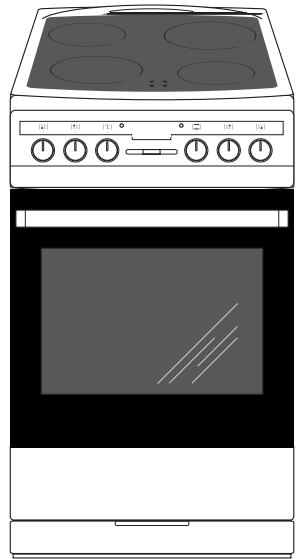


Amica

508CE2.313EHDQ(W)
508CE3.315EHTaQ(W)
508CE1.30HP(W)
508CE2.30EH(Xv)
508CE2.30EHP(W)



(HR) UPUTE ZA UPORABU.....	2
(SL) NAVODILO ZA UPORABO.....	40

ŠTOVANI KLIJENTI,

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

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

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

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



Pozor!

Štednjak koristiti isključivo nakon čitanja ovih uputa za uporabu.

Štednjak je namijenjen isključivo za kućansku uporabu.

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

SADRŽAJ

Osnovne informacije.....	2
Informacije o sigurnosti.....	4
Opis proizvoda.....	9
Specifikacija proizvoda	10
Instalacija.....	11
Uporaba.....	14
Pečenje u pećnici – praktični savjeti	27
Test jela.....	31
Čišćenje i održavanje štednjaka.....	33
Postupanje u hitnim slučajevima.....	38
Tehnički podaci.....	39

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 oštretne metalne predmete za čišćenje stakla vrata, jer mogu oštetiti površinu, a to može prouzrokovati pucanje stakla.

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

Za čišćenje štednjaka zabranjena je uporaba opreme za parno čišćenje.

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

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

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

INFORMACIJE O SIGURNOSTI



- Posebnu pozornost obratiti na djecu koja se nalaze u blizini štednjaka. Neposredni kontakt s uključenim štednjakom može biti uzrok opeklina!
- Paziti da manji kućanski aparati s kablovima neposredno ne dodiruju zagrijanu pećnicu ili grijajući 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 grijajuća 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 grijajuće 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 aluminijске folije. Tope se na visokim temperaturama i mogu oštetiti keramičku ploču.
- Ne uključivati grijajući ploču bez prethodnog postavljanja posude.
- Ne preporučujemo postavljanje metalnih predmeta (kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ili aluminijске 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 grijajućoj ploči.
- Ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštре 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. Pamtitи o poklopcu, bez njega potrošnja električne energije raste četverostruko!
- **Uskladištanje posuda za kuhanje s površinom grijajućeg polja.** Posuda za kuhanje nikad ne bi trebala biti manja od grijajućeg polja.
- **Briga za čistoću grijajućih polja i dna posuda.**

Zapravljanja 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 grijajuća 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 grijajućoj ploči.

- **Iskorištavanje preostale topline pećnice.**

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

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

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

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

- **Štednjak ne ugrađivati u neposrednoj blizini hladnjaka/zamrzivača.** Zbog tih uređaja potrošnja električne energije nepotrebno raste.



UKLANJANJE PAKIRANJA



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

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

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



POVLAČENJE IZ UPORABE



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

Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod nakon njegovog životnog vijeka ne može biti tretiran kao obični kućanski otpad. Korisnik ima obvezu ovaj proizvod predati na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje potrošene električne i električne 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 električne opreme sprečava potencijalne negativne posljedice za okoliš i ljudsko zdravlje, koje inače mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem i preradom ovog proizvoda.

OPIS PROIZVODA

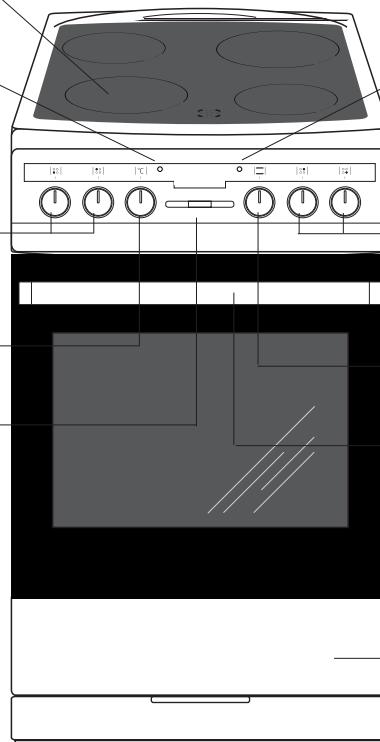
11

7

3, 4

1

12



8

5, 6

2

9

10

1 Birač termoregulatora

2 Birač za izbor funkcije pećnice

3, 4, 5, 6 Birači za upravljanje grijaćim poljima

7 Kontrolna lampica termoregulatora L

8 Kontrolna lampica rada štednjaka R

9 Ručka vrata pećnice

10 Ladica

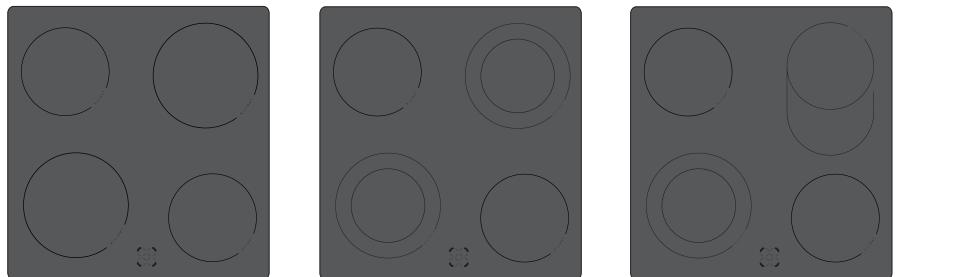
11 Keramička ploča

12 Programator*

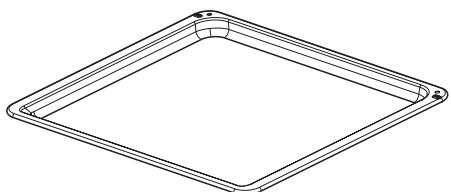
*Ovisno o modelu

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

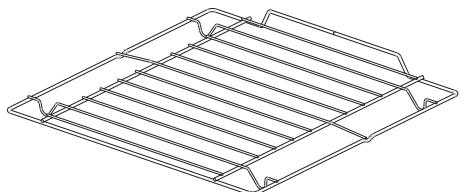
Keramičke ploče



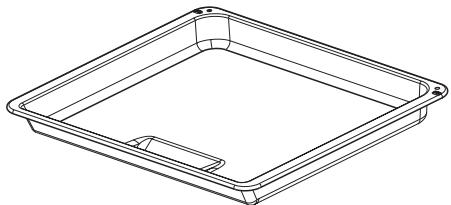
Dodatni pribor



Pekač za pecivo*

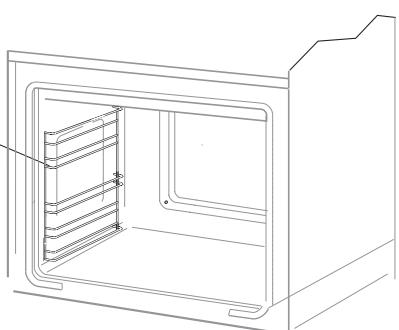


Ražanj za gril
(rešetka sa štitnikom)



Plitica za pečenje*

Bočne vodilice*



*Ovisno o modelu

INSTALACIJA

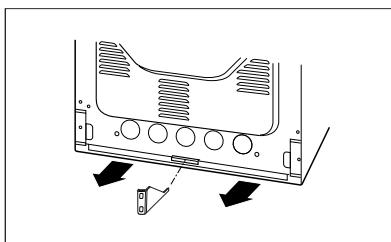
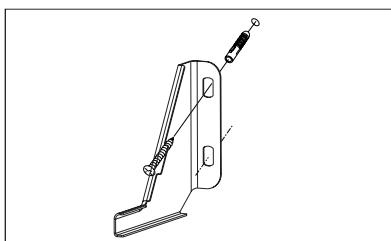
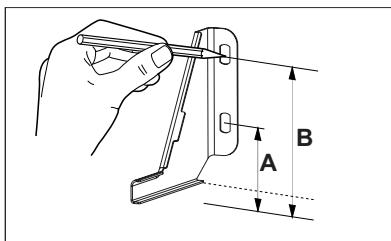
▶ Postavljanje štednjaka

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

Za niveliiranje 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

Prikључivanje štednjaka na električnu mrežu

Pozor!

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

Pozor!

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

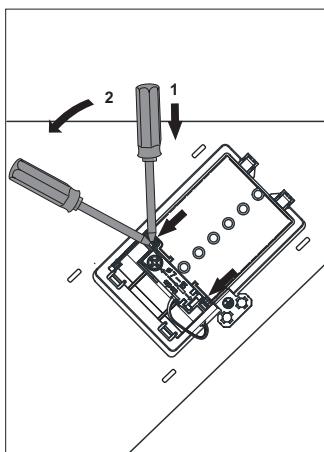
Upute za instalatera

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

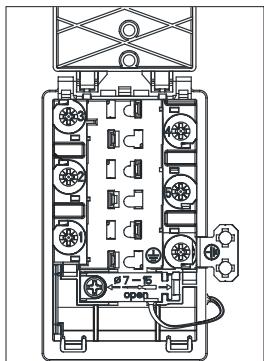
Priklučni kabel provesti kroz napravu za rasterećenje.

