

5022IE3.325eEHTbDHbScJQa(Xx) / SHI 905 150 E
5022IE3.325eEHTbDHbScJQa(W) / SHI 905 150 W

HR UPUTE ZA UPORABU
SL NAVODILO ZA UPORABO

ŠTOVANI KLIJENTI,

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

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

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

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



Pozor!

Štednjak koristiti isključivo nakon čitanja ovih uputa za uporabu.

Štednjak je namijenjen isključivo za kućansku uporabu.

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

SADRŽAJ

Osnovne informacije.....	2
Informacije o sigurnosti.....	3
Opis proizvoda.....	8
Specifikacija proizvoda	10
Instalacija.....	11
Uporaba.....	14
Pečenje u pećnici – praktični savjeti	33
Test jela.....	36
Čišćenje i održavanje štednjaka.....	38
Postupanje u hitnim slučajevima.....	43
Tehnički podaci.....	44

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

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

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

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

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

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

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

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

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

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

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

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

Za čišćenje štednjaka zabranjena je uporaba opreme za parno čišćenje.

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

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU



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

- **Uporaba pravilnih posuda za kuhanje.**

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

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

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

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

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

- **Izbjegavati nepotrebno „zavirivanje u posude“.**

Često otvaranje vrata pećnice nije potrebno.

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

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

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

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

- **Iskorištavanje preostale topline pećnice.**

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

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

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

- **Pozorno zatvaramo vrata pećnice.**

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

- **Ne ugrađivati pećnicu u neposrednoj blizini hladnjaka/zamrzivača.**

Zbog tih uređaja potrošnja električne energije nepotrebno raste.

UKLANJANJE PAKIRANJA



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

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

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

POVLAČENJE IZ UPORABE

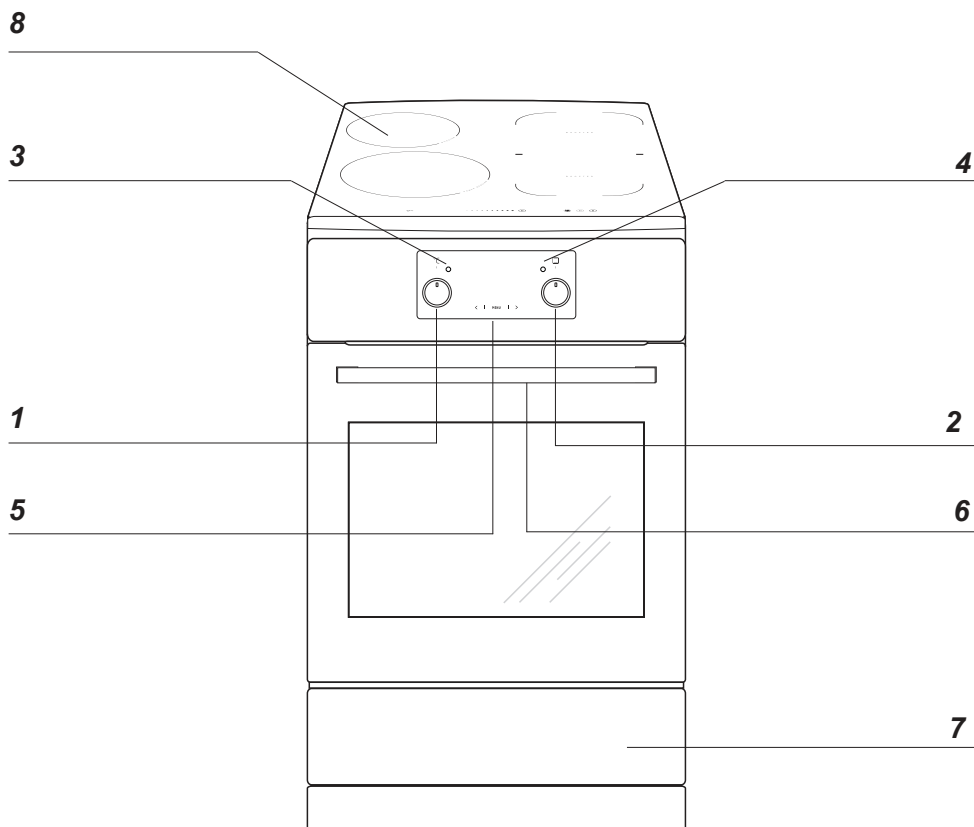


Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EU i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekriženog spremnika za otpatke.

