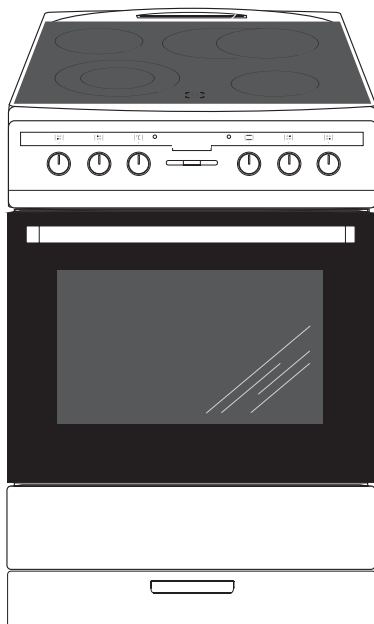


# Amica



6018CE3.333EHTa(Xx) / 618CE3.333HTaQ(Xx)

<b>(HR) UPUTE ZA UPORABU.....</b>	<b>2</b>
<b>(SL) NAVODILO ZA UPORABO.....</b>	<b>36</b>

## ŠTOVANI KLIJENTI,

---

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

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

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

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



**Pozor!**

*Štednjak koristiti isključivo nakon čitanja ovih uputa za uporabu.*

*Štednjak je namijenjen isključivo za kućansku uporabu.*

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

# SADRŽAJ

---

Osnovne informacije.....	2
Informacije o sigurnosti.....	4
Opis proizvoda.....	9
Specifikacija proizvoda .....	10
Instalacija.....	11
Uporaba.....	14
Pečenje u pećnici – praktični savjeti .....	24
Test jela.....	26
Čišćenje i održavanje štednjaka.....	28
Postupanje u hitnim slučajevima.....	34
Tehnički podaci.....	35

## INFORMACIJE O SIGURNOSTI

---

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

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

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

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

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

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

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

## INFORMACIJE O SIGURNOSTI

---

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

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

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

Za čišćenje štednjaka zabranjena je uporaba opreme za parno čišćenje.

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

# KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU



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

- **Korištenje pravilnih posuda za kuhanje.**

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

kiranje nisu štetni za okoliš, 100% materijala je prikladno za recikliranje, stoga su označeni odgovarajućim simbolom.

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

## POVLAČENJE IZ UPORABE



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

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

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



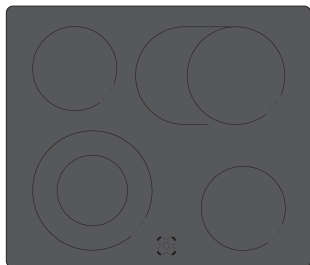
## OPIS PROIZVODA

---

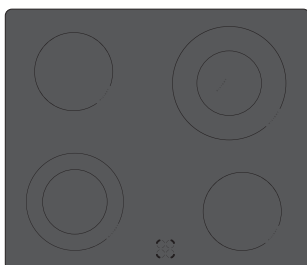


- 1 Birač termoregulatora
- 2 Birač za izbor funkcije pećnice
- 3, 4, 5, 6 Birači za upravljanje grijaćim poljima
- 7 Kontrolna lampica termoregulatora L
- 8 Kontrolna lampica rada štednjaka R
- 9 Ručka vrata pećnice
- 10 Ladica
- 11 Keramička ploča
- 12 Elektronički programator

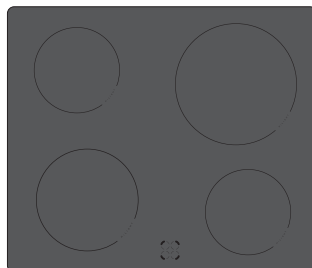
## SPECIFIKACIJA PROIZVODA



6017CE\*34\*

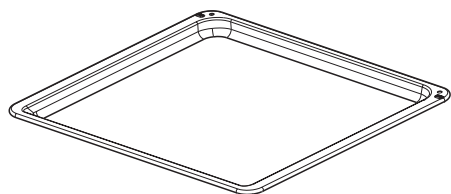


6017CE\*32\*

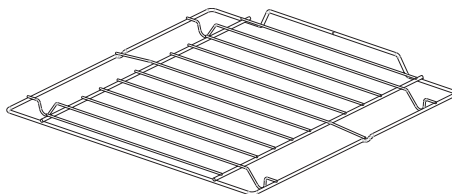


6017CE\*33\*

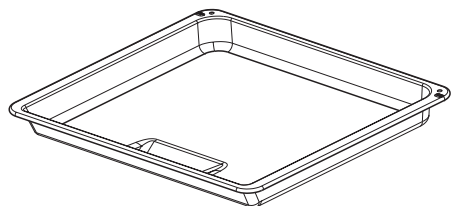
### Dodatni pribor



*Pekač za pecivo\**



*Ražanj za gril  
(rešetka sa štitnikom)*

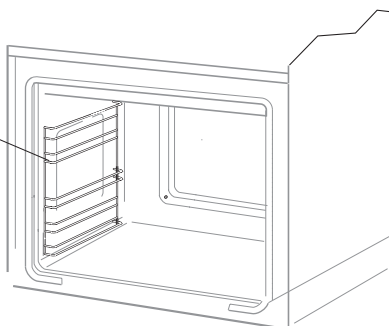


*Plitica za pečenje\**



*Vilica i nosač ražnja\**

*Bočne vodilice\**



\*Ovisno o modelu

# INSTALACIJA

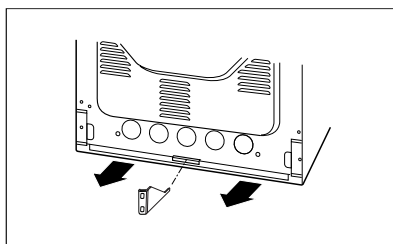
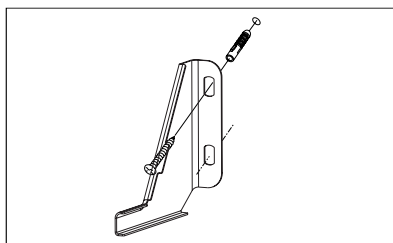
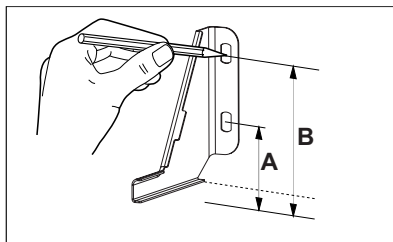
## Postavljanje štednjaka

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

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

## Montiranje blokade koja štiti od prevrtanja štednjaka.

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



Štednjak vis. 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Štednjak vis. 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

# INSTALACIJA

## Priključivanje štednjaka na električnu mrežu

### Pozor!

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

## Upute za instalatera

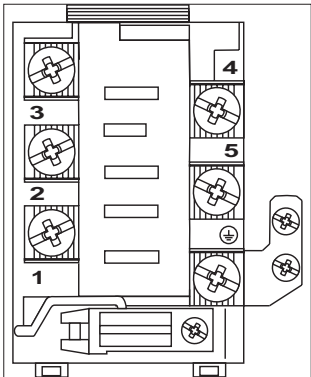
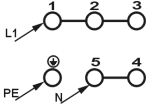
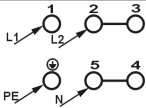
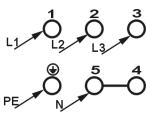
Štednjak je tvornički priređen za napajanje izmjeničnom trofaznom strujom (400V 3N~50Hz). Nazivni napon grijaćih elemenata štednjaka iznosi 230 V. Shema spojeva nalazi se također u blizini priključaka štednjaka. Pristup priključnici je moguć nakon skidanja poklopca odvajanjem kvačica ravnim izvijačem.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