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



SHEMA MOGUĆIH SPOJEVA

Pozor! Napon grijačih elemenata 230V.

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

Preporučena vrsta priključnog kabela

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

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

UPORABA

► Prije prvog uključivanja uređaja

- ukloniti elemente pakiranja, isprazniti ladiću, očistiti komoru pećnice i grijaču 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, grijača polja ploče grijati oko 4 min bez uporabe posude.
- koristiti uređaj pridržavajući se sigurnosnih uputa.

Pozor!

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

Podesiti trenutno vrijeme programatora. (Vidi *Upute za uporabu programatora*). Pećnica ne radi, ako nije postavljeno trenutno vrijeme.

UPORABA

► Upravljanje radom grijачih polja keramičke ploče.

Odabir posude

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

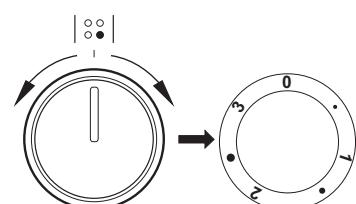
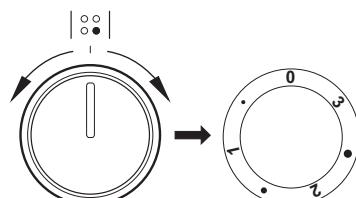


Odabir snage grijanja

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

Sljedeći položaji birača

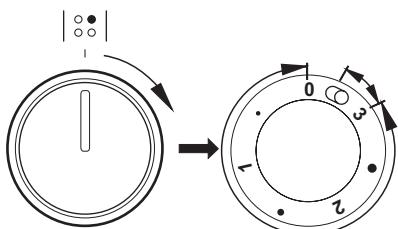
- 0 Isključivanje
- Minimum, podgrijavanje
- 1 Dinstanje povrća, sporo kuhanje
- Kuhanje juha, veće količine hrane
- 2 Sporo pečenje
- Grilanje mesa, riba
- 3 Maksimum, brzo zagrijavanje, brzo kuhanje, brzo pečenje



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 grijajuće polje i možemo po potrebi regulirati količinu topline kojom grijemo posudu. Trenutno okretanje birača u položaj koji je označen - \textcircled{O} , uzrokuje uključivanje vanjskog grijajućeg polja. Od tog trenutka moguća je aktivna regulacija količine topline kojom grijemo posudu preko dva grijajuća polja (unutrašnje i vanjsko), jer vanjski prekidač gasi polja tek nakon dovođenja birača u poz. 0.*

Nakon okretanja gumba u rasponu od „**0 • 1 • 2 • 3**” uključuje se unutrašnje grijajuće polje i možemo neometano regulirati količinu topline koja je isporučena posudi. Za uključenje i vanjskog grijajućeg polja na trenutak okrenuti gumb u položaj koji je označen \textcircled{O} . Od tog trenutka cijelo grijajuće polje je uključeno (oba dijela grijajućeg polja – vanjski i unutrašnji), a podešavanjem gumba u izabrani položaj od „**0 • 1 • 2 • 3**” možemo neometano regulirati količinu topline koja je dovedena posudi. Za isključenje grijajućeg polja okrenuti gumb u položaj 0.*

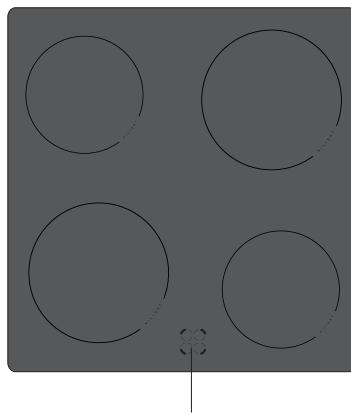
*Ovisno o modelu

Pokazatelj grijanja polja

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

Svjetljenje pokazatelja zagrijavanja polja upozorava korisnika da slučajno ne dodirne vruće grijajuće polje.

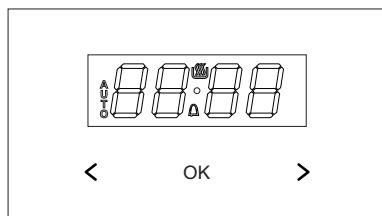
Nakon isključenja grijanja grijajućeg polja, oko 5-10 minuta u njemu se još uvijek nalazi toplotna energija koju možemo spremno iskoristiti np. za podgrijavanje ili održavanje topline jela bez potrebe uključivanja grijanja polja.



Индикатор зона за приготвяне

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 nakon 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.

Korekciju vremena obaviti kasnije istovremenim pritiskanjem tipki < / >, pokazatelji na zaslonu počinju treperiti. Nakon toga možemo ispraviti trenutno vrijeme.

Pozor!

Pećnicu možemo pokrenuti kad se pojavi simbol na zaslonu.

*Ovisno o modelu

Brojač minuta

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

- pritiskanjem tipke ok, na zaslonu treperi simbol ⌚:
- podesiti vrijeme brojača minuta tipkama < / >,

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

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

- pritisnuti tipku < / > ili ok za isključivanje signala, funkcija ⌚ se gasi, a zaslon pokazuje trenutno vrijeme.

Pozor!

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

Poluautomatski rad

Ako pećnicu trebamo isključiti u odgovarajućem satu, treba:

- podesiti birač funkcije pećnice i birač regulacije temperature u željeni položaj rada pećnice,
- pritiskati tipku ok dok pokazatelji na zaslonu ne počnu treperiti:

UPORABA

- postaviti željeno vrijeme rada tipkama < / >, u rasponu od 1 minute do 10 sati.

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

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

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

Pozor!

U štednjacima koji imaju samo jednu birač za upravljanje, birač funkcije štednjaka je spojen s regulatorom temperature.

Automatski rad

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

- pritiskati tipku ok dok pokazatelji na zaslonu ne počnu treperiti;
- postaviti željeno vrijeme rada tipkama < / > kao i kod poluautomatskog rada,
- pritiskati tipku ok dok pokazatelji na zaslonu ne počnu treperiti;
- postaviti sat isključenja (završetka rada) tipkama < / >, maksimalno razdoblje iznosi 23 sata i 59 minuta,

- podesiti birač funkcije štednjaka i birač regulacije temperature u željenu poziciju u kojoj će raditi štednjak.

Funkcija rada AUTO je aktivna, rad pećnice počinje od trenutka koji je razlika između podešenog vremena završetka rada i postavljenog vremena rada, (np. podešeno vrijeme rada iznosi 1 sat, postavljeno vrijeme završetka rada je 14.00, pećnica će se automatski uključiti u 13.00 sati).

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

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

Poništavanje postavki

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

Poništavanje postavki automatskog rada:

- istovremeno pritisnuti tipke < / >,

Poništavanje postavki brojača minuta:

- tipkom ok izabrati funkciju brojač minuta,
- ponovno pritisnuti tipke < / >.

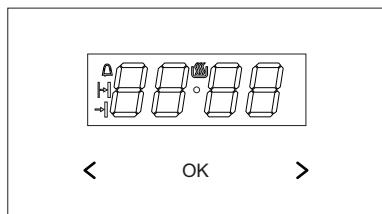
Promjena tona zvučnog signala

Ton zvučnog signala mijenjamo na sljedeći način:

- istovremeno pritisnuti tipke < / >,
- tipkom ok izabrati funkciju „ton”, pokazatelji na zaslonu trepere:
- tipkom < izabrati odgovarajući ton u rasponu od 1 do 3.

UPORABA

Elektronički programator*



- | | |
|----|---------------------------------|
| OK | - tipka izbora režima rada |
| > | - tipka Plus |
| < | - tipka Minus |
| ■ | - simbol spremam 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.

*Ovisno o modelu

Brojač minuta

Brojač minuta aktiviramo u bilo kojem trenutku bez obzira na stanje ostalih funkcija programatora. Raspon mjerjenog 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,
- pritiskati tipku **ok** dok se na zaslonu kratko ne pojavi *dur*, a simbol počinje **||** pulsirati,
- podesiti potrebno vrijeme rada tipkama **< / >**, u rasponu od 1 minute do 10 sati.

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

Nakon isteka podešenog vremena pećница 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.

UPORABA

Automatski rad

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

- pritiskati tipku **ok** dok se na zaslonu kratko ne pojavi *dur*, a simbol počinje pulsirati,
- podesiti potrebno vrijeme rada tipkama **< / >** kao kod poluautomatskog rada,
- pritiskati 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 najsvjetlijia. 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.

Nočni režim

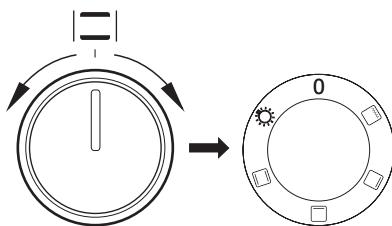
U razdoblju od 22.00 do 6.00 sat automatski smanjuje sjajnost zaslona.