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

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

OPIS PROIZVODA



- 1** Birač termoregulatora
- 2** Birač za izbor funkcije pećnice
- 3** Kontrolna lampica termoregulatora **L**
- 4** Kontrolna lampica rada štednjaka **R**
- 5** Elektronički programator
- 6** Ručka vrata pećnice
- 7** Ladica
- 8** Upravljačka ploča za grijaća polja

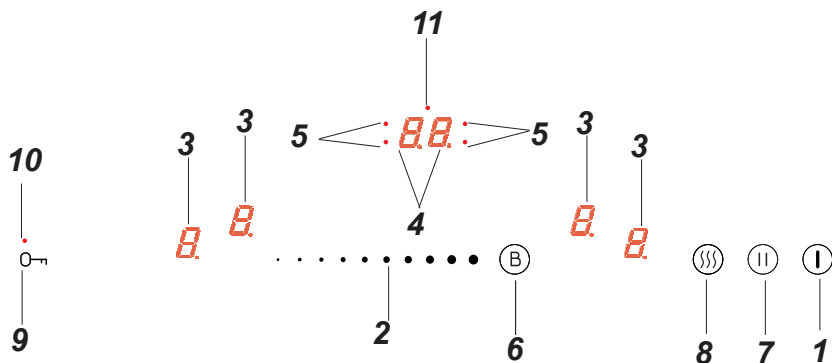
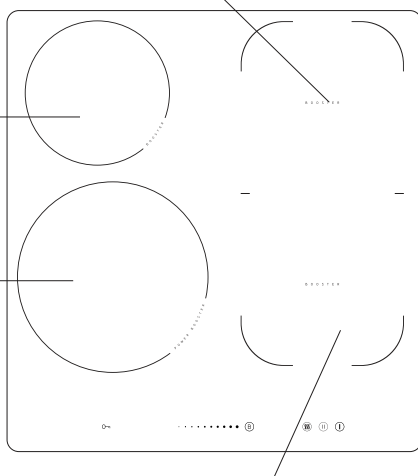
OPIS PROIZVODA

Indukcijsko grijaće polje **booster**
(stražnje desno) Ø 180 mm

Indukcijsko grijaće polje **booster**
(stražnje lijevo) Ø 160 mm

Indukcijsko grijaće polje **booster**
(prednje lijevo) Ø 210 mm

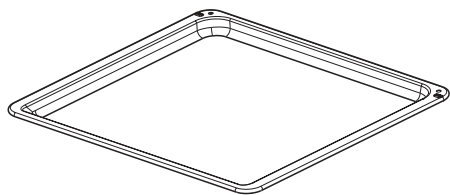
Indukcijsko grijaće polje **booster**
(prednje desno) Ø 180 mm



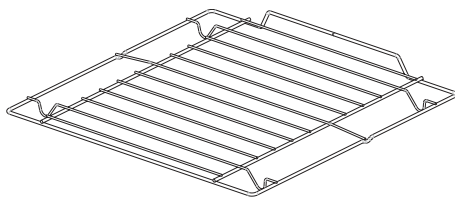
1. Senzor uključeno/isključeno ploče
2. Senzor promjene snage grijanja
3. Pokazatelj grijaćeg polja
4. Pokazatelj sata
5. Signalizacijska dioda sata
6. Senzor Booster
7. Senzor funkcije pauza
8. Senzor funkcije podgrijavanja
9. Senzor ključa
10. Signalizacijska dioda senzora ključ
11. Signalizacijska dioda brojača minuta