### Pozor!

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

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

# INSTALACIJA

		<h2>SHEMA MOGUĆIH SPOJEVA</h2> <p>Pozor! Napon grijaćih elemenata 230V.</p>		Preporučena vrsta priključnog kabela
		<p>Pozor! U slučaju svakog spoja zaštitni vodič mora biti povezan sa stezaljkom <math>\oplus</math> PE.</p>		
1	Kod mreže 230 V s jednofaznim priključkom i neutralnim vodičem, spojni mostići spajaju stezaljke 1-2-3 i 4-5, zaštitni vodič na $\oplus$	1N~		H05VV-F3G4 3 x 4 mm <sup>2</sup>
2	Kod mreže 400/230 V s dvofaznim priključkom i neutralnim vodičem, spojni mostići spajaju stezaljke 2-3 i 4-5, zaštitni vodič na $\oplus$	2N~		H05VV-F4G2,5 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>
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 $\oplus$ .	3N~		H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Fazni vodiči - L1=R, L2=S, L3=T; N – neutralni vodič; PE – zaštitni vodič				

## UPORABA

---

### Prije prvog uključivanja uređaja

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

#### **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.**

- koristiti uređaj pridržavajući se sigurnosnih uputa.

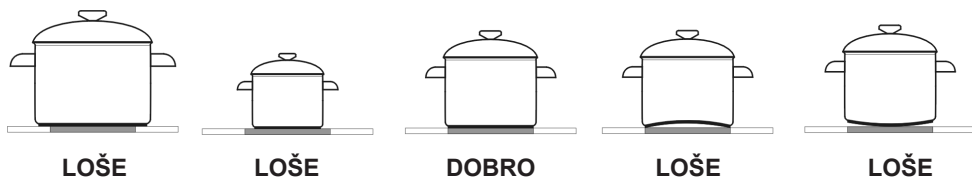
**Komoru pećnice prati isključivo toplom vodom s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa.**

## UPORABA

### Upravljanje radom grijaćih polja keramičke ploče.

#### Odabir posude

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

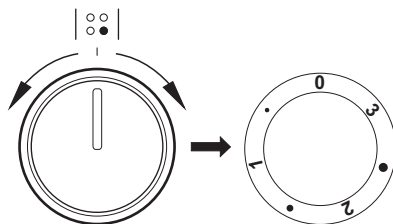


#### Odabir snage grijanja

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

#### Sljedeći položaji birača

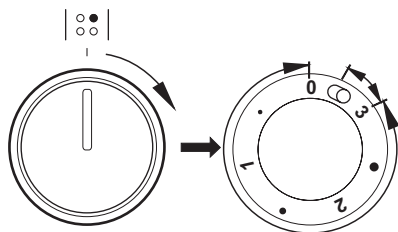
- 0 Isključivanje
- Minimum, podgrijavanje
- 1 Dinstanje povrća, sporo kuhanje
- Kuhanje juha, veće količine hrane
- 2 Sporo pečenje
- Grilanje mesa, riba
- 3 Maksimum, brzo zagrijavanje, brzo kuhanje, brzo pečenje




## UPORABA

### Važno!

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



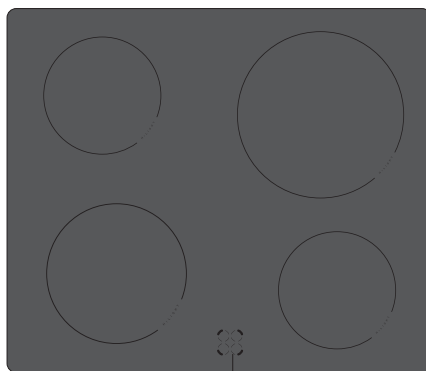
U rasponu „0 • 1 • 2 • 3” regulatora aktivno je vanjsko grijaće polje i možemo po potrebi regulirati količinu topline kojom grijemo posudu. Trenutno okretanje birača u položaj koji je označen - , uzrokuje uključivanje vanjskog grijaćeg polja. Od tog trenutka moguća je aktivna regulacija količine topline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

### Pokazatelj grijanja polja

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

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

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



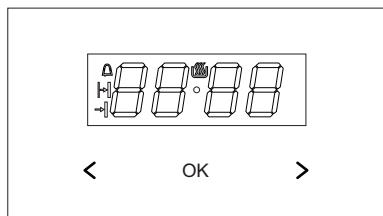
Pokazatelj grijanja polja





\*Ovisno o modelu



# UPORABA


## Elektronički programator\*





- ok - tipka izbora režima rada
- > - tipka Plus
- < - tipka Minus
 - simbol spreman za rad - simbol brojača minuta - simbol vremena trajanja rada - simbol vremena završetka 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 mjenenog 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 
- pritisnuti i pridržati tipku i < / > ili ok za isključenje signala, simbol  se gasi, a zaslon nakon oko 7 s prikazuje trenutno vrijeme.


### Pozor!



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



## Poluautomatski rad

Ako pećnicu trebamo isključiti u odgovarajućem satu, treba:

- podesiti regulator funkcije pećnice i regulator temperature u željeni položaj rada pećnice,
- pritisnuti tipku ok dok se na zaslonu kratko ne pojavi *dur*, a simbol počinjel  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 trenutno vrijeme dok je upaljen simbol .

Nakon isteka podešenog vremena pećnica se automatski gasi, oglašava se zvučna signalizacija, a simboli  i  počinju treperiti,





- podesiti regulatore funkcije pećnice i regulaciju temperature u poziciju isključeno,
- pritisnuti i pridržati tipku < / > ili ok za isključenje signala, simboli  i  se gase, a zaslon nakon oko 7 s prikazuje trenutno vrijeme.



\*Ovisno o modelu



# UPORABA

## Automatski rad

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

- pritisnati tipku **ok** dok se na zaslonu kratko ne pojavi *dur*, a simbol  počinje pulsirati,
- podesiti potrebno vrijeme rada tipkama **< / >** kao kod poluautomatskog rada,
- pritisnati tipku **ok** dok se na zaslonu kratko ne pojavi *End*, a simbol  počinje pulsirati,
- Podesiti sat isključenja (završetka rada) tipkama **< / >**, koji je ograničen vremenom do 23 sata i 59 minuta,
- podesiti birač funkcije pećnice i regulacije temperature u željenu poziciju u kojoj će pećnica raditi. Simboli  i  su aktivni, pećnica počinje s radom od trenutka koji proizlazi iz razlike između podešenog vremena kraja rada i podešenog vremena rada, (npr. podešeno vrijeme rada iznosi 1 sat, podešeno vrijeme kraja rada 14.00, pećnica se automatski uključuje u 13.00 sati).

Pećnica se automatski isključuje kad dođe do vremena kraja rada, oglašava se zvučna signalizacija te ujedno trepere simboli  i .

- podesiti regulatore funkcije pećnice i regulaciju temperature u poziciju isključeno,
- pritisnuti i pridržati tipku **< / >** ili **ok** za isključenja signala, simboli  i  se gase, a zaslon nakon oko 7 s prikazuje trenutno vrijeme.