UPORABA

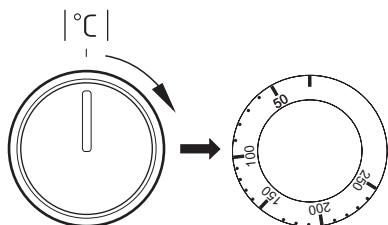
Funkcije pećnice i njena uporaba.

Pećnica s prirodnom konvekcijom (konvencionalna)

Pećnicu grijemo pomoću donjeg i gornjeg grijaca te grila. Upravljanje radom pećnice odvija se pomoću birača vrste rada - podešavanje se temelji na okretanju birača do izabrane funkcije,



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



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

Pozor!

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

Mogući položaji birača



Neovisna rasvjeta pećnice

Dovođenjem birača u ovaj položaj aktiviramo rasvjetu komore pećnice.



Uključeni gril

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



Uključeni gornji grijач

Postavljanje birača u tom položaju omogućava grijanje pećnice isključivo pomoću gornjeg grijaca. Idealno za završni dodir jelu i dobivanje korice i zlatne boje.



Uključeni donji grijач

U ovom položaju birača pećnica grijе isključivo pomoću donjeg grijaca. Obrada tjestova odozdo (np. mokri kolači i kolači s voćnim nadjevom).



Uključeni gornji i donji grijач

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.

UPORABA

Kontrolne lampice

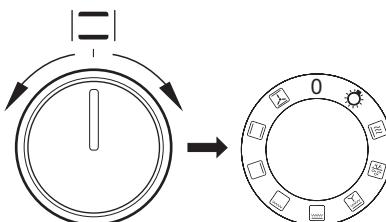
Uključivanje pećnice signalizira paljenje dvije kontrolne lampice, kontrolne lampice rada (uključenja) štednjaka **R** i kontrolne lampice termoregulatora **L**. Svijetlenje kontrolne lampice **R** signalizira rad pećnice. Gašenje kontrolne lampice **L** signalizira da je pećnica ostvarila podešenu temperaturu. 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!

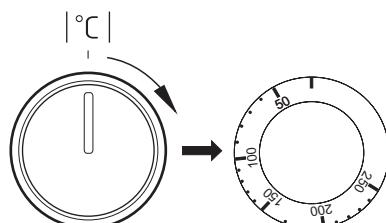
- Tijekom funkcije brzog predgrijavanja u komori pećnice ne može biti plitica s tjestom niti bilo koji elementi koji ne pripadaju priboru pećnice. Ne preporučujemo uporabu brzog predgrijavanja kad je programator već podešen.
- Tijekom uporabe pećnice stvara se vodena para. To je normalna fizička pojava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

Pećnica s prisilnom cirkulacijom zraka (s ventilatorom)

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



i birača regulacije temperature – podešavanje se temelji na okretanju birača na izabrano 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.

UPORABA

0 Nulta postavka



Neovisna rasvjeta pećnice

Dovođenjem birača u ovaj položaj aktiviramo rasvjetu komore pećnice.



Brzo predgrijavanje

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



Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez rada grijaca.



Uključeni ventilator, gril i gornji grijач.

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 grijaju. 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, šnicila, ribe, toplih sendviča, kobasicu, zapecenog povrća (debljina pripremane hrane ne bi trebala biti veća od 2-3 cm, tijekom pečenja okrenuti jelo na drugu stranu).



Uključeni donji grijac

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



Uključeni gornji i donji grijac

Podešavanje birača u tom položaju omogućava grijanje pećnice na konvencionalni način. Savršeno za

pečenje kolača, mesa ribe, kruha, pice (neophodno predgrijavanje pećnice i uporaba tamnih plitica), pečenje na jednoj razini.



Uključeni ventilator, donji i gornji grijac

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

Kontrolne lampice

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

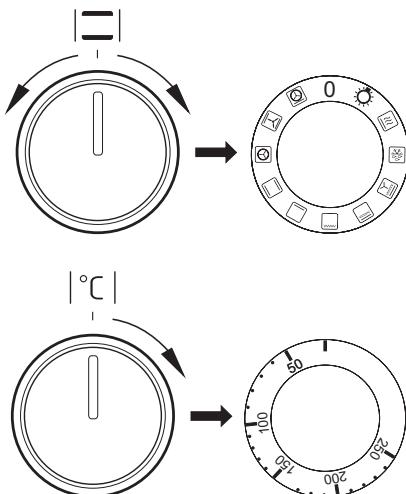
Važno!

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

UPORABA

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

Pećnica može biti grijana pomoću donjeg i gornjeg grijачa, 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 (grijачa 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 grijач, grill i ventilator. Namijenjeno za predgrijavanje pećnice.



Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez rada grijачa.



Uključeni ventilator, grill i gornji grijач.

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



Intenzivni grill (Super grill)

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



Uključeni grill

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

UPORABA



Uključeni donji grijач

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



Uključeni gornji i donji grijач

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 ravnomjerну cirkulaciju topline oko jela koje se nalazi u pećnici.



Uključeni ventilator, donji i gornji grijач

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



Uključeno pečenje vrućim zrakom i donji grijач

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

Kontrolne lampice

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

Važno!

- Tijekom funkcije brzog predgrijavanja u komori pećnice ne može biti plitica s tijestom niti bilo koji elementi koji ne pripadaju priboru pećnice. Ne preporučujemo uporabu brzog predgrijavanja kad je programator već podešen.
- Tijekom uporabe pećnice stvara se vodena para. To je normalna fizička pojava koju su predviđeli 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 grijач 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 210 °C, a za funkciju gril s ventilatorom maksimalno na 190 °C.

Pozor!

Pečenje grilom se odvija pri zatvorenim vratima pećnice.

Kad se koristi gril, dostupni dijelovi mogu biti vrući.

Preporučeno je da djeca ne prilaze pećnicama.

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 grijач), 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 grijacha),
- 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

Konvencionalna pećnica (donji grijач + gornji grijач)

Način priprema-jela	Funkcija pećnice	Temperatura (°C)	Razina	Vrijeme [min]
Biskvit	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kolač od dizanog tijesta/ pound cake kolač	<input type="checkbox"/>	160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica	<input type="checkbox"/>	220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Riba	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
Govedina	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
Svinjetina	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
Pile	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
Povrće	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

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

¹⁾Zagrijati praznu pećnicu

²⁾Navedena vremena tiču se jela u malim kalupima

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

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

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

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

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

¹⁾ Zagrijati praznu pećnicu

²⁾ Navedena vremena tiču se jela u malim kalupima

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

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijач + ventilator)

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

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

¹⁾ Zagrijati praznu pećnicu

²⁾ Navedena vremena tiču se jela u malim kalupima

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

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

Pečenje kolača

Vrsta jela	Dodatna oprema	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja ²⁾ (min.)
Mali kolači	Pekač za pecivo	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo Plitica za pečenje	2 + 4 2 - pekač za pecivo ili meso 4 - pekač za pecivo		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Prhki kolač (slojevi)	Pekač za pecivo	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pekač za pecivo Plitica za pečenje	2 + 4 2 - pekač za pecivo ili meso 4 - pekač za pecivo		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Nemasni biskvit	Rešetka + crni kalup za kolače Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Pita od jabuka	Rešetka + 2 crne kalupice za kolače Ø 20 cm	2 kalupi su na rešetku postavljeni dijagonalno; desni straga, lijevi sprjeda		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

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

²⁾ 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 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rešetka	4		250 ²⁾	2 - 3
Goveđi burger	Rešetka + pekač (za sakupljanje masnoće)	4 - rešetka 3 - pekač		250 ¹⁾	1 stranica 10 - 15 2 stranica 8 - 13

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

²⁾ Praznu pećnicu prethodno zagrijavati 8 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

Pečenje

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

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

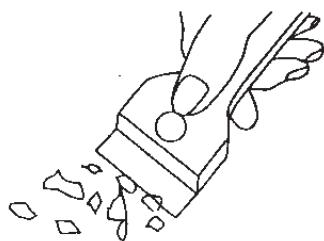
Prije čišćenja isključiti štednjak, pazeći da su svi birači u položaju „●“ / „0“. Čišćenje početi tek nakon hlađenja štednjaka.

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 uklanjanju 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 krpnu koja dobro upija vlagu. Keramičku ploču nakon svakog pranja osušiti.
- Posebno paziti da se keramička ploča ne ošteći, da se ne pojave duboke ogrebotine i krhotine, prouzrokovane udarcima metalnih poklopaca posuda ili drugih predmeta s oštrim rubovima.

Keramička ploča

- Ploču redovito čistiti nakon svake uporabe. Prema mogućnostima preporučeno je pranje štednjaka u topлом 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.
- Tvrdočorna zaprljanja koja snažno priježu uz ploču ostrugati specijalnom strugalicom, pazeći da ne oštetimo okvire keramičke ploče.