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

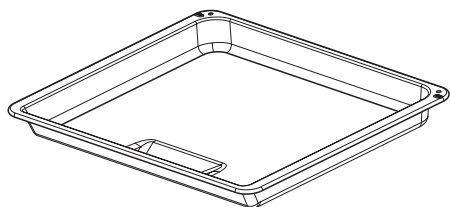
Dodatni pribor



*Pekač za pecivo**

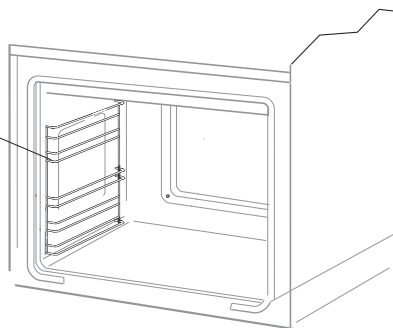


*Ražanj za gril
(rešetka sa štitnikom)*



*Plitica za pečenje**

Bočne vodilice



**Ovisno o modelu*

INSTALACIJA

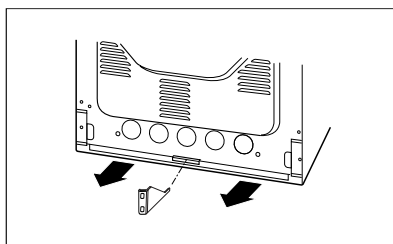
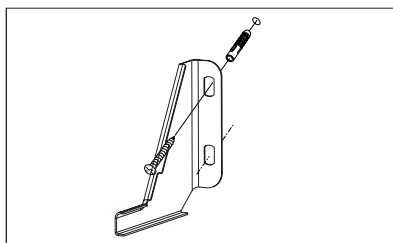
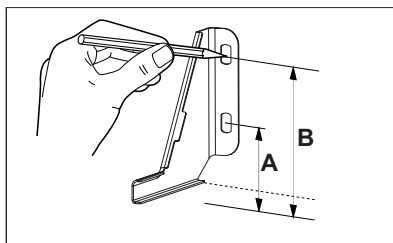
Postavljanje štednjaka

- 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 tvrdj, ravnoj podlozi (ne postavljati na podnožju).
- Nape montirati u skladu s informacijama iz njihovih uputa za uporabu.
- Prije uporabe štednjak nivelirati, što je posebno značajno za ravnomjerno raspoređivanje masnoće na tavi.

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

Montiranje blokade koja štiti od prevrtanja štednjaka.

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



Štednjak vis. 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Štednjak vis. 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

INSTALACIJA

Priključivanje štednjaka na električnu mrežu

Pozor!

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

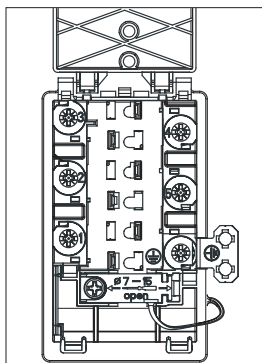
Upute za instalatera

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

Pozor!

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

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



SHEMA MOGUĆIH SPOJEVA

Pozor! Napon grijaaćih elemenata 230V.

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

Preporučena vrsta
prikjučnog 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 \oplus	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 \oplus	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 \oplus .	3N~		H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm ²

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

UPORABA

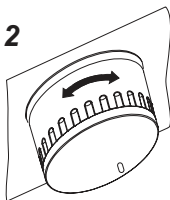
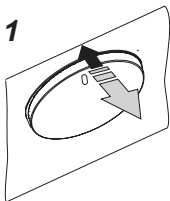
Prije prvog uključivanja uređaja

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

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

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

Oznake birača odgovaraju sljedećim funkcijama pećnice.



Važno!

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

Pozor!

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

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

Važno!