## Poništavanje postavki

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

Poništavanje postavki automatskog rada:

- istovremeno pritisnuti 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 pritisnjanje 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!

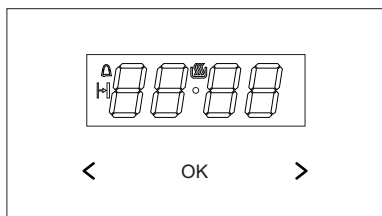
Kad je sat aktivan (dakle korisnik je pritisnuo tipku u zadnjih 7 sekundi) svjetlina zaslona je maksimalna.

## Noćni režim

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

# UPORABA

## 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 mjenenog 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.
- pritisnuti tipku ok dok se na zaslonu kratko ne pojavi *dur*, a simbol počine 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 trenutno vrijeme dok je upaljen simbol 🔔.

\*Ovisno o modelu

## UPORABA

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

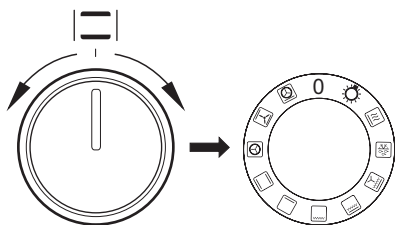
U razdoblju od 22.00 do 6.00 sat automatski smanjuje sjajnost zaslona.

# UPORABA

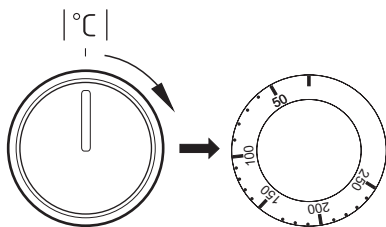
## Funkcije pećnice i njena uporaba.

### 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



#### Neovisna rasvjeta pećnice

Dovođenjem birača u ovaj položaj aktiviramo rasvjetu komore pećnice.



#### Brzo predgrijavanje

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



#### Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez rada grijača.



#### Uključeni ventilator, gril i gornji grijač.

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



#### Intenzivni gril (Super gril)

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



#### Uključeni gril

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

## UPORABA



### Uključeni donji grijač

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



### Uključeni gornji i donji grijač

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



### Uključeni vrući zrak

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

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



### Uključeni ventilator, donji i gornji grijač

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



### Uključeno pečenje vrućim zrakom i donji grijač

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

## Kontrolne lampice



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

### Važno!


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

# UPORABA

## Uporaba grila

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

Gril uključujemo na sljedeći način:

- dovesti birač pećnice u poziciju koja je označena simbolom ,
- 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 250°C (220°C\*), a za funkciju gril s ventilatorom maksimalno na 190 °C.**

\* vrata pećnice s dva staklena panela

### Pozor!

Pečenje grilom se odvija pri zatvorenim vratima pećnice.

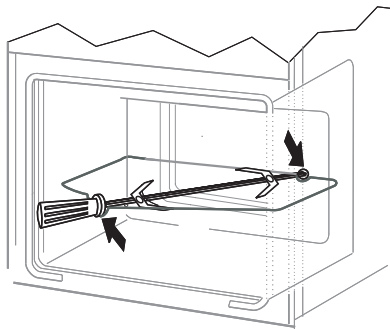
Kad se koristi gril, dostupni dijelovi mogu biti vrući.  
Preporučeno je da djeca ne prilaze pećnici.

## Uporaba ražnja\*

Ražanj omogućava okretno pečenje hrane u pećnici. Uglavnom služi za pečenje piletine, ražnjića, kobasica itd. 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.



\*Ovisno o modelu

# PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

---

## Pečenje tijesta

---

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

## Pečenje mesa


















---

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



## PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

Način pripremanja jela	Funkcija pećnice	Temperatura (°C)	Razina	Vrijeme [min]
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kolač od dizanog tijesta/ pound cake kolač		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Kolač od dizanog tijesta/ pound cake kolač		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pica		200 - 230 <sup>1)</sup>	2 - 3	15 - 25
Riba		210 - 220	2	45 - 60
Riba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Riba		190	2 - 3	60 - 70
Kobasice		230 - 250 (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

\* vrata pećnice s dva staklena panela

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.











<sup>1)</sup>Zagrijati praznu pećnicu

<sup>2)</sup>Navedena vremena tiču se jela u malim kalupima

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

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

### Pečenje kolača

Vrsta jela	Dodatna oprema	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja <sup>2)</sup> (min.)
Mali kolači	Pekač za pecivo	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo Plitica za pečenje	2 + 4 2 – pekač za pecivo ili meso 4 - pekač za pecivo		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 50 <sup>2)</sup>
Prhki kolač (slojevi)	Pekač za pecivo	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo Plitica za pečenje	2 + 4 2 – pekač za pecivo ili meso 4 - pekač za pecivo		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Nemasni biskvit	Rešetka + crni kalup za kolače Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
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 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Zagrijati praznu pećnicu, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

<sup>2)</sup> Vremena se odnose na komoru pećnice koja nije prethodno zagrijana. Kod zagrijane pećnice navedena vremena skratiti za oko 5-10 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		250 (220*) <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Rešetka	4		250 (220*) <sup>2)</sup>	2 - 3
Goveđi burger	Rešetka + pekač (za sakupljanje masnoće)	4 - rešetka 3 - pekač		250 (220*) <sup>1)</sup>	1 stranica 10 - 15 2 stranica 8 - 13

\* vrata pećnice s dva staklena panela

<sup>1)</sup>Praznu pećnicu prethodno zagrijavati 5 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

<sup>2)</sup>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.

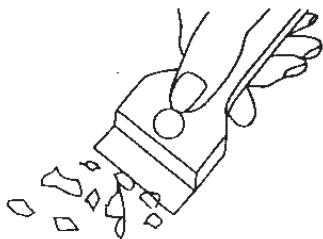
# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

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 biraci 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 izgubiti površinu ploče, te prouzrokovati trajna oštećenja.
- Tvrdokorna zaprljanja koja snažno priliježu uz ploču ostrugati specijalnom strugalicom, pazeći da ne oštetimo okvire keramičke ploče.



*Strugalica za čišćenje ploče*

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

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

## Važno!

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

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

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

---

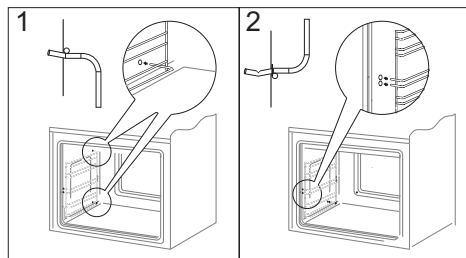
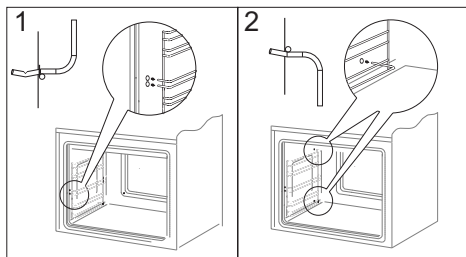
## Pećnica

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

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

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

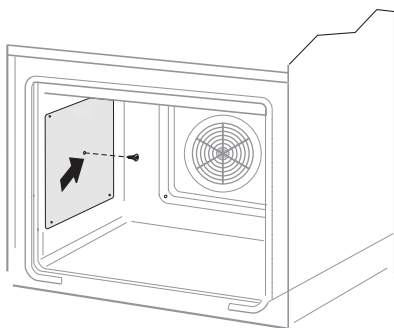
- Pećnice označene slovom **D\*** su opremljene s lako izvlačivim žičanim vodičicama (rešetkama) za plitice pećnice. Vadimo ih tako da povučemo krajeve iz prednjih utora, nakon toga odvojimo vodičicu i izvadimo krajeve iz stražnjih utora.