Strugalica za čišćenje ploče

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

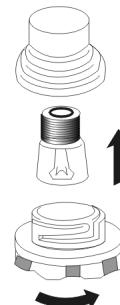
- Pećnicu čistiti nakon svake uporabe. Prilikom čišćenja pećnice uključiti rasvjetu koja poboljšava vidljivost radnog prostora.
- Komoru pećnice prati isključivo topлом vodom s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa.
- **Parno čišćenje-Steam Clean:**
 - na plitku koja je najniže postavljena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

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

Promjena žarulje rasvjete pećnice

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

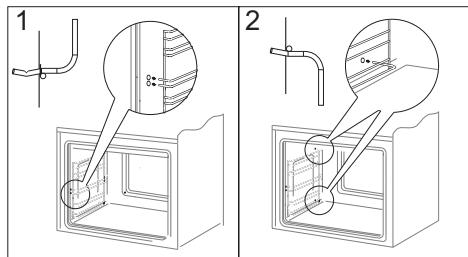
- Sve birače za upravljanje dovesti u položaj „●“ / „0“ i isključiti napajanje,
- Odvrnuti i oprati stakleni pokrov lampice. Pamtimo da mora biti potpuno suh.
- Odvrnuti žarulju rasvjete iz grla, u slučaju potrebe promijeniti na novu – visoko temperaturna žarulja (300°C) s parametrima:
 - napon 230 V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



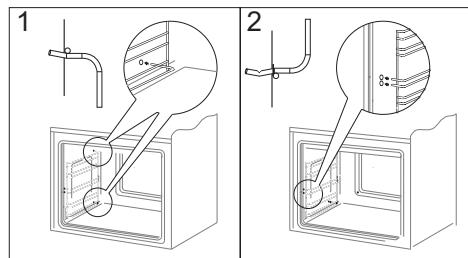
- Zavrnuti žarulju, pamteći o preciznom podešavanju u keramičkom grlu.
- Zavrnuti stakleni pokrov lampice.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

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



Vađenje žičanih vodilica



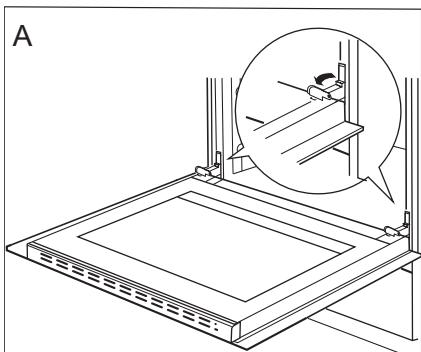
Stavljanje žičanih vodilica

*Ovisno o modelu

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Vađenje vrata

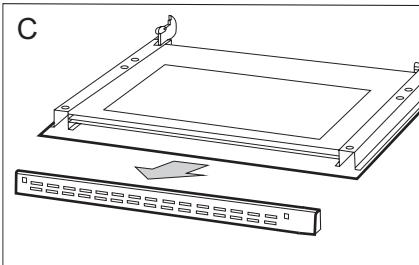
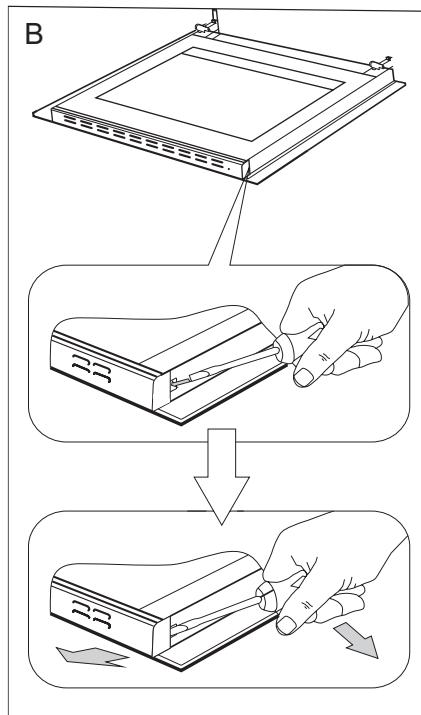
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost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



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

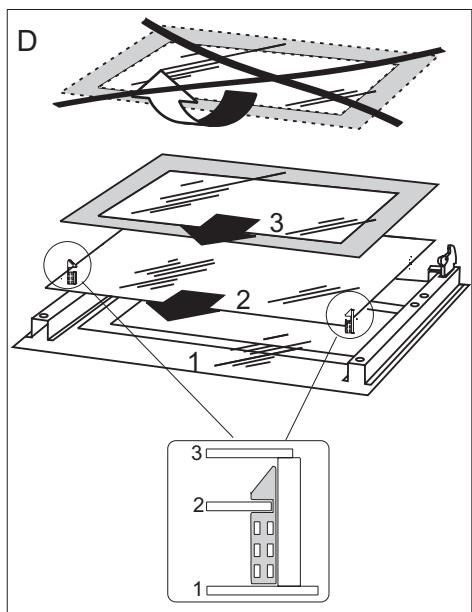
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem dijelu vrata). Crt. D i D1.

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

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

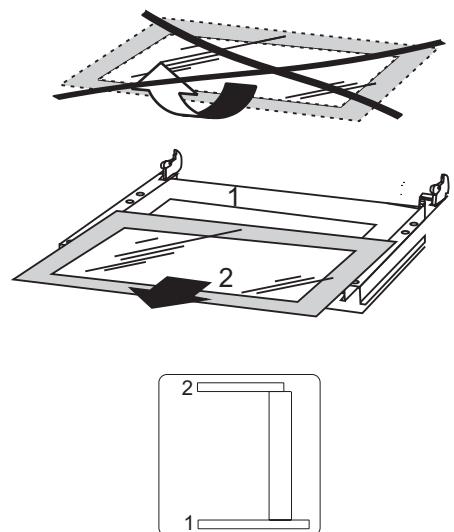
Za ponovnu ugradnju stakala postupite na isti način, ali obrnutim redom. Glatki dio stakla trebao bi se nalaziti gore, a rezani rubovi dolje.

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



Vađenje unutrašnjih stakala. 3 stakla.

D1



Vađenje unutrašnjih stakala. 2 stakla.

Periodični pregledi

Osim redovitog održavanja čistoće štednjaka treba:

- obavljati povremenu kontrolu djelovanja elemenata za upravljanje i radnih sklopova štednjaka. Nakon isteka jamstva najmanje svake dvije godine obaviti tehnički pregled štednjaka u servisnoj točki,
- ukloniti potvrđene eksploracijske 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 zavrнутa 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. 8,9 kW
Dimenzije štednjaka (visina/širina/dubina)	85 / 50 / 60 cm

Osnovni podaci:

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

Podaci na energetskim etiketama električnih pećnica navedeni su u skladu s normom EN 60350-1 /IEC 60350-1. Vrijednosti su određene u odnosu na standardno opterećenje s aktivnim funkcijama: gornji i donji grijач (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 grijач eco	
Kružno grijanje	
Ventilator, donji i gornji grijач	
Donji i gornji grijач (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 gospodinjsko uporabo.

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

KAZALO

Temeljne informacije.....	40
Navodila nanašajoča se na varnost uporabe	42
Opis izdelka.....	47
Karakteristike izdelka.....	48
Instalacija.....	49
Uporaba.....	52
Peka v pečici-praktični nasveti.....	65
Testne jedi.....	69
Čiščenje in vzdrževanje štedilnika.....	71
Ravnanje v primeru okvare.....	76
Tehnični podatki.....	77

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 kuhalno 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. Pripo-roča se zadrževati majhne otroke daleč stran od naprave.

Opozorilo. Ne uporablajte abrazivnih čistil ali ostrih ko-vinskih predmetov za čiščenje stekla vratic, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razpoke na steklu.

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

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

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

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

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

NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE



- Treba je posebno pozornost namenjati otrokom, nahajajočim se v bližini štedilnika. Pri neposrednem stiku z delajočim 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 pregrjeva 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 razgredeno 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 počkodujejo 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 vratic, 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 ustrezнимi pooblastili.
- V vsaki situaciji, ki jo povzroči tehnična napaka, je treba brezpogojno odklopiti napravo od vira elektrike.
- Napravo se sme uporabljati izključno skladno z nameni, za katere je bila projektirana. Kakršnekoli druge vrste uporabe (npr. v cilju ogrevanja prostorov) je treba razumeti kot neustrezne in nevarne.

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



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

- **Uporaba pravilnih posod za kuhanje.**

Z uporabo loncev in posod s ploščatim in debelim dnem 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 čistoč 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 nepotrebnemu „kukanju pod pokrovko”.**

Tudi ne odpirajte po nepotrebnem prepogosto vrat pečice.

Pravočasno izklapljanje naprave in izkoričanje toplote, ki jo naprava še oddaja po izklopu.

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

Uporabljate pečico le v primeru večjega obsega jedi.

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

- **Izkoristitev toplote po izklopu pečice.**

V primeru časov priprave jedi prek 40 minut je brezpogojo 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 nepotrebnem poveča.

► ROZPAKIRANJE



Naprava je bila za čas transporta zaščitena pred poškodovanjem. Prosimo, da po razpakirjanju 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 razpakirjanju hraniti izven dosega otrok.

