude (od emajliranog lima, feritnog nehrđajućeg čelika, lijevanog željeza). Provjeriti približavajući magnet do dna posude (trebao bi se prilijepiti)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

Veličina najmanjeg korisnog posuđa za kuhanje je:

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

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





[3] Grijaće polje – prednje lijevo
Ø 210 mm 2,0 kW / 3,0 kW

[4] Grijaće polje – stražnje lijevo
Ø 160 mm 1,2 kW / 1,4 kW

[5] Grijaće polje – stražnje desno
Ø 210 mm 2,0 kW / 3,0 kW

[6] Grijaće polje - prednje desno
Ø 160 mm 1,2 kW / 1,4 kW

Ako je grijaća ploča isključena, sva grijaća polja su također isključena, a zasloni su tamni.

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

Snaga grijanja	Uporaba
0	Isključena. Uporaba preostale topline
1-2	Podgrijavanje toplih jela. Lagano kuhanje manjih porcija
3	Lagano kuhanje na niskoj snazi
4-5	Dugotrajno pripremanje većih porcija ili prženje većih porcija
6	Pržiti, propržiti
7-8	Pečenje
9	Početak pripremanja jela, prženje
A	Automatsko podešavanje starta
P	Dodatna snaga grijanja

Uključivanje grijaće ploče

- Uključiti grijaće polje pomoću regulatora koji se nalazi u upravljačkoj ploči.
- Simbole, koji se nalaze pri regulatorima, prikazuju koji regulator upravlja određenim grijaćim poljem.
- Potrebnu snagu grijanja možemo podesiti odmah (1-9).
- Podešena snaga grijanja je prikazana i na zaslonu grijaće ploče.

Zasloni se gase nakon 10 sekundi od uključenja svih grijaćih polja.

Funkcija blokade

Možete onemogućiti bilo kakvu uporabu grijaćih polja aktiviranjem zaštite za djecu. Ova blokada štiti tvoju djecu.

Aktivacija zaštite za djecu

- Roditeljsku blokadu možemo aktivirati kad su regulatori postavljeni u položaj „0.”
- Istovremeno okrenuti oba regulatora [3] i [6] prema lijevo i pridržati 3 sekunde. Na svim zaslonima se pojavljuje simbol „L.” Roditeljska blokada je uključena.
- Okretanje bilo kojeg regulatora grijaće ploče uzrokuje prikazivanje simbola „L” na svim zaslonima.

Isključenje zaštite za djecu

- Istovremeno okrenuti oba regulatora [3] i [6] prema desno, u položaj „P” te ih pridržati tom položaju 1 sekundu, a nakon toga oba regulatora opet okrenuti u položaj „0.” Simbol roditeljske blokade „L” će nestati sa zaslona i roditeljska blokada će se isključiti.

Pozor!
Nakon isključenja iz mreže blokada je još uvijek aktivna.

Pokazatelj preostale topline H

Grijaća ploča je također opremljena pokazateljem preostale topline „H”. Čak i ako grijaće polje nije neposredno grijano, prima toplinu od podnožja posude. Dok je na zaslonu prikazan simbol „H”, ostatak topline možemo koristiti za podgrijavanje posude ili otapanje masnoće. Kad se taj pokazatelj ugasi možemo dodirnuti grijaće polje, ali budimo svjesni da je još uvijek toplije od temperature okoliša.

Pozor!
Kod prekida napona pokazatelj preostale topline ne svijetli.

Automatsko smanjivanje snage

Sva četiri grijaća polja su opremljena specijalnim mehanizmom, koji omogućuje početak rada svakog polja na maksimalnoj snazi grijanja neovisno o trenutno podešenoj snazi. Nakon nekog vremena toplotna snaga se vraća na podešenu razinu (od 1 do 8). Za uporabu ove funkcije dovoljno je izabrati stupanj na kojim jelo treba biti pripremljeno ili na koji se vraća grijaće polje.
Automatsko smanjivanje snage grijanja je korisno kad...

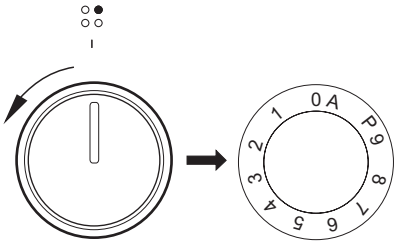
- su jela hladna na početku pripremanja i trebamo ih jako podgrijati, a nakon toga održavati toplinu s malo grijaće snage, tako da nema potrebe stalnog nadgledanja (na primjer goveđi ragu).

Automatsko smanjivanje snage grijanja je korisno kad...

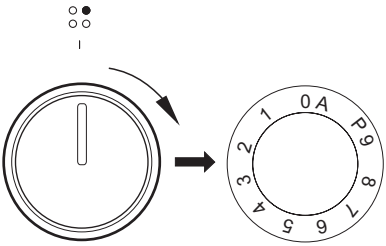
- propržimo lub dinstamo jela koja trebamo okretati, miješati ili u dolijevati vodu;
- kuhamo njoke ili makarone u velikoj količini vode;
- pripremamo jela koja zahtijevaju dugotrajno kuhanje u ekspres loncu.

Uključenje automatskog smanjivanja snage:

- Podesiti regulator u položaj „A”, a nakon toga ga opet okrenuti na potrebnu snagu. Zaslon će naizmjenično prikazivati simbol „A” i izabrani stupanj snage. Nakon isteka vremena grijanja na povećanoj snazi (npr.5), grijaće polje se vraća na izabranu snagu grijanja, koju stalno prikazuje zaslon.



Na zaslonu A.



Na zaslonu 5

Upute:

- Ako se regulator nalazi u položaju „0” odmah nakon automatskog smanjivanja snage (tj. nije izabrana snaga grijanja), funkcija automatskog smanjivanja snage će se isključiti nakon tri sekunde.
- Ako uklonimo posudu s grijaćeg polja i opet je stavimo na isto polje prije isteka 10 sekundi, funkcija automatskog smanjivanja snage nije poništena.

Grijaće polje radi na punoj snazi u vremenu koje ovisi od izabranog stupnja snage grijanja, a kasnije se prebacuje na taj stupanj snage grijanja.

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

Funkcija Booster „P"

Funkcija Booster se temelji na povećavanju snage polja
Ø 210 - s 2000W do 3000W
Ø 160 - s 1200W do 1400W.
Za pokretanje funkcije Booster okrenuti regulator u položaj „P" i pridržati 3 sek., uključivanje signalizira pojavljivanje slova "P" na zaslonu polja.
Isključivanje funkcije Booster slijedi kad opet okrenemo regulator u drugi položaj, pri aktivnom indukcijskom polju ili kad smo podigli posudu s indukcijskog polja.

Za polje Ø 210 vrijeme djelovanja funkcije Booster je ograničeno do 5 minuta. Nakon automatskog isključivanja funkcije Booster, grijaće polje i dalje radi s nominalnom snagom.
Funkcija Booster može ponovo biti uključena pod uvjetom da senzori temperature u elektroničkim komponentama i zavojnicama imaju takvu mogućnost.
Ako tijekom rada funkcije Booster skinemo posudu s grijaćeg polja, funkcija je dalje aktivna i odbrojavanje vremena se nastavlja.
Ako je tijekom djelovanja funkcije Booster prekoračena temperatura (elektroničkog komponenta ili zavojnice) grijaćeg polja, funkcija Booster se automatski isključuje. Grijaće polje se vraća na nominalnu snagu.

Dva okomita grijaća polja stvaraju par.
Ako je pri uključivanju funkcije Booster ukupna snaga previsoka, grijaća snaga drugog polja u paru je automatski smanjena.

Ograničavanje vremena rada

Za bolju pouzdanost rada grijaća ploča ima opciju ograničavanja vremena rada za svako grijaće polje. Maksimalno vrijeme rada određuje se u odnosu na zadnji izabrani stupanj snage grijanja.
Ako duže vrijeme ne mijenjamo stupanj snage grijanja (vidi tabelu), tada je pripadajuće grijaće polje automatski isključeno i aktivira se pokazatelj preostale topline. Ipak možemo u svakom trenutku uključiti i koristiti pojedina grijaća polja u skladu s uputama za uporabu.

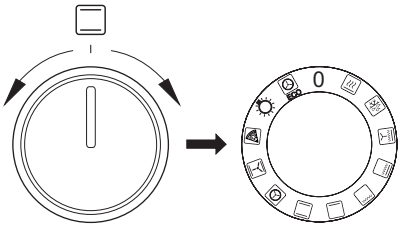
Stupanj snagegrijanja	Maksimalno vrijeme rada (min)
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P	5

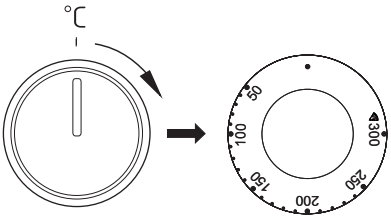
Za štednju energije razina grijaće snage "9" nakon 30 minuta je automatski smanjena na razinu snage "8", a vrijeme rada se ne mijenja.

Funkcije pećnice i njena uporaba.

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

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





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).

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.
Funkcija Pizza - za najbolje rezultate postavite temperaturu na 300°C (pogledajte PRAKTIČNE SAVJETE).

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**. 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 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.

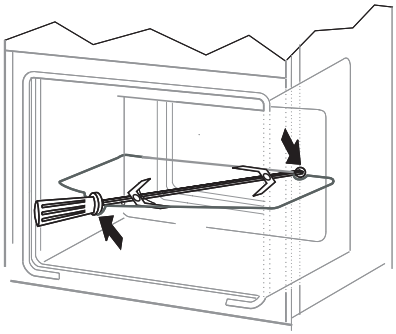
Kad se koristi gril, dostupni dijelovi mogu biti vrući.
Preporučeno je da djeca ne prilaze pećnici.