- Štednjaci označeni slovom **K\*** opremljeni su oblogama pokrivenim specijalnim samočišćenjem 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 samočišćenja 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 samočišćeni emajl osjetljiv na ribanje i za čišćenje ne koristiti abrazivna sredstva niti tvrde krpe.

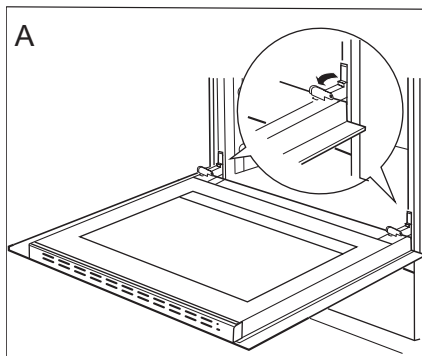


\*Ovisno o modelu

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

## Vađenje vrata

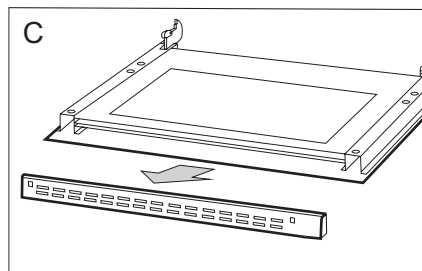
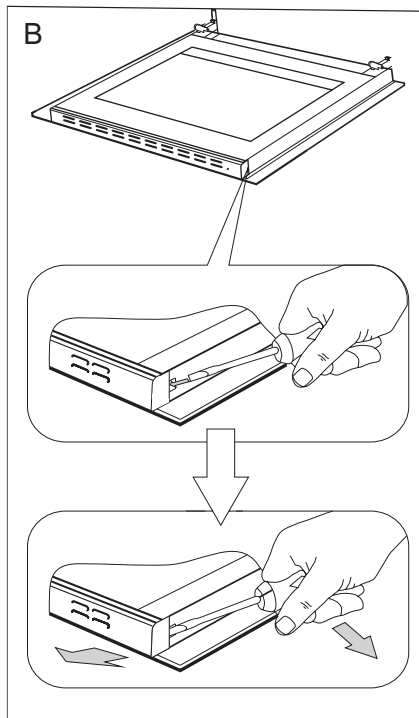
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost 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. Pomoću ravnog odvijača otkaçiti gornji profil vrata, delikatno odvajajući po bokovima (crt.B).
2. Izvući gornji profil vrata. (crt. B, C)



## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

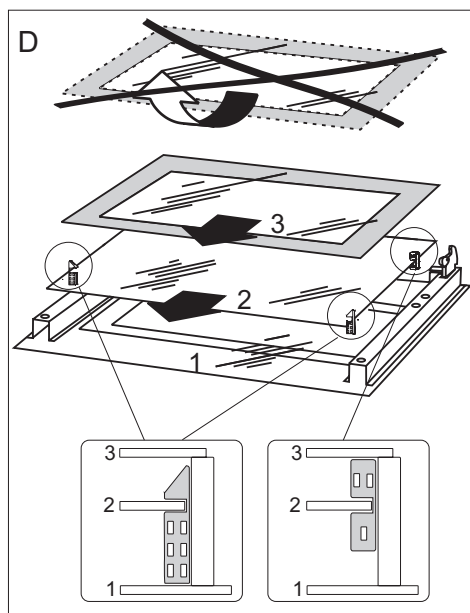
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem dijelu vrata). Crt. D i D1.

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

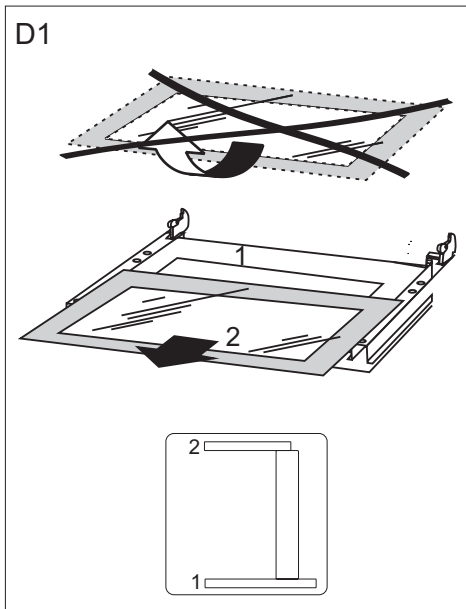
4. Stakla oprati toplom vodom i malom količinom sredstva za čišćenje.

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

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



Vađenje unutrašnjih stakala. 3 stakla.



Vađenje unutrašnjih stakala. 2 stakla.

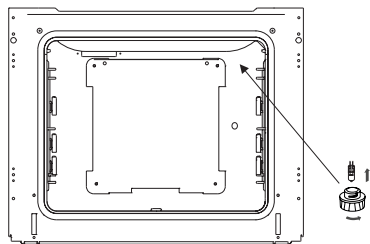


# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

## 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.**

## 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,

## 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. na zaslonu programatora ciklički treperi „0.00”	uređaj je bio isključen iz mreže ili je došlo do privremenog nestanka napona.	postaviti trenutno vrijeme (vidi <i>Upute za uporabu programatora</i> )
3. ne radi rasvjeta pećnice	žarulja nije dobro zavrnuta ili je oštećena	zavrnuti ili promijeniti pregorenu žarulju (vidi poglavlje <i>Čišćenje i održavanje</i> )

## TEHNIČKI PODACI





Nazivni napon	230/400V~50Hz
Nazivna snaga	max. 9,6 kW
Dimenzije štednjaka (visina/širina/dubina)	85 / 60 / 60 cm

Osnovni podaci:

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

Podaci na energetske 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:


Kružni grijač eco	
Kružno grijanje	
Ventilator, donji i gornji grijač	
Donji i gornji grijač (konvencionalni režim)	

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  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 gospodinjstvo uporabo.