► UMIK IZ UPORABE

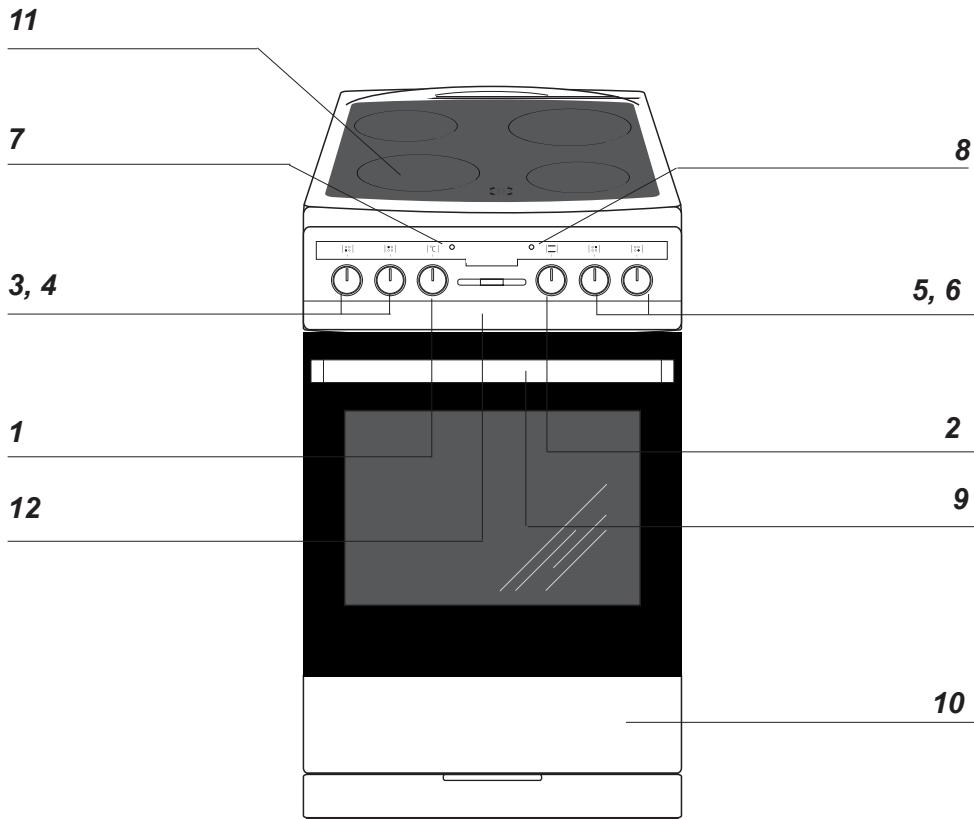


Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke.

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

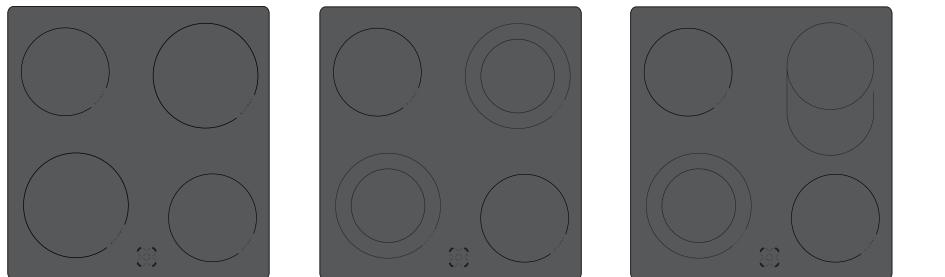


- 1** Zasučni gumb termoregulatorja
- 2** Zasučni gumb izbora funkcije pečice
- 3, 4, 5, 6** Zasučni gumbi upravljanja z grelnimi polji
- 7** Kontrolna lučka termoregulatorja L
- 8** Kontrolna lučka delovanja štedilnika R
- 9** Ročica vrat pečice
- 10** Predal
- 11** Keramična plošča
- 12** Elektronski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

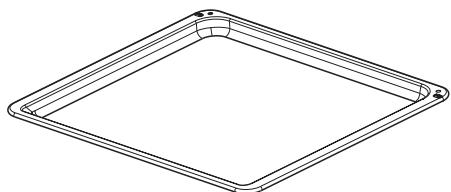
*Odvisno od modela

KARAKTERISTIKE IZDELKA

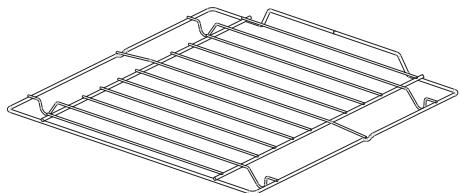
Keramične plošče



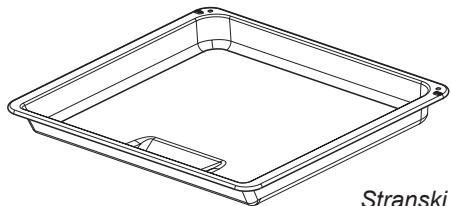
Dodatna oprema



Pekač za pecivo*

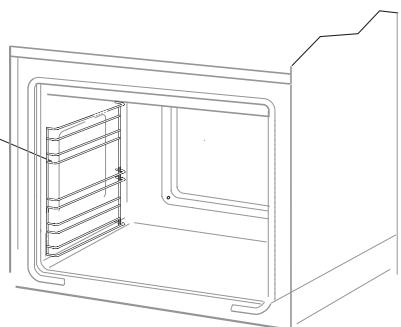


Rešetka za peko na žaru
(sušilna lestvica)



Pekač za peko (globoki)*

Stranski lestvici*



*Odvisno od modela

INSTALACIJA

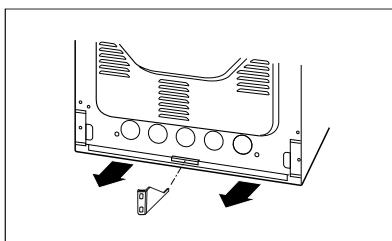
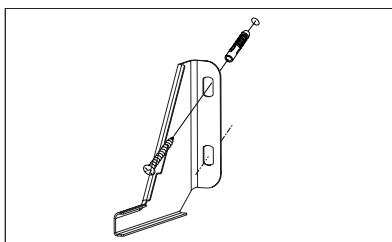
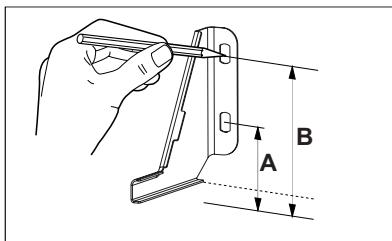
Postavitev štedilnika

- Prostor, v katerega nameravamo postaviti štedilnik, mora biti suh in zračen in mora imeti pravilno delujočo ventilacijo, 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 oblopljeno 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 mašobe v ponvi.

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

Montaža blokade, varujoče pred prevrnitvijo štedilnika.

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



Štedilnik viš. 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Štedilnik viš. 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

INSTALACIJA

Priklop štedilnika na električno napeljavo

Pozor!

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

Pozor!

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

Nasveti za monterja

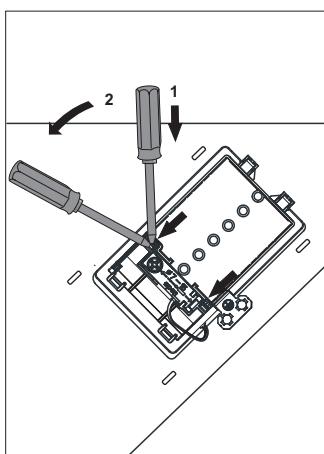
Štedilnik je tovarniško prilagojen za napajanje s trifaznim izmeničnim tokom (400V 3N~50Hz). Nazivna napetost grelnih elementov štedilnika je 230 V. Priklopna shema se nahaja tudi v bližini priključka štedilnika. Dostop do priključnega terminala je omogočen po odmontaži pokrova priključka, ki se jo opravi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

Priključni vod je treba montirati v razbremenilnik priključka štedilnika.

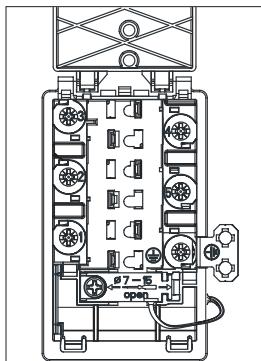
Pred izvedbo priklopa štedilnika na električno napeljavo se je treba seznaniti z informacijami na nazivni ploščici in na priklopni shemi.

Pozor! Inštalater ima obveznost izdati uporabniku "potrdilo o priklopu štedilnika na električno napeljavo" (obrazec le-tega se nahaja v garancijskem listu).

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



INSTALACIJA



SHEMA MOŽNIH POVEZAV

Pozor! Napetost grelnih elementov 230V.