Uporaba ražnja

Ražanj omogućava okretno pečenje hrane u pećnici. Uglavnom služi za pečenje piletine, ražnjića, kobasica itd. bjela. Uključivanje i isključivanje pogona ražnja slijedi istovremeno s uključivanjem i isključivanjem funkcije grila. Kod korištenja tih funkcija tijekom pečenja može doći do povremenog zaustavljanja motora ražnja ili promjena smjera okretanja. Više navedeno ne utječe na funkcionalnost i kvalitetu pečenja.

Pripremanje hrane na ražnju:

- nataknuti hranu na ražanj i pričvrstiti stezanjem vilica,
- nosač ražnja uvući u 3. vodilicu odozdo,
- zašiljeni dio ražnja umetnuti u pogonski otvor, prednji dio ražnja postaviti u najniži dio nosača da sjedne u ležište
- skinuti ručku, pliticu umetnuti na najniži položaj komore pećnice i zatvoriti vrata.



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.

Funkcija kružno grijanje ECO

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

Preporučeni parametri kod uporabe funkcije kružno grijanje ECO

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

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

Način priprema-nja jela	Funkcija pećnice	Temperatura (⁰C)	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)]
Riba		210 - 220	2	45 - 60
Riba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Riba		190	2 - 3	60 - 70
Kobasice		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.

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pizza

Funkcija pizza - koristite namjensku funkciju , stavite lim na razinu 3, po želji možete koristiti kamen za pizzu. Zagrijte pećnicu na 300°C, stavite svježu pizzu i nakon otprilike 4 minute jelo će biti gotovo.

Ako koristite kamen za pizzu, stavite ga u hladnu pećnicu i zagrijte pećnicu na 300° C oko 30 minuta, a zatim stavite pizzu još 4-6 minuta.

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

Pizza

Vrsta hrane Pizza	Dodatni pribor	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura [˚C]	Vrijeme [min]
Svježa, tanko dno	Lim za pecivo ili kamen	2-3		300[1)]	4 – 6
Zamrznuta, tanko dno	Rešetka	2-3		2)	2)
Zamrznuta, debelo dno	Rešetka	2-3		2)	2)

1) Zagrijati praznu pećnicu
2) Pridržavati se informacija na pakiranju.

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

Pečenje kolača

Vrsta jela	Dodatna oprema	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
Mali kolači	Pekač za pecivo	4		160 [1]	28 - 32
	Pekač za pecivo	3		155 [1]	23 - 26
	Pekač za pecivo	3		150 [1]	26 - 30
	Pekač za pecivo Plitica za pečenje	2 + 4 2 – pekač za pecivo ili meso 4 - pekač za pecivo		150 [1]	27 - 30
Prhki kolač (slojevi)	Pekač za pecivo	3		150 - 160 [1]	30 - 40
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 [1]	25 - 35
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 [1]	25 - 35
	Pekač za pecivo Plitica za pečenje	2 + 4 2 – pekač za pecivo ili meso 4 - pekač za pecivo		160 - 175 [1]	25 - 35
Nemasni biskvit	Rešetka + crni kalup za kolače Ø 26 cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46
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

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

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

Roštilj

Vrsta jela	Dodatna oprema	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
Tost od bijelog peciva	Rešetka	4		220 [1]	3 - 7
Goveđi 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.

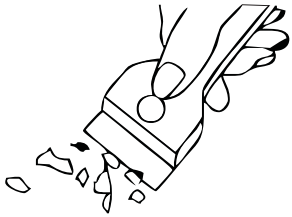
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

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 50^0C, 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.

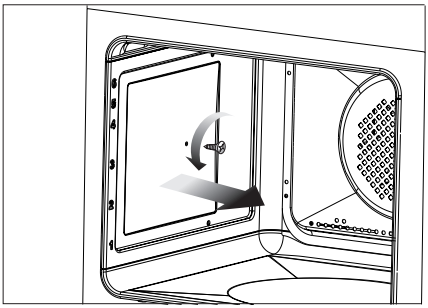
- Nakon pranja komore pećnicu brisati dok se ne osuši.

- 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.

- Štednjaci označeni slovom **K** opremljeni su oblogama pokrivenim specijalnim samočistećim emajlom. Emajl uzrokuje da nečistoće od masnoće ili ostataka hrane mogu biti samostalno uklonjene pod uvjetom da nisu isušene ili zapečene (ostatke jela i masnoće što brže ukloniti dok se ne isuše ili zapeku, jer izbjegavamo dugo samočišćenje pećnice). Samočišćenje se odvija kad uključimo pećnicu na 1 sat i podesimo temp. 250°C. Ako su ostaci jela mali, proces može biti kraći.

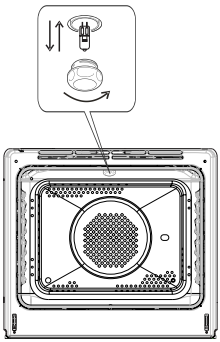
Važno!
Zbog toga što se proces samočišćenja veže uz potrošnju energije, prije svakog čišćenja provjeriti stupanj zaprljanosti. Kad ustvrdimo da su se samočisteća svojstva obloga smanjila možemo ih zamijeniti. Obloge možemo kupiti u servisnim točkama ili trgovinama. U slučaju izbora tradicionalne metode čišćenja pamtiti o tome da je samočisteći emajl osjetljiv na ribanje i za čišćenje ne koristiti abrazivna sredstva niti tvrde krpe.



Promjena halogene žarulje rasvjete pećnice

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

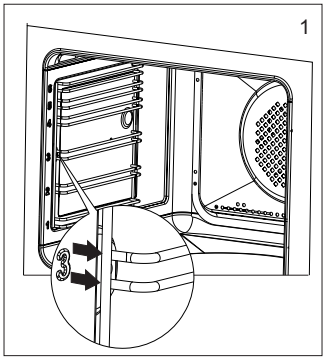
- Sve birače za upravljanje dovesti u položaj **„●" / „0"** i isključiti napajanje.
- Odvrnuti i oprati stakleni pokrov lampice. Pamtimo da mora biti potpuno suh.
- Izvaditi halogenu žarulju pomoću krpice ili papira, u slučaju potrebe zamijeniti halogenu žarulju novom G9
  -napon 230V
  -snaga 25W
-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

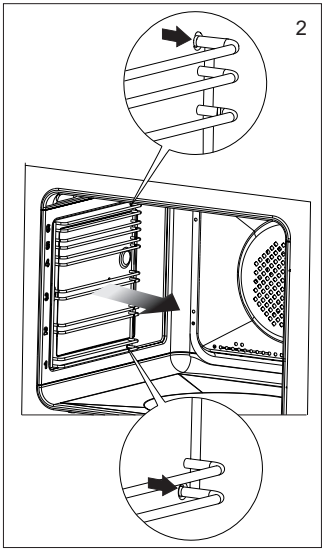


Rasvjeta pećnice

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

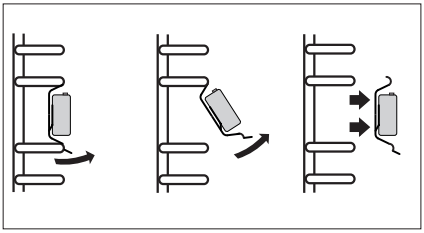
- Pećnice označene slovom **D** su opremljene lako izvlačivim žičanim vodilicama (rešetkama) za plitice pećnice. Vadimo ih tako da povučemo krajeve iz prednjih utora, nakon toga odvojimo vodilicu i izvadimo krajeve iz stražnjih utora.



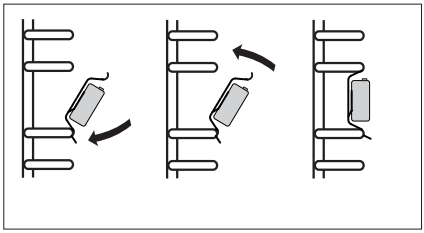


- Pećnice sa slovima **Db** posjeduju nehrđajuće izvlačive vodilice plitica koje su pričvršćene na žičane vodilice. Vodilice izvlačiti i prati zajedno sa žičanim vodilicama. Prije postavljanja plitica, vodilice izvući (ako je pećnica zagrijana vodilice izvući tako da zakačimo stražnji rub plitice na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

Pozor!
Teleskopske vodilice ne prati u perilicama za posuđe.