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

# KAZALO

---

Temeljne informacije.....	36
Navodila nanašajoča se na varnost uporabe .....	38
Opis izdelka.....	43
Karakteristike izdelka.....	44
Instalacija.....	45
Uporaba.....	48
Peka v pečici-praktični nasveti.....	58
Testne jedl.....	60
Čiščenje in vzdrževanje štedilnika.....	62
Ravnanje v primeru okvare.....	68
Tehnični podatki.....	69

## NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE

---

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

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

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

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

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

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

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

## NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE

---

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

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

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

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

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

## NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE



- Treba je posebno pozornost namenjati otrokom, nahajajočim se v bližini štedilnika. Pri neposrednem stiku z delujočim štedilnikom obstaja nevarnost opeklin!
- Pozorni morate biti na to, da se mali gospodinjski aparati skupaj z vodi ne bodo dotikali 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 uporabo pri delu s keramično ploščo.
- Ne sme se uporabljati posode iz umetnih materialov ali aluminijeve folije. Take posode se raztapljajo pri visokih temperaturah in lahko poškodujejo keramično ploščo.
- Ne sme se vklopiti grelne plošče pred predhodno postavitvijo posode nanjo.
- Odsvetuje se polaganje kovinskih predmetov kot so noži, vilice, žlice in pokrovke ter aluminijastih folij na ploščo štedilnika, saj lahko postanejo vroči.
- Prepovedana je uporaba posod z ostrimi robovi, ker lahko poškodujejo keramično ploščo.
- Ne sme se na odprta vrata pečice postavljati posod težkih prek 15 kg, na grelno ploščo pa ne težkih prek 25 kg.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih predmetov za čiščenje stekla vrat, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razpoke na steklu.
- Prepovedano je vstavljanje vročih posod in vložkov (nad 75°C) ter lahko gorljivih materialov v posodo predala.
- Prepovedana je uporaba tehnično pomanjkljivega štedilnika. Kakršnekoli napake sme odpravljati izključno oseba z ustreznimi pooblastili.
- V vsaki situaciji, ki jo povzroči tehnična napaka, je treba brezpogojno odklopiti napravo od vira elektrike.
- Napravo se sme uporabljati izključno skladno z nameni, za katere je bila projek-tirana. Kakršnekoli druge vrste uporabe (npr. v cilju ogrevanja prostorov) je treba razumeti kot neustrezne in nevarne.



## KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



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

dosegamo na naslednji način:

- **Uporaba pravih posod za kuhanje.**

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

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

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

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

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

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

Tudi ne odpirajte po nepotrebem prepogosto vrat pečice.

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

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

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

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

- **Izkoristitev toplote po izklopu pečice.**

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

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

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

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

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

Poraba energije se zaradi tega po nepotrebem poveča.

## ROZPAKIRANJE



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

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

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

## UMIK IZ UPORABE



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

Taka oznaka obvešča, da se zavezne 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 ustrezn sistem, ki omogoča sprejem te odrabljene opreme.

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

## OPIS IZDELKA

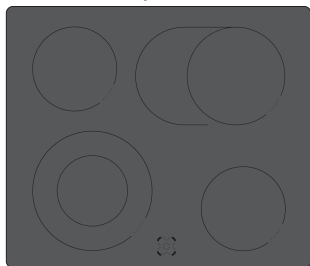
---



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

# KARAKTERISTIKE IZDELKA

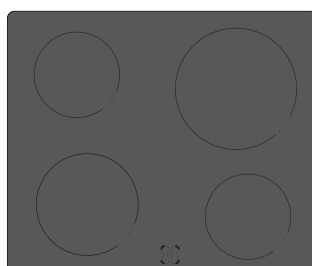
## Keramične plošče



6017CE\*34\*

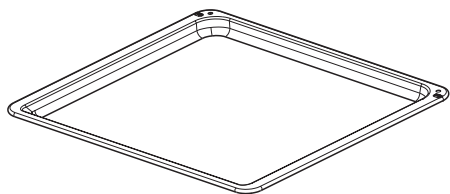


6017CE\*32\*

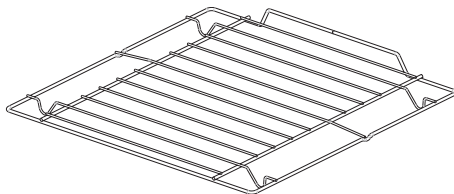


6017CE\*33\*

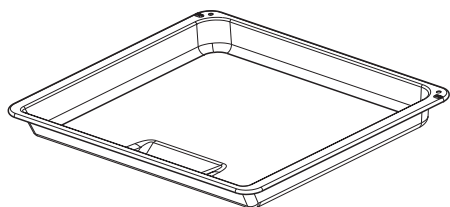
## Dodatna oprema



*Pekač za pecivo\**



*Rešetka za peko na žaru  
(sušilna lestvica)*

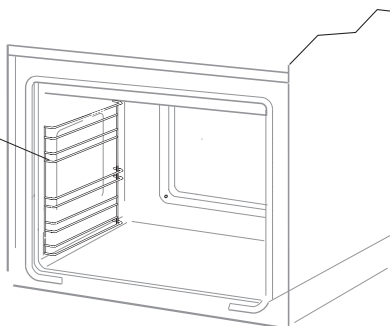


*Pekač za peko (globoki)\**



*Vilice in okvir ražnja\**

*Stranski lestvici\**



\*Odvisno od modela

# INSTALACIJA

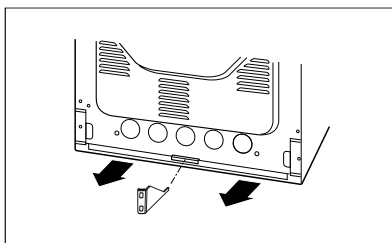
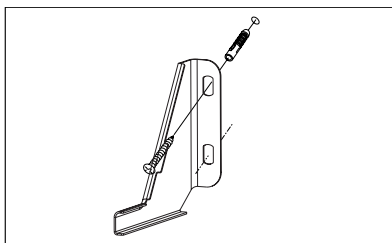
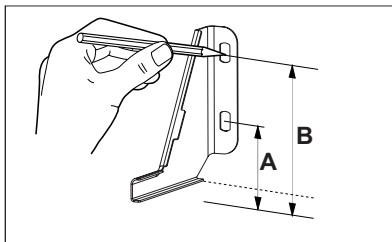
## Postavitev štedilnika

- Prostor, v katerega nameravamo postaviti štedilnik, mora biti suh in zračen in mora imeti pravilno delujočo ventilacijo, 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 izvlečitvi predala. Razpon nastavitve +/- 5mm.

## Montaža blokade, varujoče pred prevrnitvijo štedilnika.

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



Štedilnik viš. 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Štedilnik viš. 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

# INSTALACIJA

## Priklop štedilnika na električno napeljavo

### Pozor!

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

## Nasveti za monterja

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

Priključni vod je treba montirati v razbremenilnik priključka štedilnika.

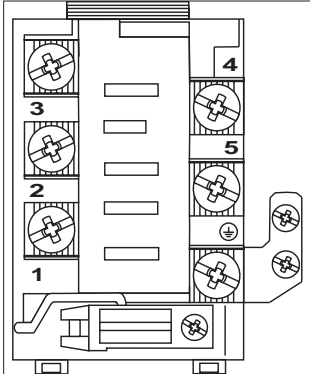
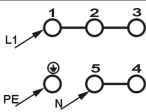
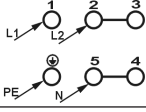
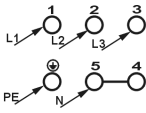
### Pozor!

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

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 Ie-tega se nahaja v garancijskem listu).