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

Priporočena vrsta priklopnega voda

1	V primeru omrežja 230 V enofazni priklop z nevralno žilo, mostiči povezujejo terminale 1-2-3 ter 4-5, zaščitna žila na \ominus	1N~	 H05VV-F3G4 3 x 4 mm ²
2	V primeru omrežja 400/230 V dvofazni priklop z nevralno žilo, mostiči povezujejo terminala 2-3 ter 4-5, zaščitna žila na \ominus	2N~	 H05VV-F4G2,5 4 x 2,5 mm ²
3	V primeru omrežja 400/230 V trofazni priklop z nevralno žilo, mostiči povezujejo terminala 4-5, fazne žile so povezljene na 1, 2 in 3, nevralna žila na 4-5, zaščitna žila na \ominus	3N~	 H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm ²

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

UPORABA

Pred prvim vklopom štedilnika

- odstraniti elemente embalaže, izprazniti predal, očistiti komoro pečice in grelno ploščo tovarniško nanešenih konservacijskih 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.
- izvesti opravila v zvezi s štedilnikom ob upoštevanju varnostnih navodil.

Pozor!

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

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

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 obliku ponve se uporablja posebej temu prilagojeno razširjeno grelno polje velikosti 140x250. **Ne sme se uporabljati posod s konkavnim ali konveksnim dnem.** Treba je paziti na to, da bo posoda vedno imela ustrezno izbrani pokrov. Priporoča se uporaba posod z debelom vlitim dnem.

Onesnaženost površine grelnih polj in posod onemogoča polni izkoristek topote.

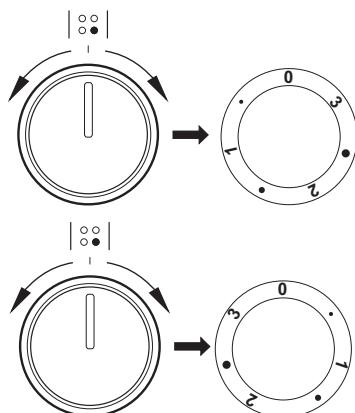


Izbor grelne moči

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

Zaporedje pozicij na zasučnem gumbu

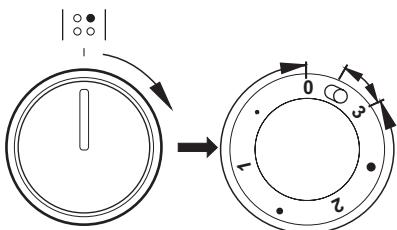
- 0 Izklop
- Minimum, podgrevanje
- 1 Dušenje zelenjave, počasno kuhanje
- Priprava juh, jedi v večjih količinah
- 2 Počasno cvrtje
- Peka mesa, rib
- 3 Maksimum, hitro segretje, hitra kuha, hitro cvrtje



UPORABA

Pomembno!

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



V položajih „0 • 1 • 2 • 3” zasučnega gumba deluje notranje grelno polje in je možno tekoče uravnavati 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 uravnavati količino toplote, ki jo dovajata do posode obe grelni polji (notranje in zunanje), notranje stikalo izklopi in polji šele po zasuku gumba v položaj 0.*

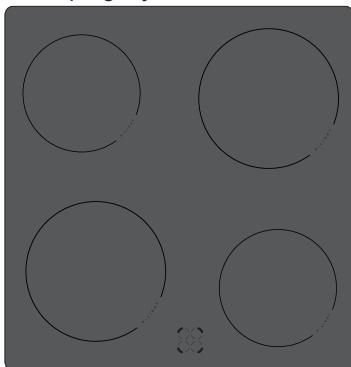
V območju „0 • 1 • 2 • 3” zasučnega gumba deluje notranje grelno polje in tako lahko aktivno prilagodite količino toplote, ki se dovaja v posodo. Če zasučni gumb za trenutek zasučete v položaj z oznako , aktivirate vklop zunanjega grelnega polja. Odslej lahko aktivno prilagajate količino toplote, ki jo v posodo dovajata obe grelni polji (notranje in zunanje), tako da zasučni gumb nastavite na želeni položaj ogrevanja od „0 • 1 • 2 • 3”. Notranje stikalo bo ta polja izkloplilo šele, ko zasučni gumb obrnete v položaj 0.*

Indikator segretosti polja

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

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

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

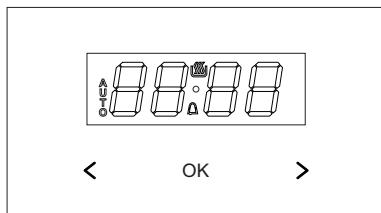


Indikator segretosti polja

*Odvisno od modela

UPORABA

► Elektronski programer*



- OK - gumb izbere načina delovanja
- > - gumb Plus
- < - gumb Minus
- 🕒 - simbol pripravljenosti za delovanje
- ⌚ - simbol kuhinjske ure
- ⏰ - simbol časa trajanja delovanja

Nastavitev tekočega 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 nastavitev časa bodo nove nastavitev shranjene, pika pod simbolom ☰ pa bo prenehala utripati.

Popravke časa lahko kasneje izvedete tako, da skupaj pritisnite na gumba </>, ko bo pika pod simbolom ☰ utripala, lahko popravite trenutni čas.

Pozor!

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

*Odvisno od modela

Minutnik

Minutnik je možno aktivirati ob vsakem času, ne glede na stanje aktivnosti drugih funkcij programerja. Razpon odmerjenega časa lahko znaša od 1 minute do 23 ur in 59 minut. Za nastavitev minutnika je treba:

- pritisniti gumb ok, na zaslonu bo utripal simbol ☰;
- nastaviti čas minutnika s gumbi < / >,

Zaslon kaže nastavljeni čas minutnika ter aktivno funkcijo dela ☰.

Po preteku nastavljenega časa se vklopi zvočni signal, in utripa ☰.

- pritisniti gumb < / > ali ok za izklop signala, funkcija ☰ ugasne in zaslon kaže tekoči čas.

Pozor!

Če se zvočnega signala ne izklopi ročno, se sam avtomatsko izklopi po pribl. 7 minutah.

Polavtomatsko delovanje

Če želite, da se pečica vklopi 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 in jo držati pritisnjeno do trenutka, ko začne vsebina na zaslonu utripati:

UPORABA

- nastaviti željeni čas dela s gumbi < / >, na razponu od 1 minute do 10 ur.

Nastavljeni čas se shrani v spomin po približno 7 sek., na zaslonu se ponovno prikaže tekoči čas ob aktivni funkciji delovanja AUTO. Po preteku nastavljenega časa se pečica avtomatsko izklopi, vklopi se zvočna signalizacija, funkcija delovanja AUTO začne utripati,

- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaj izklopljeno,
- pritisniti gumb < / > ali ok za izklop signala, funkcija AUTO ugasne, zaslon začne kazati tekoči čas.

Pozor!

Pri pečicah, opremljenih z enim zasučnim gumbom upravljanja, je zasučni gumb funkcij pečice združen z regulatorjem temperature.

Avtomatsko delovanje

Če želite, da se pečica vklopi za določen čas dela ob določeni uri in se izlopi ob določeni uri, je treba nastaviti čas trajanja dela in čas končanja dela:

- pritisniti gumb ok in jo držati pritisnjeno do trenutka, ko začne vsebina na zaslonu utripati:
- nastaviti željeni čas dela s gumbi < / > kakor tudi za polavtomatsko delovanje,
- pritisniti gumb ok in jo držati pritisnjeno do trenutka, ko začne vsebina na zaslonu utripati:
- nastaviti uro izklopa (končanja dela) s gumbi < / >, ki je razponsko omejena do časa kasnejšega do 23 ur in 59 minut,

- nastaviti zasučni gumb funkcije pečice in zasučni gumb regulacije temperature v želena položaja, v katerih naj deluje pečica.

Funkcija delovanja AUTO je aktivna, delovanje pečice se začne v trenutku, izhajajočem iz razlike med nastavljenim časom končanja dela in nastavljenim časom dela (npr. nastavljeni čas dela znaša 1 uro, nastavljeni čas končanja dela 14.00, pečica se avtomatsko vklopi ob 13.00 uri).

Po dosegi ure končanja dela se pečica avtomatsko izklopi, vklopi se zvočna signalizacija ob utripajoči funkciji delovanja AUTO ,

- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaj izklopljeno,
- pritisniti tipkogumb < / > ali ok za izklop signala, funkcija AUTO ugasne, a zaslon bo kazal tekoči čas, npr. 12.35.

Brisanje nastavitev

V vsakem trenutku se lahko briše funkcijo minutnika ali avtomatskega delovanja.

Brisanje nastavitev avtomatskega delovanja:

- hkrati pritisniti na gume < / >,
Brisanje nastavitev minutnika:
 - s gumbom ok izbrati funkcijo minutnika,
 - ponovno pritisniti na gumbi < / >.

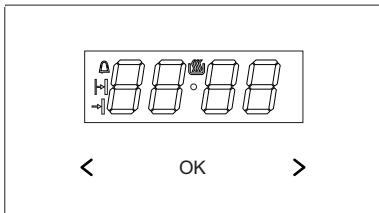
Sprememba tona zvočnega signala

Ton zvočnega signala se lahko spremeni na naslednji način:

- hkrati pritisniti na gume < / >,
- s gumbom ok izbrati funkcijo „ton”, vsebina na zaslonu bo utripala:
- s gumbi < izbrati ustrezni ton na razponu od 1 do 3.