Vađenje teleskopskih vodilica

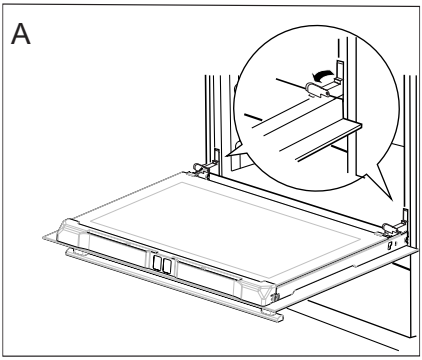


Stavljanje teleskopskih vodilica

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Vađenje vrata

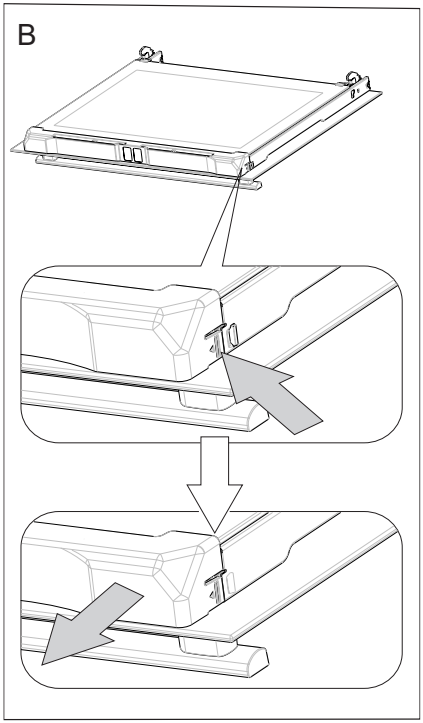
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost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

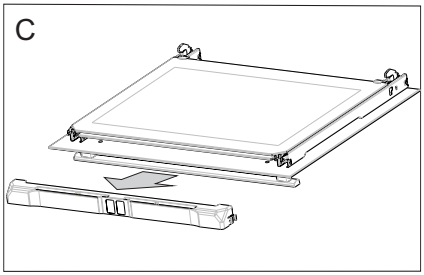


Pomicanje zaštite šarki

Vađenje unutrašnjeg stakla

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





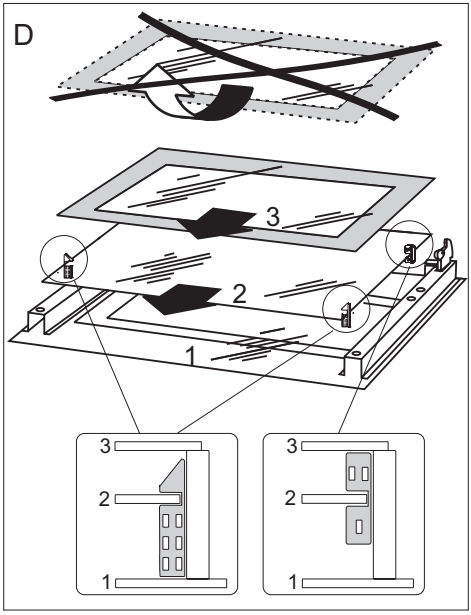
2. Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem dijelu vrata). Crt. D.

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 obije strane vrata. U cilju pravilnog postavljanja gornjeg profila vrata, prvo lijevi kraj profila staviti uz vrata, a desni utisnuti dok se ne čuje „klik". Nakon toga utisnuti profil s lijeve strane dok se ne čuje „klik".



Vađenje unutrašnjih stakala. 3 stakla.

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.

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 *Djelovanje programatora*)
3.Ne radi rasvjeta pećnice	žarulja nije dobro zavrnuta ili je oštećena	zavrnuti ili promijeniti pregorjelu žarulju (vidi poglavlje *Čišćenje i održavanje*)
4.Jedno grijaće polje se isključuje, na zaslonu se pojavljuje slovo „H”	ograničenje radnog vremena	ponovo uključiti grijaće polje
5.Ne pali se pokazatelj preostale topline, a grijaća polja su još uvijek vruća.	prekid napajanja strujom, uređaj je isključen iz mreže.	Pokazatelj preostale topline se ponovno aktivira tek nakon najbližeg uključivanja i isključivanja upravljačke ploče.
6.Indukcijska ploča ispušta hrapave zvukove.	To je normalna pojava. Radi ventilator za hlađenje elektroničkih sklopova.	
7.Indukcijska ploča ispušta zvukove koji asociraju na zvižduk.	To je normalna pojava. Frekvencija rada zavojnica prilikom korištenja nekoliko grijaćih zona uzrokuje da se pri maksimalnoj snazi ploča oglašava lagani zvižduk.	
8.Pukotina u keramičkoj ploči.	Opasnost! Odmah isključiti ploču iz mreže (osigurač). Obratiti se najbližem servisu.	
9.Ako kvar još nije uklonjen	Odmah isključiti ploču iz mreže (osigurač!). Obratiti se najbližem servisu. Važno! Vi ste odgovorni za ispravno stanje uređaja i pravilnu uporabu u kućanstvu. Ako se zbog pogrešne uporabe obratite servisu u jamstvenom razdoblju, i tako snosite troškove popravka. Ne odgovaramo za štete uzrokovane nepridržavanjem ovih uputa.	
10. Simbol E2	Pregrijane indukcijske zavojnice	nedovoljno hlađenje, - provjeriti posudu u skladu s napomenom na str. 21/22

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon	230/400V~50Hz
Nazivna snaga	max. 11,0 kW
Dimenzije štednjaka (visina/širina/dubina)	85 / 60 / 60 cm

Potrošnja energije u stanju pripravnosti (Psm) [W]	0,8
Potrošnja energije u isključenom stanju [W]	-
Potrošnja energije u stanju pripravnosti kada je uređaj spojen na mrežu [W]	-
Vrijeme automatskog prebacivanja u stanje pripravnosti / isključivanja [min]	-

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

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

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

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

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

Izjava proizvođača

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

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

i sukladno tome je označen proizvod 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.....41
Navodila nanašajoča se na varnost uporabe 42
Opis izdelka.....47
Instalacija.....49
Uporaba.....52
Peka v pečici-praktični nasveti.....68
Čiščenje in vzdrževanje štedilnika.....72
Ravnanje v primeru okvare.....79
Tehnični podatki.....80

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 kuhalno površino.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE

- Treba je posebno pozornost namenjati otrokom, nahajajočim se v bližini štedilnika. Pri neposrednem stiku z delujočim štedilnikom obstaja nevarnost opeklin!
- Pozorni morate biti na to, da se mali gospodinjski aparati skupaj z vodi ne bodo dotikali razgretih delov 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 prekipevanju. Še zlasti se nanaša to na sladkor, ki lahko kemično reagira s keramično ploščo in jo lahko nepopravljivo poškoduje. Kakršnekoli morebitne onesnaženosti je treba tekoče odpravljati.
- Prepovedano je postavljati na razgreto grelno površino posodo z mokro spodnjo površino, saj lahko to povzroči nepovratne spremembe na plošči (neodstranljivi madeži).
- Uporabljati je treba posodo, ki jo priporoča proizvajalec, prilagojeno za delo z uporabo keramične plošče.
- Ne uporabljajte posod iz plastike ali aluminijaste folije. Take posode se raztapljajo pri visokih temperaturah in lahko počkodujejo keramično ploščo.
- Ne sme se vklopiti grelne plošče dokler ne postavite posode nanjo.
- Prepovedana je uporaba posod z ostrimi robovi, ker lahko poškodujejo keramično ploščo.
- Ne sme se na odprta vrata pečice postavljati posod težkih prek 15 kg, na grelno ploščo pa ne težkih prek 25 kg.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih predmetov za čiščenje stekla vrat, saj lahko opraskajo površino in s tem povzročijo razpoke na steklu.
- Prepovedano je vstavljati vroče posode in vložke (nad 75 °C) ter lahko vnetljive snovi v posodo predala.
- Prepovedana je uporaba tehnično pomanjkljivega štedilnika. Kakršnekoli napake sme odpravljati izključno oseba z ustreznimi pooblastili.
- **Osebe z implantiranimi napravami, ki pomagajo pri življenjskih funkcijah (npr. srčni spodbujevalnik, inzulinska črpalka ali slušni aparat) se morajo prepričati, da delovanje teh naprav ne bo moteno zaradi indukcijske plošče (obseg frekvence delovanja indukcijske plošče znaša 20-50 kHz).**
- V vsaki situaciji, ki jo povzroči tehnična napaka, je treba brezpogojno odklopiti napravo od vira elektrike.
- Napravo se sme uporabljati le za namene, za katere je bila konstruirana. Kakršne koli druge vrste uporabe (npr. ogrevanje prostorov) je treba jemati kot neustrezne in nevarne.

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO

Kdor uporablja energijo na odgovoren način, ne samo pozitivno prispeva k stanju proračuna gospodinjstva, pač pa tudi ravna v korist naravnega okolja. Zato pomagajmo, varčujmo z električno energijo! To pa dosegamo na naslednji način:

- **Uporaba pravilnih 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, ki se ujema s površino grelnega polja.**

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

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

Onesnaženost ovira prenos toplote - močno ožgano nečistočo je pogosto možno odstraniti edinole s sredstvi, ki so zelo obremenjujoča za okolje.

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

Tudi ne odpirati po nepotrebnem prepogosto vrat pečice.

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

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

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

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

- **Izkoristiti tudi toploto 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 priprave jedi.

- **Peka s termoventilatorjem pri zaprtih vratih pečice.**
- **Skrbno zapiranje vrat pečice.** Toplota uhaja zaradi nesnage na tesnilih vrat. Najbolje je, da nesnago sproti odstranite.
- **Nepostavitev štedilnika v neposredno bližino hladilnika/zamrzovalnika.** Poraba energije se zaradi tega po nepotrebnem poveča.

RAZPAKIRANJE

Naprava je bila za čas transporta zaščitena pred poškodovanjem. Prosimo, da po razpakiranju naprave odstranite elemente embalaže na način, ki ne ogroža okolja. Vsi materiali, uporabljeni za embalažo, so okolju prijazni, v celoti jih je možno reciklirati, kar je označeno z ustreznim simbolom.