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

# INSTALACIJA

		<h2>SHEMA MOŽNIH POVEZAV</h2> <p>Pozor! Napetost grelnih elementov 230V.</p>		<p>Pozor! V primeru vsake od povezav mora biti zaščitna žila povezana s terminalom <math>\oplus</math> PE.</p>	<p>Priporočena vrsta priklopnega voda</p>
					
1	<p>V primeru omrežja 230 V enofazni priklop z nevtralno žilo, mostiči povezujejo terminale 1-2-3 ter 4-5, zaščitna žila na <math>\oplus</math></p>	1N~			<p>H05VV-F3G4 3 x 4 mm<sup>2</sup></p>
2	<p>V primeru omrežja 400/230 V dvofazni priklop z nevtralno žilo, mostiči povezujejo terminala 2-3 ter 4-5, zaščitna žila na <math>\oplus</math></p>	2N~			<p>H05VV-F4G2,5 4 x 2,5 mm<sup>2</sup></p>
3	<p>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 <math>\oplus</math></p>	3N~			<p>H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm<sup>2</sup></p>
<p>Fazne žile - L1=R, L2=S, L3=T; N – nevtralna žila; PE – zaščitna žila</p>					

## UPORABA

---

### Pred prvim vklopom štedilnika

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

#### **Pozor!**

Pri štedilnikih, opremljenih z elektronskim programerjem, bo po priklopu na omrežje zaslon kazal „**0.00**“. Treba je nastaviti tekoči čas programerja. (Glej navodilo za uporabo programerja).

**Če ni nastavljen tekoči čas, to enemogoča delo pečice.**

- izvesti opravila v zvezi s štedilnikom ob upoštevanju varnostnih navodil.

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



# UPORABA

## Upravljanje grelnih polj keramične plošče.

### Izbor posode

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

Onesnaženost površine grelnih polj in posod onemogoča polni izkoristek toplote.

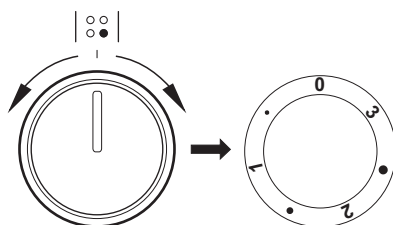


### Izbor grelne moči

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

### Zaporedje pozicij na zasučnem gumbu

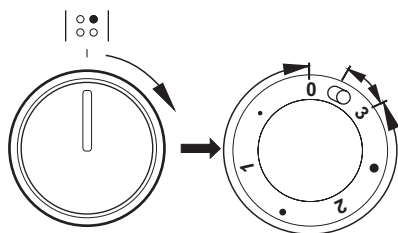
- 0 Izkllop
- Minimum, podgrevanje
- 1 Dušenje zelenjave, počasno kuhanje
- Priprava juh, jedi v večjih količinah
- 2 Počasno cvrtje
- Pecka mesa, rib
- 3 Maksimum, hitro segretje, hitra kuha, hitro cvrtje




## UPORABA

### Pomembno!

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



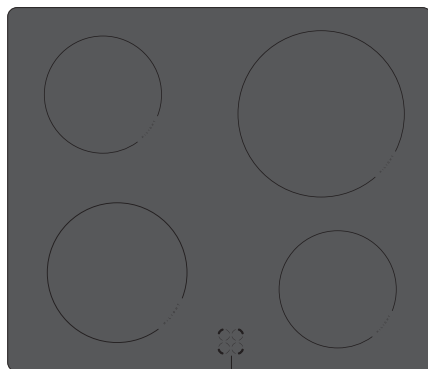
V položajih „0 • 1 • 2 • 3“ zasučnega gumba deluje notranje grelno polje in je možno tekoče uravnati količino toplote, dovajane do posode. Z zasukom zasučnega gumba za trenutek v položaj označen z - , se vklopi zunanje grelno polje. Od tega trenutka je možno tekoče uravnati količino toplote, ki jo dovajata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

### Indikator segretosti polja

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

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

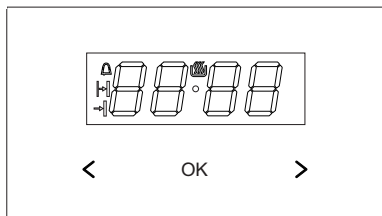
Po izklopu segrevanja grelnega polja, ima le-to še za približno 5-10 minut grejta nagradene toplotne energije, ki se jo lahko koristno uporabi npr. za podgrejte jedi ali za vzdrževanje določene temperature jedi brez potrebe vklopa grejta.



Indikator segretosti polja

\*Ovisno od modela

## Elektronski programer\*



- ok - gumb izbora načina delovanja
- > - gumb Plus
- < - gumb Minus
- 🔥 - simbol pripravljenosti za delovanje
- 🔔 - simbol kuhinjske ure
- ⏱️ - simbol časa trajanja delovanja
- ➡️ - simbol časa konca 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 pritisnete na gumba < / >, ko bo pika pod simbolom 🔥 utripala, lahko popravite trenutni čas.

### Pozor!

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

\*Ovisno od modela

## 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 nastavitve 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 🔔
- pritisniti in držati gumb < / > ali MENI z namenom izklopa signala, simbol 🔔 se ugasne, ekran pa po pribl. 7 s pokaže aktualni čas.

### Pozor!



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

## Polavtomatsko delo

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





- nastaviti zasučni gumb funkcij pečice in zasučni gumb regulacije temperature v položaja, skladno s katerima naj deluje pečica,
  - pritisniti 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 nastavljenega časa se pečica avtomatično izklopi, vklopi pa se zvočna signalizacija, simbola ⏱️ in 🔔 bosta utripala,
- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaj izklopljeno,



## UPORABA



- pritisnite in držite gumb < / > ali ok da izklopite signal, simbola  in  se ugasneta, na ekranu pa se po pribl. 7 s pokaže aktualni čas.

### Avtomatsko delo

Če naj pečica vklopi delovanje ob izbranem času in ob izbranem času izklopi, je potrebno nastaviti čas trajanja delovanja in čas konca delovanja:

- pritisnite gumb okdo trenutka, ko se na ekranu na kratko pojavi *dur*, simbol  pabo utripal,
- nastavite zelen čas delovanja z gumbi < / > kot pri polavtomatičnemu delovanju,
- pritisnite gumb ok vse do trenutka, ko se na ekranu na kratko pojavi *End* simbol  bo utripal,
- nastaviti uro izklopa (konca delovanja) z gumbi < / >, ki je omejena na čas 23 ur in 59 minut,
- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v zeleno položaja, v katerih naj dela pečica. Simbola  i  sta aktivna, delovanje pečice se začne od trenutka, ki ga določa razlika med nastavljenim časom konca delovanja in nastavljenim časom delovanja (npr. nastavljeni čas delovanja znaša 1 uro, nastavljeni čas konca delovanja pa 14.00, pečica se avtomatično vklopi ob 13.00 uri).

Ko je dosežena ura konca delovanja, se pečica avtomatično izklopi, izklopi se zvočna signalizacija in utripajo simboli  i .

- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaj izklopljeno,
- pritisnite in držite gumb < / > ali ok da se izklopi signal, simboli  i  ugasnejo, ekran pa po približno 7 sekundah pokaže aktualni čas.

### Brisanje nastavitev

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

Brisanje nastavitev avtomatskega delovanja:

- hkrati pritisnite gumb < / > ,
- Brisanje nastavitev minutnika:
- z gumbom ok izberite funkcijo kuhinjske ure,
  - ponovno pritisnite gumb < / > ,

### Sprememba tona zvočnega signala

Ton zvočnega signala je možno spremeniti na naslednji način:

- hkrati pritisnite gumb < / > ,
- 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 nastavitvev, 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 gumb < / > ,
- 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!

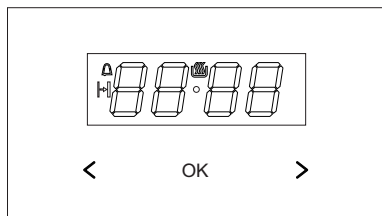
Kadar je ura aktivna (torej je uporabnik pritisnil na gumb v preteku zadnjih 7 sekund) je svetlost ekrana maksimalna.