UPORABA

► 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 nastavite časa bodo nove nastavite shranjene, pika pod simbolom ⏱ pa bo prenehala utripati.

Popravke časa lahko kasneje izvedete tako, da skupaj pritisnite na gumba </>, ko bo pika pod simbolom ⏱ utripala, lahko popravite trenutni čas.

Pozor!

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

*Odvisno 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 nastavitev minutnika je treba:

- pritisniti gumb ok na ekranu bo utripal simbol ⏱:
- nastavite čas kuhinjske ure z gumbi < / >, ekran kaže nastavljeni čas kuhinjske ure oz. aktivno funkcijo delovanja ⏱ po preteku nastavljenega časa se vklopi zvočni signal in utripa ⏱
- pritisniti in držati gumb < / > ali MENU 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 avtomačno izklopi, vklopi pa se zvočna signalizacija, simbola ⏱ in ⏸ bosta utripala,

UPORABA

- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaj izklopjeno,
- 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 želen čas delovanja z gumbi < / > kot pri polautomatičnemu 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 želena 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 izklopjeno,

- pritisnite in držite gumb < / > ali ok da se izklopi signal, simboli  i  ugasnejo, ekran pa po približno 7 sekundah pokaže aktualni čas.

Sprememba tona zvočnega signala

Ton zvočnega signala je možno spremeniti na naslednji način:

- hkrati pritisnite gume < / >,
- z gumbom ok izberite funkcijo *ton*, obvestila ekrana bodo utripala:
- z gumbi < / > izberite primeren ton:
 - v razponu od 1 do 3 z gumbom >
 - v razponu od 3 do 1 z gumbom < .

Sprememba svetlosti ekrana

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

Svetlost ekrana lahko spremenite na naslednji način:

- hkrati pritisnite gume < / >,
- 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 preteklu zadnjih 7 sekund) je svetlosť ekrana maksimalna.

Nočni način

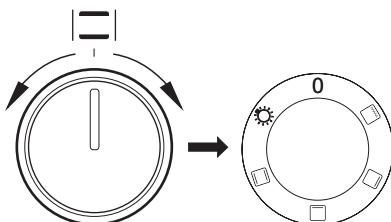
Med 22.00 in 6.00 uro avtomatično zmanjša svetlosť osvetlitve.

UPORABA

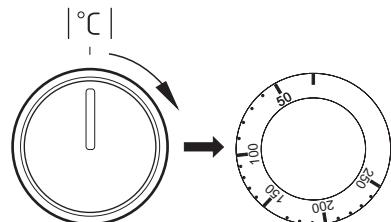
► Funkcije pečice in uporaba le-te.

Pečica z naravno konvekcijo (konvencionalna)

Pečico se lahko segreva s spodnji in zgornjim grelcem ter z opekačem. Delo te pečice se upravlja z uporabo zasučnega gumbe vrste delovanja pečice - nastavitev se izvede z zasukom gumba na želeno funkcijo,



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



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

Pozor!

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

Možni položaji zasučnega gumba



Neodvisna osvetlitev pečice

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



Vklopljen opekač

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



Vklopljen zgornji grelec

Nastavitev zasučnega gumba v ta položaj omogoča segrevanje pečice samo z uporabo zgornjega grelca. Zaramenitev testa, zaključno opečenje zgoraj, dodatno zapečenje.



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.

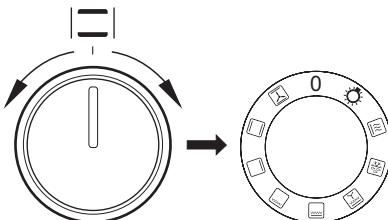
UPORABA

Ellenőrző lámpák

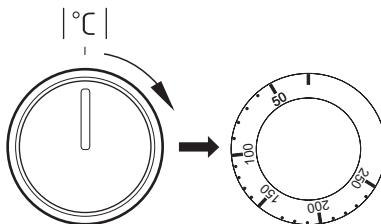
Vklop pečice signalizira zasvetitev dveh kontrolnih lučk, kontrolne lučke dela (vklopa) štedilnika **R** in kontrolne lučke termoregulatorja **L**. Svetenje kontrolne lučke **R** signalizira delo pečice. Ugasnitev kontrolne lučke **L** je znak, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo. Če kuhrske 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“.

Pečice s prisilno cirkulacijo zraka (z ventilatorjem)

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



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



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

Pozor!

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

UPORABA

0 Ničelna nastavitev



Neodvisna osvetlitev pečice

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



Hiro razgretje

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



Odmrzovanje

Vklopljen je samo ventilator, brez uporabe grelcev.



Vklopljeni ventilator, opekač in zgornji grelec

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



Ojačani opekač (Supergrill)

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



Vklopljen opekač

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



Vklopljen spodnji grelnik

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



Vklopljena sta zgornji in spodnji grelec

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



Vklopljeni ventilator, spodnji in zgornji grelec

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

Kontrolne lučke

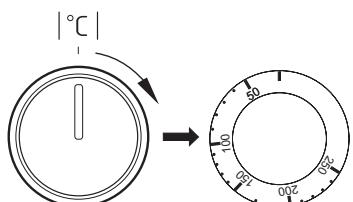
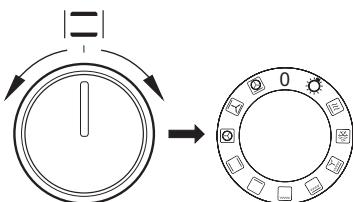
Vklop pečice signalizira zasvetitev dveh kontrolnih lučk, kontrolne lučke dela (vklopa) štedilnika **R** in kontrolne lučke termoregulatorja **L**. Svetenje kontrolne lučke **R** signalizira delo pečice. Ugasnitev kontrolne lučke **L** je znak, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo. Če kuhrske recepte zahteva vložitev jedi v razgreti 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“.

UPORABA

Pečice s prisilno cirkulacijo zraka (s termocirkulacijskim ventilatorjem in grecem)

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 - nastavitev se izvede z zasukom gumba na želeno funkcijo,

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



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

Pozor!

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

0 Ničelna nastavitev



Neodvisna osvetlitev pečice

Z nastavitevijo 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.



Vklopljeni ventilator, opekač in zgornji grelec

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



Ojačani opekač (Supergrill)

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



Vklopljen opekač

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

UPORABA



Vklapljen 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).



Vklapljena 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.



Vklapljena termocirkulacija

Nastavitev zasučnega gumba v položaj „vklapljena termocirkulacija“ omogoča realizacijo segrevanja pečice na prisilni način z uporabo termoventilatorja, nameščenega na centralnem mestu hrbitne 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.



Vklapljeni ventilator, spodnji in zgornji grelec

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



Vklapljena termocirkulacija in spodnji grelec

V tem položaju zasučnega gumba pečica izvaja funkcijo termocirkulacije in vklapljenega 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 kuhrske recept zahteva vložitev jedi v razgredno pečico, se sme to narediti ne prej kot po prvi ugasnitvi rdeče kontrolne lučke **L**. Tekom peke se lučka **L** občasno vklopi in izklopi (vzdrževanje temperature v komori pečice). Kontrolna lučka **R** se lahko sveti tudi, ko je zasučni gumb v položaju „Osvetlitev pečice“.

UPORABA

Uporaba opekača

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

Za vklop opekača je treba:

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

Za funkcijo peke in intenzivirane peke je treba temperaturo nastaviti maksimalno na 210 °C, za funkcijo peke z ventilatorjem pa maksimalno na 190 °C.

Pozor!

Peko je treba izvajati pri zaprtih vratih pečice.

Pri uporabi opekača lahko dostopni deli pečice postanejo vroči.

Priporoča se preprečevati otrokom dostop do pečice.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Peka kruha in drugih jedi iz testa

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

Konvencionalna pečica (spodnji grelnik + zgornji grelnik)

Vrsta pečenja jedi	Funkcija pečice	Temperatura (°C)	Raven	Čas [min]
Biskvit	<input type="checkbox"/>	160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kvašen / štiričetrtinski kolač	<input type="checkbox"/>	160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza	<input type="checkbox"/>	220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Ribe	<input type="checkbox"/>	210 - 220	2	45 - 60
Govedina	<input type="checkbox"/>	225 - 250	2	120 - 150
Svinjina	<input type="checkbox"/>	160 - 230	2	90 - 120
Piščanec	<input type="checkbox"/>	160 - 180	2	45 - 60
Zelenjava	<input type="checkbox"/>	190 - 210	2	40 - 50

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

¹⁾ Razgrejte prazno pečico

²⁾ Podani časi veljajo za peko v malih modelih

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

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

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

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

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

¹⁾ Razgrejte prazno pečico

²⁾ Podani časi veljajo za peko v malih modelih

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

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Pečica s prisilnim obtokom zraka (grelnik termocirkulacije + ventilator)