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

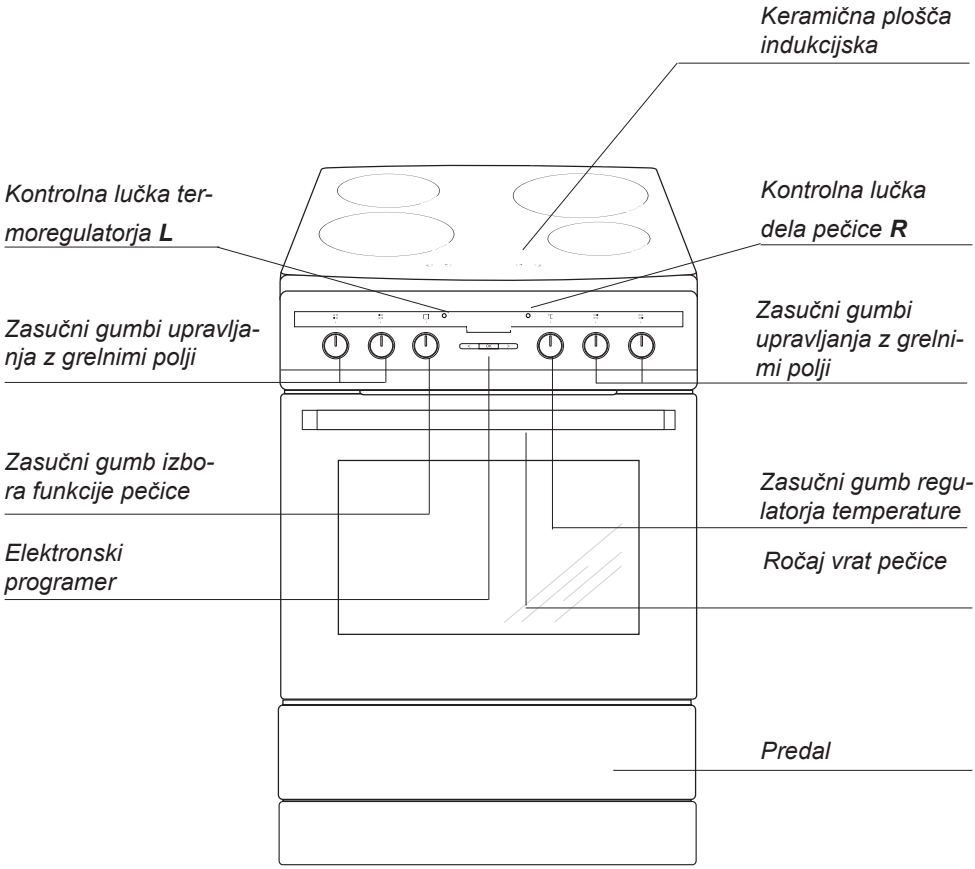
UMIK IZ UPORABE

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

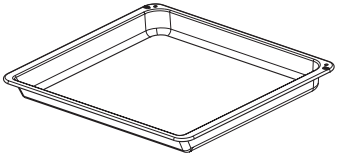
Taka oznaka obvešča, da se zadevne opreme po odrabi ne sme odlagati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Uporabnik jo je dolžan oddati subjektu, specializiranemu za zbiranje odpadne električne in elektronske opreme. Ti zbiralci odpadkov, v tem lokalna zbirna mesta, trgovine in občinske enote, tvorijo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

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

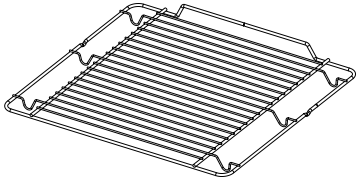
OPIS IZDELKA



Dodatna oprema

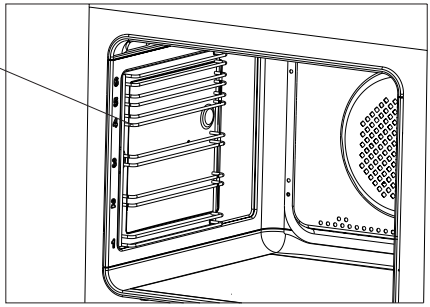


Pekač za peko (globoki)



Rešetka za peko na žaru (sušilna lestvica)

Vilice in okvir ražnja



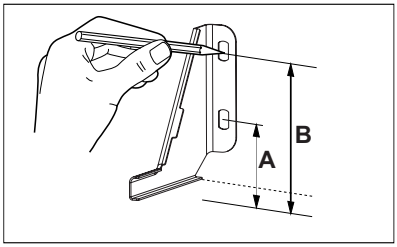
Postavitev štedilnika

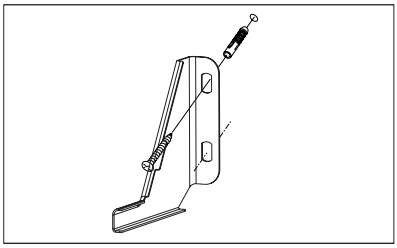
- Prostor, v katerega nameravamo postaviti štedilnik, mora biti suh in zračen in mora imeti pravilno delujočo ventilacijo, postavitev štedilnika mora omogočati prost dostop do vseh elementov upravljanja z napravo.
- Štedilnik je izveden v razredu Y, kar pomeni, da se ga lahko enostransko vgradi v visok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

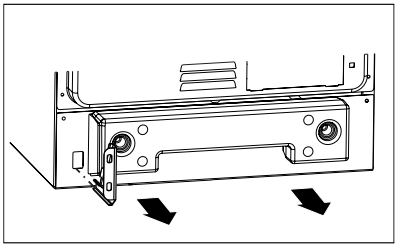
  Temu so namenjene regulacijske nožice, do katerih je omogočen dostop po izvlecitvi predala. Razpon nastavitve +/- 5mm.

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.



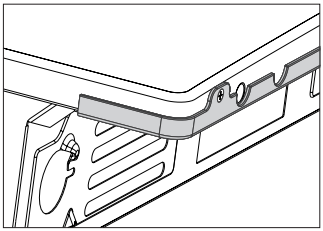




Štedilnik viš. 850 mm
A=80 mm
B=123 mm

Štedilnik viš. 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

Pomembno! Zaščitne letvice ne smete odstraniti z izdelka.



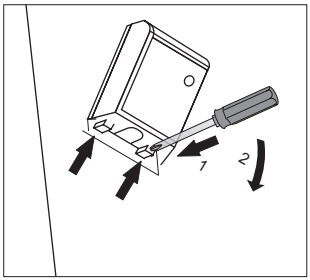
Pozor!
Čeprav smo se po najboljših močeh potrudili, da na tem izdelku ne bi bilo ostrih in neobdelanih robov, morate biti pri ravnanju z njo previdni. Pri namestitvi priporočamo uporabo zaščitnih rokavic.

Priklop štedilnika na električno napeljavo

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

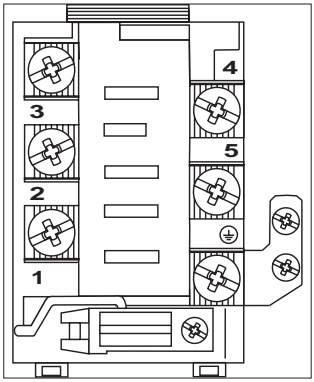
Nasveti za monterja

Štedilnik je tovarniško prilagojen za napajanje s trifaznim izmeničnim tokom (400V 3N~ 50Hz). Nazivna napetost grelnih elementov štedilnika je 230 V. 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, upoštevaje vrsto priključka in nazivno moč štedilnika.
Priključni vod je treba montirati v razbremenilnik priključka štedilnika.



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

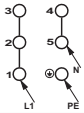
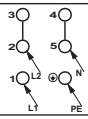
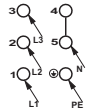
Pred izvedbo priklopa štedilnika na električno napeljavo se je treba seznaniti z informacijami na nazivni ploščici in na priklopni shemi.
Pozor! Inštalater ima obveznost izdati uporabniku "potrdilo o priklopu štedilnika na električno napeljavo" (obrazec le-tega se nahaja v garancijskem listu).
Način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



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 ⏚	1N~		H05VV-F3G4 3 x 4 mm²
2	V primeru omrežja 400/230 V dvofazni priklop z nevtralno žilo, mostiči povezujejo terminala 2-3 ter 4-5, zaščitna žila na ⏚	2N~		H05VV-F4G4 4 x 4 mm²
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 ⏚	3N~		H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm²

Fazne žile - L1=R, L2=S, L3=T; N – nevtralna žila; PE – zaščitna žila

Pred prvo uporabo štedilnika

- odstraniti elemente embalaže, očistiti komoro pečice, onesnaženo s sredstvi tovarniškega vzdrževanja,
- odstraniti iz komore pečice opremo v njej in jo umiti v topli vodi z dodatkom tekočine za pomivanje posode,
- izprazniti predal, očistiti komoro pečice onesnaženosti po tovarniških vzdreževalnih sredstvih,
- vklopiti ventilacijo v prostoru ali odpreti okno,
- zasučni gumb funkcije pečice obrniti na položaj ☐ ali ⏲ (glej poglavje: *Delovanje programatorja in upravljanje pečice*),
- segreti pečico (na temp. 250°C, pribl. 30 min.), odstraniti nečistoče in temeljito umiti.

Pozor! Odstranite varovalno folijo iz teleskopskih vodil pred vklopom pečice.

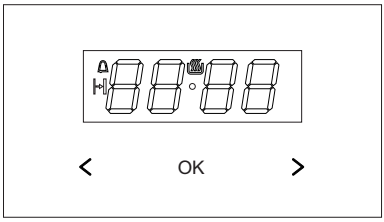
Pozor!

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

Nastaviti je treba trenutni čas programerja. (Glej *Navodilo za uporabo programerja*). Če se ne nastavi tekoči čas, pečica ne deluje.

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

Elektronski programer



OK - gumb izbora načina delovanja
> - gumb Plus
< - gumb Minus
- simbol pripravljenosti za delovanje
- simbol kuhinjske ure
- simbol časa trajanja delovanja

Nastavitev trenutnega časa

Po priklopu na omrežje ali po ponovnem vklopu po povrnitvi izpadle napetosti se na zaslonu pojavlja utripajoče 0.00:

- pritisniti in držati gumb OK (ali hkrati gumba **< / >**) do trenutka, ko se na ekranu pojavi simbol , pika pod simbolom pa bo utripala,
- v preteku 7 sekund nastaviti trenutni čas z uporabo gumbov **< / >**.