### Nočni način

Med 22.00 in 6.00 uro ura avtomatično zmanjša svetlost osvetlitve.

# UPORABA

## 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 pritisnete 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 nastavitve 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 zeleno funkcijo in temperaturni gumb na zeleno temperaturo,
- pritisniti gumb ok do trenutka, ko se na ekranu za kratko pojavi *dur* simbol pa bo ☑ utripal,
- nastavite zeleni 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.

\*Odvizno od modela

## UPORABA

- nastaviti zaslučna 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 nastavitvev, 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

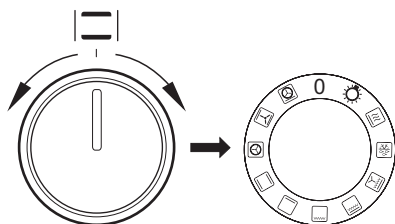
Med 22.00 in 6.00 uro ura avtomatično zmanjša svetlost osvetlitve.

# UPORABA

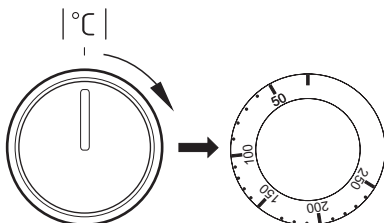
## Funkcije pečice in uporaba le-te.

### Pečice s prisilno cirkulacijo zraka (s termocirkulacijskim ventilatorjem in grelcem)

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



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



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

#### Pozor!

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

0 Ničelna nastavitvev



#### Neodvisna osvetlitev pečice

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



#### Hitro razgretje

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



#### Odmrzovanje

Vklopljen je samo ventilator, brez uporabe grelcev.



#### Vklapljeni ventilator, opekač in zgornji grelec

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



#### Ojačani opekač (Supergrill)

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



#### Vklapljen opekač

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

## UPORABA



### Vklopljen spodnji grelnik

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



### Vklopljena sta zgornji in spodnji grelec

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



### Vklopljena termocirkulacija

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

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



### Vklopljeni ventilator, spodnji in zgornji grelec

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



### Vklopljena termocirkulacija in spodnji grelec

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

## Kontrolne lučke



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

### Pomembno!

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




# 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 zasušni 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 250°C (220°C\*), za funkcijo peke z ventilatorjem pa maksimalno na 190 °C.**

\* vrata pečice z dvema steklenima paneloma

### 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.

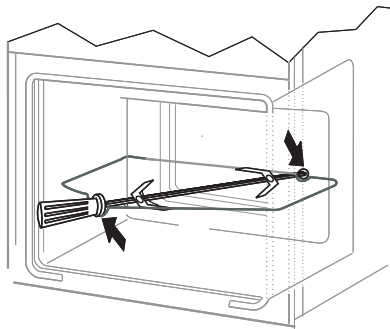
## Uporaba ražnja\*

Raženj omogoča vrtljivo pečenje jedi v pečici. Namenjen je v glavnem za peko perutnine, šašlikov, klobasic ipd. jedi. Raženj se vklopi in izklopi hkrati z vklopom in izklopom funkcije opekača.

Pri koriščenju teh funkcij lahko tekom peke pride do kratkotrajne ustavitve motorja ali do spremembe smeri vrtenja. Zgornje ne vpliva na funkcionalnost in kakovost peke.

Priprava jedi na ražnju:

- namestiti jed na palico ražnja in jo pritrditi z vilicami,
- okvir ražnja potisniti v pečico na delovni ravni 3 od spodaj,
- konico palice vstaviti v sklopko pogona, pri tem pazite, da se bo utor kovinskega dela ročaja ražnja opiral na okvir
- odviti ročaj
- vstaviti široki pekač na najnižjo raven komore pečice in zapreti vrata.



\*Odvizno od modela

# PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

---

## Peka kruha in drugih jedi iz testa

---

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


















## Pečenje mesa

---

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

## PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

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 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Kvašen / štiričetrtinski kolač		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		200 - 230 <sup>1)</sup>	2 - 3	15 - 25
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Ribe		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ribe		190	2 - 3	60 - 70
Klobase		230 - 250 (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

\* vrata pečice z dvema steklenima paneloma

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











<sup>1)</sup>Razgrejte prazno pečico

<sup>2)</sup>Podani časi veljajo za peko v malih modelih

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

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

### Pečenje peciva



Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (°C)	Čas peke <sup>2)</sup> (min.)
Majhno pecivo	Pekač za pecivo	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 50 <sup>2)</sup>
Krhko pecivo (trakovi)	Pekač za pecivo	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Biskvit brez maščobe	Rešetke + črno prevlečen pekač za pecivo Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
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 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Razgrejte prazno pečico, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

<sup>2)</sup>Časi veljajo, če za nerazgreto notranjost pečice ni podano drugače. Čase podane za razgreto pečico je potrebno skrajšati za približno 5-10 minut.

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

Žar



Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Toast iz belega peciva	Rešetke	4		250 (220*) <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Rešetke	4		250 (220*) <sup>2)</sup>	2 - 3
Goveji burgerji	Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin)	4 - rešetke 3 – pekač za pečenko		250 (220*) <sup>1)</sup>	1 stran 10 - 15 2 stran 8 - 13

\* vrata pečice z dvema steklenima paneloma

<sup>1)</sup>Razgrejte prazno pečico z vklopom za 5 minut, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

<sup>2)</sup>Razgrejte prazno pečico z vklopom za 8 minut, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

Pečenka

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

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

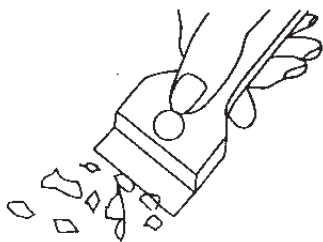
# ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

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

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

## Keramična plošča

- Ploščo je treba redno umivati po vsakokratni uporabi. V kolikor je to možno, se priporoča umiti štedilnik, ko je še topel (po ugasnitvi indikatorja gretja polja). Ne dovolite, da pride do močnega onesnaženja 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 uporabljati nikakršnih sredstev za drgnjenje, agresivnih čistil, predmetov za drgnjenje.**

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

# ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

---

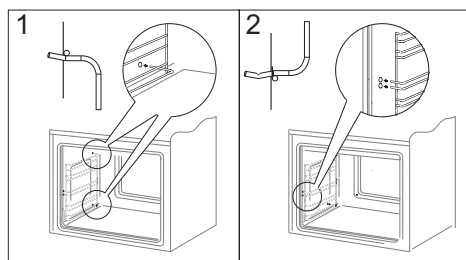
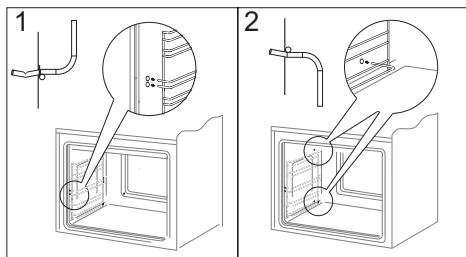
## Pečica