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

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

¹⁾Razgrevajte prazno pečico

²⁾Podani časi veljajo za peko v malih modelih

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

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

Pečenje peciva

Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (°C)	Čas peke ²⁾ (min.)
Majhno pecivo	Pekač za pecivo	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Krhko pecivo (trakovi)	Pekač za pecivo	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Biskvit brez maščobe	Rešetke + črno prevlečen pekač za pecivo Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Jabolčna pita	Rešetke + dva črno prevlečena pekača za pecivo Ø 20 cm	2 pekače se na rešetkah umesti diagonalno, desno zadaj, levo spredaj		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Razgrevanje praznega pečico, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

²⁾ Časi veljajo, če za nerazgredoto notranjost pečice ni podano drugače. Čase podane za razgredeto pečico je potreben 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 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rešetke	4		250 ²⁾	2 - 3
Goveji burgerji	Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin)	4 - rešetke 3 - pekač za pečenko		250 ¹⁾	1 stran 10 - 15 2 stran 8 - 13

¹⁾ Razgrevite prazno pečico z vklopom za 5 minut, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

²⁾ Razgrevite 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 razgredno pečico je potrebno skrajšati za približno 5-10 minut.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

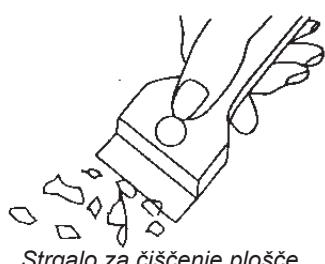
Skrb uporabnika za tekoče vzdrževanje štedilnika v čistem stanju in za pravilno konservacijo le-tega pomembno vpliva na dolžino obdobja brezhibnega delovanja.

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.

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.

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, žičnatí 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.



- Priporočamo uporabo sredstev za čiščenje ali pomivanje z blagim delovanjem in z ustreznimi priporočili, kot npr. vse vrste tekočine ali emulzije za odstranjevanje maščob

V primeru, da nimate na razpolago priporočenih sredstev, priporočamo uporabo tople vode z dodatkom tekočine za pomivanje posode ali sredstva za čiščenje pomivalnih korit iz nerjavečega materiala.

- Za umivanje in čiščenje površin uporabljajte mehko in nežno krpo, dobro absorbirajočo vlago.
Keramično ploščo je treba po vsakokratnem umitju obrisati do suhega.
- Treba je posebno pozornost namenjati temu, da ne poškodujete keramične plošče, da ne nastanejo globoke praske ali okruški zaradi udarcev kovinskih pokrovov posod ali drugih predmetov z ostrimi robovi.

Pomembno!

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

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

▶ Pečica

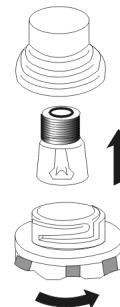
- Pečico je treba očistiti po vsakokratni uporabi. Pri čiščenju pečice je treba vklopiti osvetlitev, da se doseže boljša vidnost delovnega prostora.
- Komoro pečice se sme umivati le z uporabo tople vode z dodatkom majhne količine tekočine za pomivanje posode.
- **Čiščenje s paro -Steam Clean:**
 - na široki pekač, ki se ga namesti na prvo raven od spodaj vlti 0,25 l vode (1 skodelica),
 - zapreti vrata pečice,
 - zasučni gumb regulatorja temperature nastaviti v položaj 50°C, zasučni gumb funkcij pa v položaj spodnjii 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 kislino (npr. citronska kislina), ki lahko pustijo neodstranljive madeže ali potemnите keramičnega emajla.

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

Menjava žarnice osvetlitve Pečice

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

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

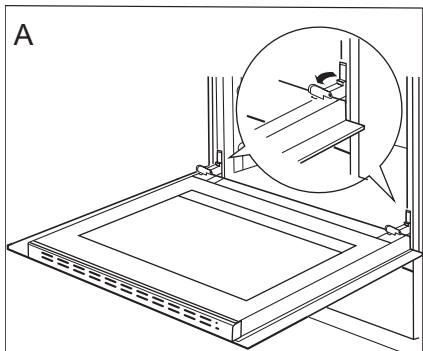


- Uviti žarnico, paziti, da se jo tesno uvije v keramično vtično mesto.
- Uviti stekleni poklopec lučice.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Snemanje vrat

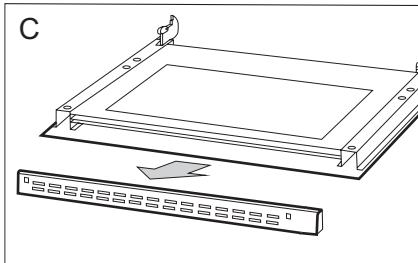
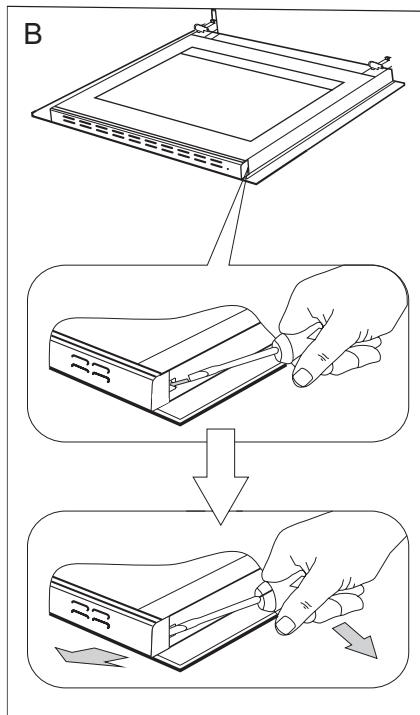
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnije čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečaju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem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



Odmik zaroval tečajev

Odstranitev notranjega stekla

1. 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

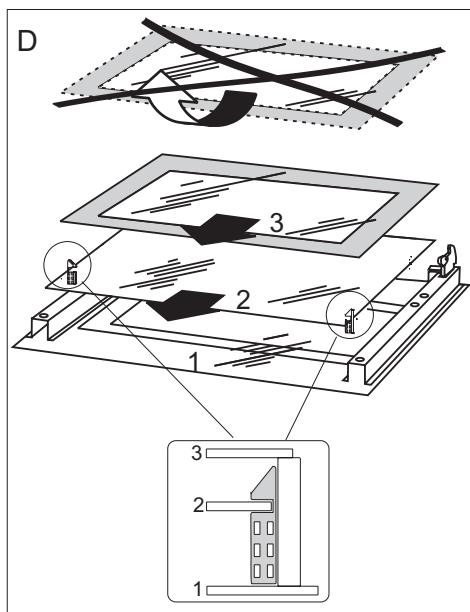
3. Notranje steklo izvleči z mesta pritrjenosti (v spodnjem delu vrat). Sl. D in D1.

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

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

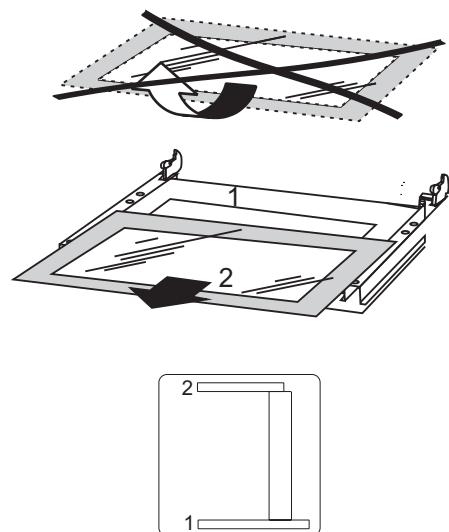
Za ponovno namestitev stekel je treba postopati v obratnem vrstnem redu. Gladki del stekla se mora nahajati zgoraj, odsekani vogali spodaj.

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. 2 stekli.

D1



Odstranjevanje notranjih stekel. 3 stekli.

Periodični pregledi

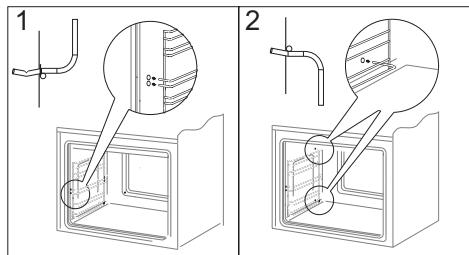
Poleg opravil tekočega vzdrževanja štedilnika v čistem stanju je treba:

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

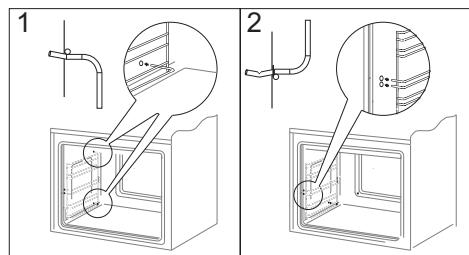
Pozor! kakršna koli popravila in izvedbe nastavitev sme opravljati le ustrezni servis ali inštalater z ustreznimi dovoljenji.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

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



Odstranjevanje lestvic



Nameščanje lestvic

*Odvisno od modela

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 osvetlitve 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. 8,9 kW
Dimenziije štedilnika (višina/širina/globina)	85 / 50 / 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/EC**,
- direktive o elektromagnetni združljivosti **2014/30/EC**,
- direktive o okoljsko primerni zasnovi **2009/125/EC**,

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