Po preteku pribl. 7 s od konca dejavnosti nastavitve časa bodo nove nastavitve shranjene, pika pod simbolom pa bo prenehala utripati.
Popravke časa lahko kasneje izvedete tako, da skupaj pritisnite na gumba **< />,** ko bo pika pod simbolom utripala, lahko popravite trenutni čas.

Pozor!
Pečico se lahko zažene šele, ko se na ekranu prikaže simbol .

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 gumb OK na ekranu bo utripal simbol, :
- nastavite čas kuhinjske ure z gumbi **< / >**, ekran kaže nastavljeni čas kuhinjske ure oz. aktivno funkcijo delovanja po preteku nastavljenega časa se vklopi zvočni signal in utripa
- če želite izklopiti zvočni signal, se dotaknite in držite gumba OK ali se hkrati dotaknite in držite gumbov **< / >**, simbol ugasne in zaslon bo prikazal trenutni čas.

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

Čas trajanja delovanja

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

- če želite aktivirati funkcijo časa trajanja delovanje, nastavite gumb za funkcije pečice na želeno funkcijo in temperaturni gumb na želeno temperaturo,
- pritiskati gumb OK do trenutka, ko se na ekranu za kratko pojavi *dur* simbol pa bo utripal,
- nastavite želeni čas delovanja z gumbi **< / >**, v razponu od 1 minute do 10 ur.

Nastavljeni čas bo shranjen v spomin po približno 7 sek., ekran bo ponovno prikazal tekoči čas s prižigom simbola .
Po preteku vnaprej določenega časa se pečica samodejno izklopi in oglasi se zvočni signal, simbol pa bo utripal.

- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaj izklopljeno,
- če želite izklopiti zvočni signal, se dotaknite in držite gumba OK ali se hkrati dotaknite in držite gumbov **<** / **>**, simbol ugasne in zaslon bo prikazal trenutni čas.

Brisanje nastavitev

Kadarkoli lahko ponastavite nastavitve minutnika ali čas trajanja delovanja.

- če želite preklicati nastavitve časa trajanja opravila, se hkrati dotaknite gumbov **<** / **>**.

Brisanje nastavitev minutnika:
- z gumbom OK izberite funkcijo kuhinjske ure,
- ponovno pritisnite gumbe **<** / **>.**

Sprememba tona zvočnega signala

Ton zvočnega signala je možno spremeniti na naslednji način:
- hkrati pritisnite gumbe **<** / **>,**
- z gumbom OK izberite funkcijo *ton*,obvestila ekrana bodo utripala:
- z gumbi **<** / **>** izberite primeren ton:
  v razponu od 1 do 3 z gumbom **>**
  v razponu od 3 do 1 z gumbom **<** .

Sprememba svetlosti ekrana

Mogoča je sprememba svetlosti ekrana v razponu od 1 do 9, pri čemer 1 označuje najtemnejšo nastavitev, 9 pa najbolj svetlo. Vpisana vrednost je uporabljena, kadar je ura neaktivna (torej se uporabnik ni dotikal nobenih gumbov vsaj 7 sekund).

Svetlost ekrana lahko spremenite na naslednji način:
- hkrati pritisnite gumbe **<** / **>**,
- z gumbom OK izberite funkcijo *bri* (prvi pritisk pomeni prehod na funkcijo *ton*, drugi pa na *bri*).
- z gumbi **<** / **>** izberite primerno svetlost:
  v razponu od 1 do 9 z gumbom **>**
  v razponu od 9 do 1 z gumbom **<**.

Pozor!
Kadar je ura aktivna (torej je uporabnik pritisnil na gumb v preteku zadnjih 7 sekund) je svetlost ekrana maksimalna.

Nočni način

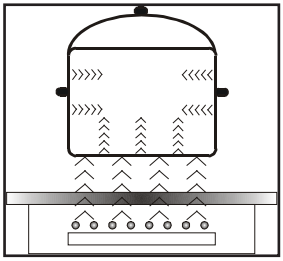
Med 22.00 in 6.00 uro ura avtomatično zmanjša svetlost osvetlitve.

UPORABA

Uporaba grelne plošče.

Informacija o vrsti grelnih polj se nahaja v tabeli na str. 11 navodila za uporabo.

Pravila delovanja indukcijskega polja



Električni generator napaja induktor, umeščeno v notranjosti naprave. Ta cevka ustvarja magnetno polje, torej s trenutkom namestitve posode na ploščo v posodo prehaja indukcijska elektrika. Ta elektrika naredi iz posode prave oddajnike toplote, medtem ko steklena površina plošče ostane hladna.

Ta sistem predvideva uporabo posod, katerih dna so primerna za delovanje magnetnega polja.

Na splošno indukcijsko tehnologijo odlikujeta dve prednosti:
- toplota se prenaša izključno s pomočjo posode, možen je maksimalen izkoristek toplote,
- ne prihaja do pojava toplotne inercije, saj se kuhanje začne avtomatično s trenutkom postavitve posode na ploščo in se konča v trenutku, ko jo vzamemo s plošče.

Med normalno uporabo indukcijske plošče lahko nastopijo različne vrste zvokov, ki nimajo nobenega vpliva na pravilno delovanje plošče.

- Žvižg nizke frekvence. Zvok nastane, ko je posoda prazna, in izgine, ko v njo vlijemo vodo ali položimo jed.
- Žvižg visoke frekvence. Zvok nastane v posodi, ki so narejene iz več plasti različnih materialov, pri vklopu maksimalne moči gretja. Ta zvok nastane tudi, kadar istočasno uporabljamo dve ali več grelni plošči na maksimalni moči. Zvok izgine oz. je manj intenziven, ko moč zmanjšamo.
- Zvok škripanja. Zvok nastane v posodah, ki so izdelane iz več plasti različnih materialov. Intenzivnost zvoka je odvisna od načina kuhanja.
- Zvok brenčanja. Zvok nastane v času delovanja ventilatorja, ki hladi električni sistem.

Zvoki, ki se lahko slišijo med pravilno uporabo, lahko izhajajo iz delovanja hladilnega ventilatorja, velikosti posode ali materiala, iz katerega je narejena, načina kuhanja jedi in vklopljene grelne moči.
Ti zvoki so normalen pojav in ne pomenijo okvare indukcijske plošče.

UPORABA

Varnostne naprave:
Če je bila plošča pravilno nameščena in je pravilno uporabljana, so le redko potrebne varnostne naprave.
Ventilator: služi varovanju in ohlajanju upravljalnih oz. napajalnih elementov. Lahko deluje v dveh različnih hitrostih, deluje na avtomatičen način. Ventilator deluje kadar so grelna polja vklopljena in deluje do trenutka ko se elektronski sistem dokončno ne ohladi.
Tranzistor: Temperatura elektronskih elementov se ves čas meri s pomočjo sonde. Če toplota narašča na nevaren način, ta sistem avtomatično izklopi grelno polje, ki se nahaja najbližje pregretim elektronskim elementom.
Detekcija: detektor prisotnosti posode omogoča delovanje plošče, s tem pa ogrevanja. Majhni predmeti, ki so umeščeni na grelni površini (npr. žlička, nož, prstan) ne bodo zamenjani za posode in plošča se ne bo vklopila.

Detektor prisotnosti posode v indukcijskem polju

Detektor prisotnosti posode je nameščen v ploščah, katerih del so indukcijska polja. Med delovanjem plošče detektor prisotnosti posode v trenutku, ko posodo umestimo na ploščo ali ko jo iz nje odmaknemo, avtomatično začne ali prekine oddajanje toplote v polju kuhanja To zagotavlja varčevanje z energijo.

- Če je polje kuhanja uporabljano skupaj s primerno posodo, se na ekranu izpiše stopnja toplote.
- Indukcija zahteva uporabo primernih posod, ki imajo dna narejena iz magnetnega materiala (glej Tabelo).

Če na polju kuhanja ni nameščene posode ali pa je posoda, ki je postavljena nanj neprimerna, bo na ekranu cifra grelne moči utripala. Polje se ne vklopi.
Če v 1 minute ne zazna posode, se operacija vklopa plošče prekine.
Da bi izklopili polje kuhanja, ga je potrebno vklopiti s pomočjo zasučnega gumba a ne le tako, da odmaknemo posodo.

Pozor!
V primeru izpada električne napetosti se brišejo vse nastavitve. Po ponovni pojavitvi napetosti v mreži je nujna pazljivost. Dokler so grelna polja vroča bo prikazan indikator preostale toplote „H”.

Po koncu uporaba izklopite grelno polje z regulatorjem in se ne zanašajte na detektorja posode.

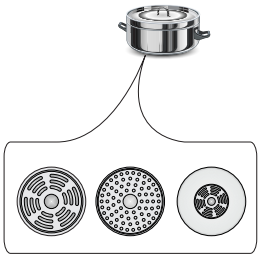
UPORABA

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

Izbor posod za kuhanje na indukcijskem polju

Značilnosti posod.