- Pečico je treba očistiti po vsakokratni uporabi. Pri čiščenju pečice je treba vklopiti osvetlitev, da se doseže boljša vidnost delovnega prostora.
- Komoro pečice se sme umivati le z uporabo tople vode z dodatkom majhne količine tekočine za pomivanje posode.
- **Čiščenje s paro -Steam Clean:**
  - na široki pekač, ki se ga namesti na prvo raven od spodaj vliji 0,25 l vode (1 skodelica),
  - zapreti vrata pečice,
  - zasučni gumb regulatorja temperature nastavi v položaj 50°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.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

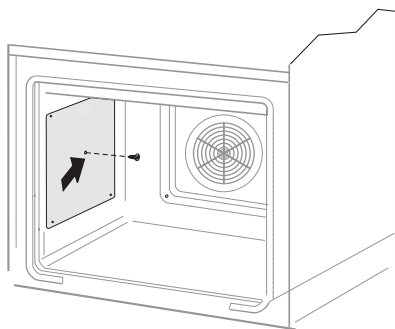
- Štedilniki označeni s črko **D\*** so opremljeni z žičnimi vodili (lestvicami) vložkov pečice, ki se jih z lahkoto izvleče. Da se jih izvleče v cilju umitja, je treba potegniti za spredaj nahajajoči se čepek, nato razmakniti vodilo in ga izvleči iz zadnjega čepeka.



- Štedilniki označeni s črko **K\*** so standardno opremljeni z vložki, prevlečenimi s posebnim samoočiščajočim se emajlom. Ta emajl povzroči, da se lahko umazanja, 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 površine, dokler le-ti še niso zasušeni ali zažgani, s tem se ognemu 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 samoočiščenja povezan s porabo energije, je treba pred vsakim čiščenjem preveriti stopnjo onesnaženosti. Po ugotovitvi znižanja samoočiščilnih 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.



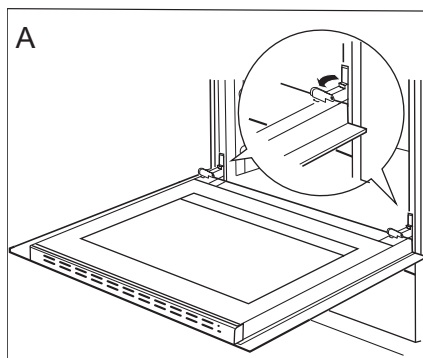
\*Ovisno od modela



# ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

## Snemanje vrat

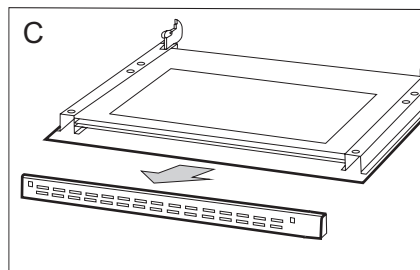
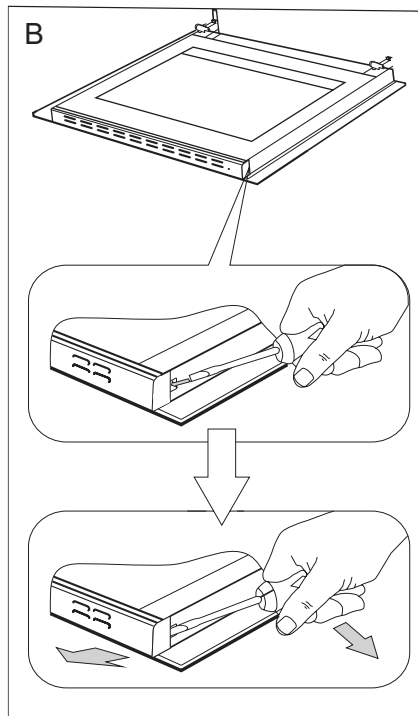
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečajju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem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



Odmik zaroval tečajjev

## Odstranitev notranjega stekla

1. Z ploskim izvijačem odpeti zgornjo letev vrat, z občutkom jo dvigniti ob straneh (sl. B).
2. Izvleči zgornjo letev vrat. (Sl. B, C)



## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

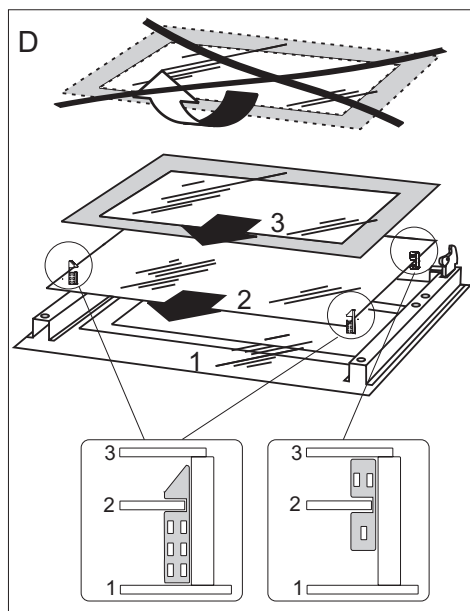
3. Notranje steklo izvleči z mesta pritrjenosti (v spodnjem delu vrat). Sl. D in D1.

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

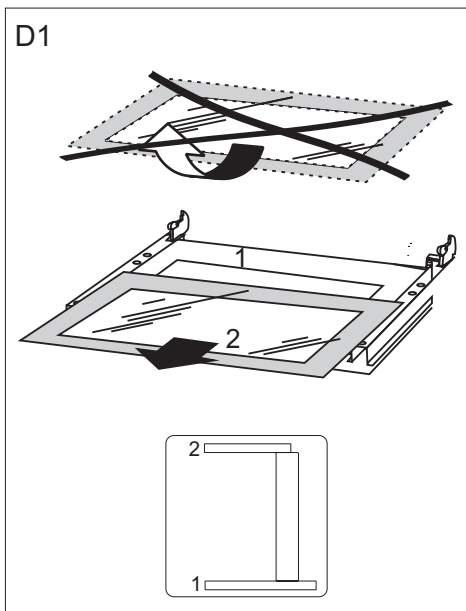
4. Umiti stekla s toplo vodo in majhno količino čistilnega sredstva.

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.



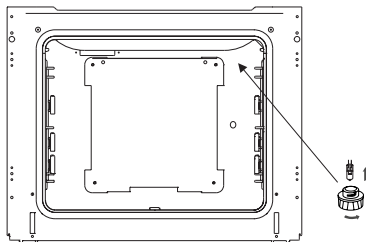
Odstranjevanje notranjih stekel. 2 stekli.

# ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

## 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 gumbе upravljanja s štedilnikom je treba nastaviti v položaj „●“ / „0“ in napravo odklopiti od vira napajanja,
- Odviti in umiti stekleni poklopec lučice ter ga temeljito obrisati do suhega.
- 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.

## 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 nastavitvev sme opravljati le ustrezeni servis ali inštalater z ustreznimi dovoljenji.

## RAVNANJE V PRIMERU OKVARE

---

V vsaki situaciji okvare je treba:

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

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

# TEHNIČNI PODATKI





Nazivna napetost	230/400V~50Hz
Nazivna moč	maks. 9,6 kW
Dimenzije štedilnika (višina/širina/globina)	85 / 60 / 60 cm

Osnovne informacije:

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

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

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

Termocirkulacija eco	
Termocirkulacija	
Ventilator, spodnji grelnik in zgornji grelnik	
Spodnji grelnik in zgornji grelnik (konvencionalni način)	

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 primernih zasnovi **2009/125/ES**,

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





---