- Vedno je potrebno uporabljati posode visoke kakovosti, idealno s ploščatim dnom: uporaba posod te vrste pomeni, da se izognemo pojavitvi točk s previsoko temperaturo, na katerih bi se lahko hrana med kuhanjem prilepila. Posode in ponve z debelimi kovinskimi stenami zagotavljajo popolno porazdelitev toplote.
- Potrebno je paziti, da so dna posod vedno suha: medtem, ko polnimo posodo ali uporabljamo posodo, ki smo jo vzeli iz hladilnika, je potrebno, preden jo umestimo na ploščo, preveriti, da je površina dna popolnoma suha. S tem se izognemo nečistočam na površini plošče.
- Pokrov na loncu preprečuje uhajanje toplote, s čemer skrajšuje potrebni čas gretja in zmanjšuje porabo električne energije.
- Če želimo preveriti, če je posoda primerna, moramo preveriti, ali bata posode privlači magnet.
- **Da zagotovimo optimalni nadzor indukcijskega modula nad temperaturo, mora biti dno posode ploščato.**
- **Vbočeno dno posode ali globoko vgraviran logo proizvajalca imajo negativen vpliv na indukcijski modul, ki nadzira temperaturo, prihaja lahko do pregretja posode.**
- **Ne smemo uporabljati poškodovanih posod, npr. z deformiranim dnom zaradi previsoke temperature.**
- Če uporabljamo velike posode s feromagnetnim dnom, katerega srednji del je manjši od celotnega premera dna posode, se ogreva izključno feromagnetni del posode. To povzroči situacijo, v kateri ni možna enakomerna porazdelitev toplote v posodi. Feromagnetni obseg se zmanjša v osnovi posode zaradi vanjo umeščenih aluminijastih elementov, zato je lahko količina toplote manjša. Lahko se zgodi, da nastopijo problemi z zaznavo posode ali pa sploh ni zaznana. Da dosežemo optimalne rezultate kuhanja, mora biti premer feromagnetnega dela posode prilagojen velikosti grelnega pasu. V primeru, da posoda v grelnem pasu ni bila zaznana, se priporoča, da ga preizkusimo v grelnem pasu s primerno manjšim premerom.



UPORABA

Za indukcijsko kuhanje je potrebno uporabljati izključno feromagnetne posode, iz materialov kot so:

- emajlirano jeklo
- železova litina
- posebne posode nerjavečega jekla za indukcijsko kuhanje.

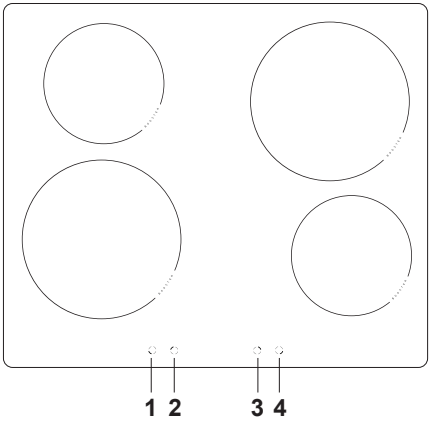
Označbe na kuhinjskih posodah	**Preverite, če se na etiketi nahaja znak, ki zagotavlja, da je posoda primerna za indukcijske plošče**
	Uporabljajte magnetne posode (iz emajlirane pločevine, feritnega nerjavečega jekla, iz železove litine), preverite tako, da k dnu magneta pristavite magnet (mora privlačiti).
Nerjaveče jeklo	Ne zaznava prisotnosti posode
	Z izjemo posod iz feromagnetnega jekla
Aluminij	Ne zaznava prisotnosti posode
Litina	Visoka učinkovitost
	Pozor: posode lahko opraskajo ploščo
Emajlirano jeklo	Visoka učinkovitost
	Priporoča se uporaba posode s ploščatim, debelim in gladkim dnom
Steklo	Ne zaznava prisotnosti posode
Porcelan	Ne zaznava prisotnosti posode
Posode z bakrenim dnom	Ne zaznava prisotnosti posode

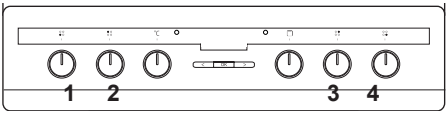
Velikost najmanjše uporabne posode za kuhanje je:

Premer kuhalne površine	Najmanjši premer podstavka v emajliranem jeklu
(mm)	(mm)
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Najmanjši premer posode za kuhanje iz drugih materialov, ki niso emajlirani, je lahko različen.

UPORABA





[1] Grelno polje – sprednje levo
Ø 210 mm 2000 W / 3000W
[2] Grelno polje – zadnje levo
Ø 160 mm 1200 W / 1400W
[3] Grelno polje – zadnje desno
Ø 210 mm 2000 W / 3000W
[4] Grelno polje – sprednje desno
Ø 160 mm 1200 W / 1400W

Če je grelna plošča izklopljena so vsa grelna polja izklopljena in vsi ekrani so ugasnjeni.

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

Grelna moč	Uporaba
0	Izklopljena. Uporaba preostale toplote
1-2	Pogrevanje vročih jedi. Počasno kuhanje manjših porcij
3	Počasno kuhanje pri nizki moči
4-5	Dolgotrajna priprava večjih porcij oz. praženje večjih porcij
6	Praženje, pripekanje
7-8	Praženje
9	Začetek priprave jedi, praženje
A	Avtomatična nastavitev začetka
P	Dodatna grelna moč

Vklop grelne plošče

- Grelno polje vklopiti s pomočjo zasučnega gumba nameščenega na upravljalnem panelu.
- Simboli, ki se nahajajo pri zasučnih gumbih kažejo, kateri zasučni gumb upravlja s katerim grelnim poljem.
- Želeno grelno moč lahko nastavite takoj (1-9).
- Nastavljena grelna moč se pokaže tudi na ekranu grelne plošče.

Ekrani se ugasnejo po 10 sekundah od izklopa vseh grelnih polj.

Funkcija blokade

Uporabo kateregakoli grelnega polja lahko onemogočite prek aktivacije varovanja pred otroci. Na ta način varovanje varuje vaše otroke.

Aktivacija varovanja pred otroci

- Starševsko blokado lahko aktivirate, ko so zasučni gumbi nastavljeni na položaj „0.”
- Hkrati zavrtite oba zasučna gumba [1] in [4] v levo in ju tako držite 3 sekunde. Na vseh zaslonih se prikaže simbol „L.”. Starševska blokada je vklopljena.
  Zasuk kateregakoli zasučnega gumba grelnih plošč povzroči, da se na vseh ekranih prižge simbol „L”.

Izklop varovanja pred otroci

- Hkrati obrnite oba zasučna gumba [1] in [4] v desno na položaj „P” in držite oba zasučna gumba v tem položaju 1 sekundo, nato pa obrnite oba zasučna gumba nazaj na „0.” Simbol starševske blokade „L” izgine iz zaslona in starševska blokada se vklopi.

Pozor!
Po izklopu iz napeljave je blokada aktivna.

Indikator preostale toplote H

Grelna plošča je opremljena tudi z indikatorjem preostanka toplote „H”. Tudi če grelno polje ni neposredno ogrevano, toploto pridobiva od dna posode. Dokler je na ekranu prižgan simbol „H”, lahko preostanek toplote porabite za pogrevanje posode ali topljenja maščobe. Ko ta indikator ugasne, se je dovoljeno dotakniti polja, a se je treba zavedati, da se le-to še ni popolnoma ohladilo do temperature v prostoru.

Pozor!
Pri umanjkanju napetosti indikator preostale toplote ne sveti.

Avtomatično zmanjšanje moči

Vsa štiri grelna polja so opremljena s posebnim mehanizmom, ki dovoljuje začetek delovanja vsakega izmed polj z maksimalno grelno močjo ne glede na aktualno nastavljeno moč. Po določenem času se moč toplote vrne do nastavljene moči (od 1 do 8). Da bi uporabili to funkcijo je potrebno izbrati stopnjo s pomočjo katere se bo jed pripravila oz. do katerega se mora grelno polje povrniti.
Avtomatično zmanjšanje moči je priročno kadar...

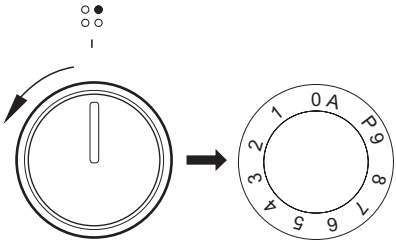
- so jedi mrzle na začetku kuhanja in jih je potrebno le močno pogreti, da bi bile nato lahko naprej pogrevanje z majhno grelno močjo tako, da jih ne bi bilo treba ves čas preverjati (npr. ragu iz govedine)

Avtomatično zmanjšanje moči ne pride v poštev kadar...

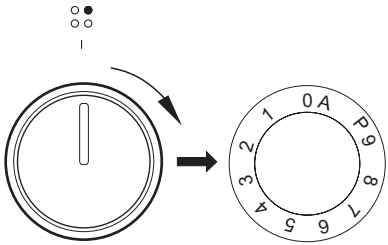
- Pečemo ali dušimo jedi, ki jih je potrebno obračati, mešati in do njih dolivati vodo;
- kuhamo svaljke ali testenine v veliki količini vode;
- pripravljamo jedi, ki zahtevajo dolgotrajno kuhanje v ekonom loncu.

Vklop avtomatičnega zmanjšanja moči:

- Nastaviti zasučni gumb na položaj „A”, nato pa ga zasučite nazaj do želene moči. Ekran bo izmenjaje prikazoval simbol „A” in izbrano stopnjo moči. Po preteku časa gretja s povečano močjo (npr. 5), se grelno polje vrne na izbrano moč gretja, ki jo stalno kaže ekran.



Na ekranu A.



Na ekranu 5

Navodila:

- Če je zasučni gumb v položaju „0” takoj po izboru avtomatičnega zmanjšanja moči (to pomeni da moč gretja ni bila izbrana), se funkcija avtomatičnega zmanjšanja moči izklopi po treh sekundah.
- Odmik lonca iz grelnega polja in njegova ponovna namestitev na istem polju pred pretekom 10 minut ne izbriše nastavljene funkcije zmanjšanja moči.

Grelno polje vklopi s polno močjo za čas, ki je odvisen od izbrane stopnje grelne moči kuhanja, nato pa se preklopi na to stopnjo grelne moči.

Stopnja grelne moči	Čas avtomatičnega zmanjšanja moči (sek)
1	48
2	72
3	136
4	208
5	264
6	432
7	120
8	192
9	-

Funkcija Booster „P”

Funkcija Booster poveča moč polja Ø 210 - z 2000W na 3000W,
polja Ø 160 - z 1200W na 1400W.
Da bi vključili funkcijo Booster je potrebno zasučni gumb obrniti na položaj „P” in držati 3 sek., vklop signalizira pojav črke “P” na ekranu polja.
Izklop funkcije Booster nastopi po ponovnem premiku zasučnega gumba na drug položaj pri aktivnem indukcijskem polju ali po dvigu lonca iz indukcijskega polja.

Za polje Ø 210 je čas delovanja funkcije Booster omejen na 5 minut. Po avtomatičnem izklopu funkcije Booster, grelno polje dalje greje z normalno močjo.
Funkcija Booster je lahko ponovno vklopljena pod pogojem, da imajo senzorji temperature v elektronskih sistemih in cevke takšno možnost.
Če posodo odstranimo iz grelnega polja v času delovanja funkcije Booster, je funkcija naprej aktivna, odštevanje časa pa se nadaljuje.

V primeru preseganja temperature grelnega polja (elektronskega sistema ali cevke) med delovanjem funkcije Booster, se le-ta avtomatično izklopi. Grelno polje se vrne v nominalno moč.

Dve grelni polji postavljeni navpično tvorita par.
Če vklopimo funkcijo Booster je celotna moč prevelika, grelna moč drugega polja v paru pa se avtomatično zmanjša.

Omejitev časa dela

Za povečanje zanesljivosti delovanja je grelna plošča opremljena z omejevalnikom časa dela za vsakega od grelnih polj. Maksimalni čas dela se določi ustrezno zadnji izbrani stopnji grelne moči.
Če dlje časa ne spremenimo stopnje grelne moči (glej tabelo), se pripadajoče grelno polje avtomatsko izklopi in aktivira se indikator gretja po izklopu. Lahko pa tudi kadar koli vklopimo in uporabljamo posamezna grelna polja skladno z navodilom za uporabo.

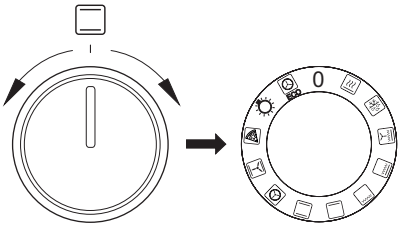
Stopnja grelne moči	Maksimalen čas delovanja (min)
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P	10

Da bi varčevali z električno energijo se nivo grelne moči po 30 minutah avtomatično zmanjša na nivo "8", čas delovanja pa se ne spremeni.

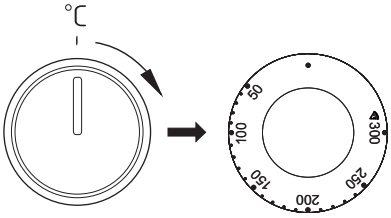
Funkcije pećnice i njena uporaba.

Pećnica s prisilnom cirkulacijom zraka (s ventilatorom i grijačem vrućeg zraka)

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.



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

Hitro razgretje
Vklopljeni termocirkulacija in opekač. Namenjeno za predhodno segretje pečice.

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 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.
Funkcija Pizza - za najboljše rezultate nastavite temperaturo na 300°C (glejte PRAKTIČNI NASVETI).

Neovisna rasvjeta pećnice
Dovođenjem birača u ovaj položaj aktiviramo rasvjetu komore pećnice.

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 lampice

Uključivanje pećnice signalizira paljenje dvije kontrolne lampice, kontrolne lampice rada (uključenja) 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

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 ,
- 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 zadržuje kapljajočo 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.

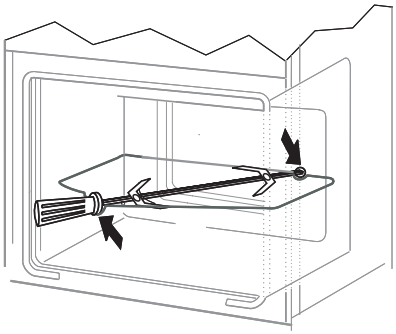
Pri uporabi opekača lahko dostopni deli pečice postanejo vroči.
Priporoča se preprečevati otrokom dostop do pečice.

Uporaba ražnja

Ražanj omogućava okretno pečenje hrane u pećnici. Uglavnom služi za pečenje piletine, ražnjića, kobasica itd. jela. Uključivanje i isključivanje pogona ražnja slijedi istovremeno s uključivanjem i isključivanjem funkcije grila. Kod korištenja tih funkcija tijekom pečenja može doći do povremenog zaustavljanja motora ražnja ili promjena smjera okretanja. Više navedeno ne utječe na funkcionalnost i kvalitetu pečenja.

Pripremanje hrane na ražnju:

- nataknuti hranu na ražanj i pričvrstiti stezanjem vilica ,
- nosač ražnja uvući u 3. vodilicu odozdo,
- zašiljeni dio ražnja umetnuti u pogonski otvor, prednji dio ražnja postaviti u najniži dio nosača da sjedne u ležište
- skinuti ručku
- pliticu umetnuti na najniži položaj komore pećnice i zatvoriti vrata.



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 vložitvijo 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.

Funkcija gretja ECO termo cirkulacija

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

Priporočeni parametri pri uporabi funkcije ECO

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 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)]
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Ribe		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ribe		190	2 - 3	60 - 70
Klobase		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.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Pizza

Funkcija pica - uporabite za to namenjeno funkcijo , vstavite pekač na nivo 3, po želji lahko uporabite tudi kamen za pico. Pečico segrejte na 300°C, vstavite svežo pico in po pribl. 4 minutah bo jed gotova.

Če uporabljate kamen za pico, ga postavite v hladno pečico in z njim pečico segrevajte na 300°C približno 30 min, nato pa pico vanjo vstavite še za dodatne 4-6 min.

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

Pizza

Vrsta hrane Pizza	Dodatna oprema	Raven	Funkcija gretja	Temperatura [^{O}C]	Čas [min]
Sveža s tankim testom	Pekač za pecivo ali kamen	2-3		300[1)]	4 – 6
Zamrznjena s tankim testom	Rešetke	2-3		[2)]	[2)]
Zamrznjena z debelim testom	Rešetke	2-3		[2)]	[2)]

1) Segrejte prazno pečico
2) Ravnajte se glede na informacije na pakiranju

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

Pečenje peciva

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

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

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

Žar

Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (⁰C)	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 (⁰C)	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.

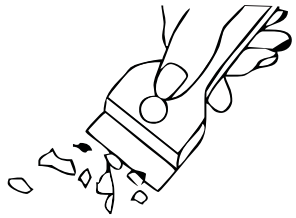
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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 grelne plošče, 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 uporabljajte nikakršnih sredstev za drgnjenje, agresivnih čistil, predmetov za drgnjenje.

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

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.

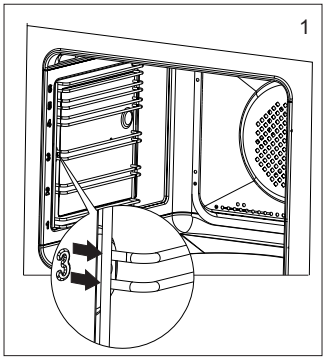
- **Čiščenje s paro -Steam Clean:**
  -na široki pekač, ki se ga namesti na prvo raven od spodaj vliti 0,25 l vode (1 skodelica),
  -zapreti vrata pečice,
  -zasučni gumb regulatorja temperature nastaviti v položaj 50^{0}C, zasučni gumb funkcij pa v položaj spodnji grelec,
  -segrevati komoro pečice približno 30 minut,
  -odpreti vrata pečice, notranjost komore obrisati s krpo ali gobico, nato premiti s toplo vodo z dodatkom tekočine za pomivanje posode.

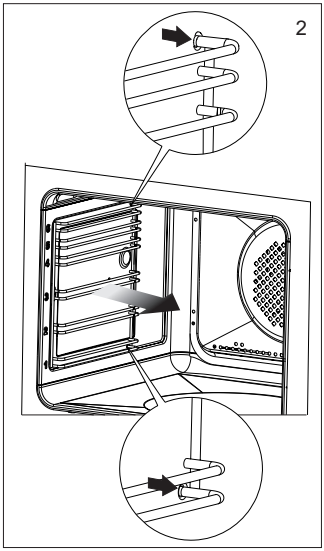
- Po umitju komore pečice le-to obrisati do suhega.

- 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.

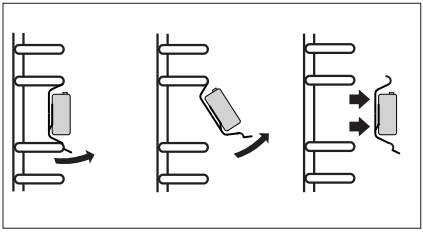
- Štedilniki označeni s črko **D** so opremljeni z žičnimi vodili (lestvicami) vložkov pečice, ki se jih z lahkoto izvleče. Da se jih izvleče v cilju umitja, je treba potegniti za spredaj nahajajoči se čepek, nato razmakniti vodilo in ga izvleči iz zadenjskih čepkov.



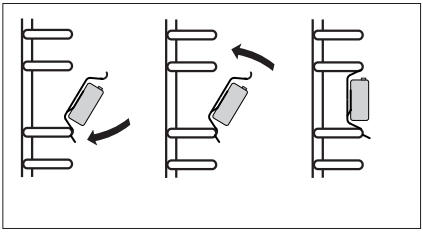


- Štedilniki označeni s črkami **Dp** so opremljeni z nerjavečimi vodili vložkov, pritrjenimi na žičnata vodila, ki se jih enostavno izvleče. Vodila je treba vzeti ven in očistiti skupaj z žičnimi vodili. Pred namestitvijo nanje širokih pekačev jih je treba potisniti ven (če je pečica segreta, je treba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

Pozor!
Teleskopskih vodil se ne sme umivati v pomivalnem stroju.



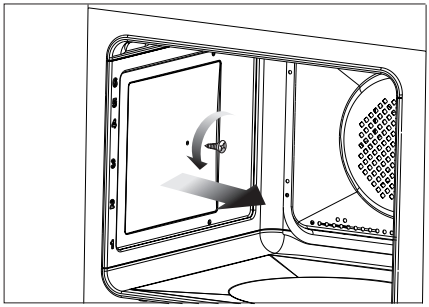
Odstranitev teleskopskih vodil



Namestitev teleskopskih vodil

- Štedilniki označeni s črko **K** so standardno opremljeni z vložki, prevlečenimi s posebnim samoočiščajočim se emajlom. Ta emajl povzroči, da se lahko umazanija, ki jo puščajo maščoba ali ostanki hrane, samodejno odstrani, pod pogojem, da le-ta še ni zasušena ali zažgana (ostanke hrane in maščobe je treba kar najhitreje ločiti od podvršine, dokler le-ti še niso zasušeni ali zažgani, s tem se ognemo dolgotrajnemu samoočiščevanju pečice). Za samoočiščenje pečice je treba le-to vklopiti za 1 uro ob nastavitvi temp. 250 °C. Če so ostanki hrane majhni, se lahko ta proces skrajša.

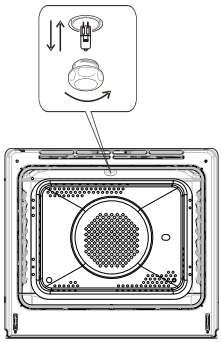
Pomembno!
Ker je proces samočiščenja povezan s porabo energije, je treba pred vsakim čiščenjem preveriti stopnjo onesnaženosti. Po ugotovitvi znižanja samočistilnih lastnosti vložkov se jih lahko zamenja z novimi. Vložke lahko kupite v servisnih centrih ali trgovinah. Če se odločite za tradicionalni način čiščenja, se je treba zavedati, da je samoočiščevalni emajl občutljiv na drgnjenje in da se za čiščenje ne sme uporabljati abrazivnih čistil in ne trdih ščetk.



Menjava halogenske žarnice osvetlitve pečice

Da bi se izognili možnosti, da nas strese električna napeljava, je potrebno pred menjavo halogenske žarnice preveriti, da je naprava izključena.

- Vse zasučne gumbe upravljanja s štedilnikom je treba nastaviti v položaj **„●" / „0"** in napravo odklopiti od vira napajanja,
- Odviti in umiti stekleni poklopec lučice ter ga temeljito obrisati do suhega.
- Odstraniti halogensko žarnico s pomočjo krpe ali papirja, v primeru potrebe se halogensko žarnico zamenja z novo G9
  -napetost 230V
  -moč 25W
- Halogensko žarnico je potrebno natančno namestiti na vtično gnezdo.
- Uviti stekleni poklopec lučice.



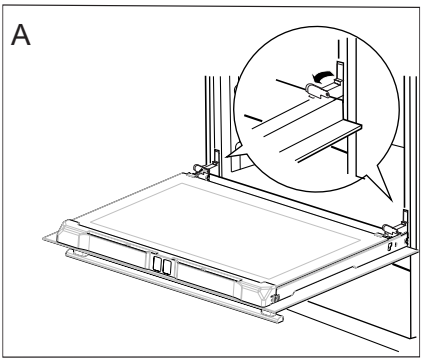
Osvetlitev pečice

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Snemanje vrat

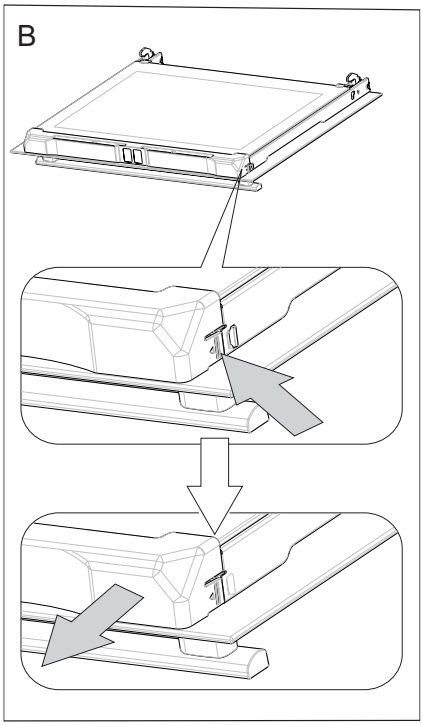
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečaju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem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

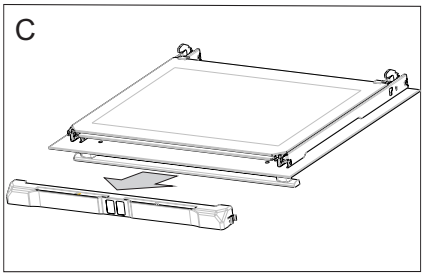


Odmik zaroval tečajev

Odstranitev notranjega stekla

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





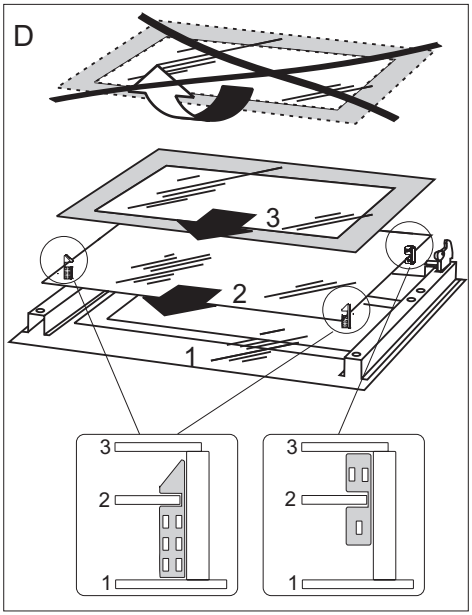
2. Notranje steklo izvleči z mesta pritrjenosti (v spodnjem delu vrat). Sl. D.

Pozor! Nevarnost poškodbe pritrjevalnega 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 ustrezni servis ali inštalater z ustreznimi dovoljenji.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

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 ustrezni servis ali inštalater z ustreznimi dovoljenji.

RAVNANJE V PRIMERIH OKVAR

V vsaki situaciji okvare je treba:

- izklopiti delovne sklope štedilnika
- odklopiti električno napajanje
- prijaviti potrebo popravila
- nekatere drobne okvare lahko uporabnik odpravi sam tako, da sledi navodilom v spodnji tabeli; predno se odločite kontaktirati prodajalni oddelek za stranke ali servis, preverite problem po naslednjih točkah v tabeli.

PROBLEM	VZROK	POSTOPEK
1.Naprava ne dela	prekinitev v dovajanju toka	preveriti varovalko hišne instalacije, pregorelo zamenjati
2.Zaslon programerja kaže uro „0.00”	naprava je bila odklopljena od električnega omrežja ali je prišlo do trenutnega izpada napetosti	nastaviti trenutni čas (glej *Navodilo za uporabo programerja*)
3.Ne deluje osvetlitev pečice	razrahljana ali poškodovana žarnica	priviti ali zamenjati pregorelo žarnico (glej razdelek *Čiščenje in vzdrževanje*)
4.Eno grelno polje se vklopi, na ekranu sveti črka „H”	omejitev časa dela	ponovno vklopiti grelno polje

5. Ne sveti indikator gretja po izklopu, čeprav so grelna polja še vroča.	prekinitev v dovajanju toka, naprava je bila odklopljena od omrežja.	indikator gretja po izklopu bo začel delati po prvem vklopu in izklopu kontrolne plošče.
6.Razpoka na keramični plošči štedilnika.	⚠ Nevarnost! Takoj odklopiti ploščo od omrežja (varovalka). Obrniti se na najbližji servis.	
7.Ko napaka še vedno ni odpravljena.	Odklopiti ploščo od omrežja (varovalka!). Obrniti se na najbližji servis. Pomembno! Odgovarjate za pravilno stanje naprave in za pravilno uporabo le-te v gospodinjstvu. Če zaradi napake pri upravljanju naprave pozovete servis, boste morali stroške takega obiska serviserja, četudi do tega pride v garancijskem obdobju, pokriti sami. Za škodo, povzročeno z neupoštevanjem teh navodil, žal ne moremo odgovarjati.	
8. Indukcijska plošča oddaja škripajoče zvoke.	To je normalen pojav. To je delovanje ventilatorja, ki hladi elektronske sisteme.	
9. Indukcijska plošča oddaja zvoke, ki so podobni žvižgu.	To je normalen pojav. Ustrezno s frekvenco delovanja cevk med uporabo več grelnih območij pri maksimalni moči, lahko plošča oddaje rahel žvižg.	
10. Simbol **E2**	pregrevanje indukcijskih cevk	nezadostno hlajenje, preveriti lonec glede na navodila na str. 62/63.

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost	230/400V~50Hz
Nazivna moč	maks. 11,0 kW
Dimenzije štedilnika (višina/širina/globina)	85 / 60 / 60 cm

Poraba energije v načinu pripravljenosti [W]	0,8
Poraba energije v načinu izklopa [W]	-
Poraba energije v stanju pripravljenosti ob priključitvi na omrežje W]	-
Čas samodejnega preklopa v način pripravljenosti/izklopa [min].	-

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

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

Amica S.A.
ul . Mickiewicza 52 / 64-510 Wronki
tel. 67 25 46 100 / fax 67 25 40 320
www.amica.pl