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

UPORABA

Elektronički programator

Simboli i piktogrami

☞ ⏰ - oznake funkcije rada

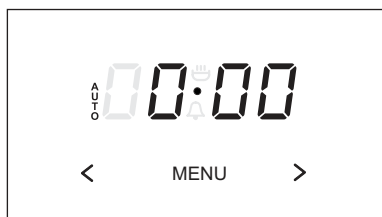
MENU - senzor izbora funkcije rada programatora

< - senzor "-"

> - senzor "+"

Postavljanje trenutnog vremena

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



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

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

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

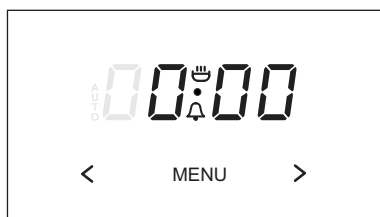
Pozor!

Pećnicu možemo pokrenuti kad se pojavi simbol ☞ na zaslonu.

Brojač minuta

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

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



- postaviti vrijeme brojača minuta sensorima > i <,

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

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

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

Pozor!

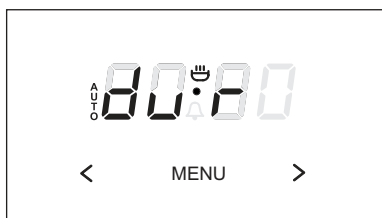
Ako zvučni signal nije ručno isključen, automatski se isključuje nakon oko 7 minuta.

UPORABA

Poluautomatski rad

Ako pećnicu trebamo isključiti u odgovarajućem satu, treba:

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



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

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

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

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

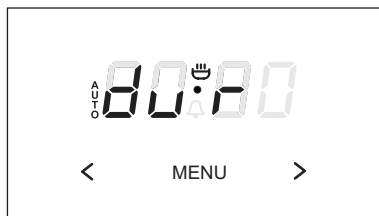
Pozor!

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

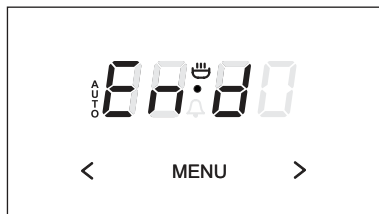
Automatski rad

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

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



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



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

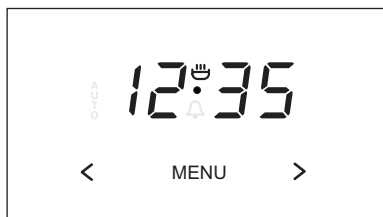
- podesiti birač funkcije pećnice i regulacije temperature u željenu poziciju u kojoj će pećnica raditi.

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

UPORABA

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

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



Poništavanje postavki

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

Poništavanje postavki automatskog rada:

- istovremeno pritisnuti senzore < i >,

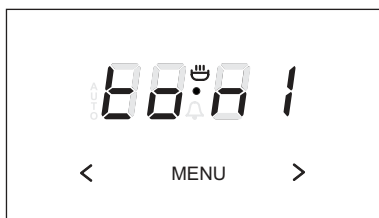
Poništavanje postavki brojača minuta:

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

Promjena tona zvučnog signala

Ton zvučnog signala mijenjamo na sljedeći način:

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



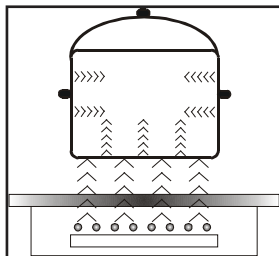
- senzorom > izabrati odgovarajući ton u rasponu od 1 do 3.

UPORABA

Uporaba grijaće ploče.

Informacija o vrsti grijaćih polja nalazi se u tablici na str. 11 upute.

Princip rada indukcijskog polja



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

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

Tehnologija indukcije se odlikuje sljedećim vrlinama:

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

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

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

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

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

UPORABA

Zaštitni uređaj:

Ako je ploča pravilno instalirana i pravilno korištena, rijetko su potrebni zaštitni uređaji.

Ventilator: služi za zaštitu i hlađenje upravljačkih elemenata i elemenata za napajanje. Može raditi s 2 različite brzine, djeluje na automatski način. Ventilator radi kad su grijaća polja isključena i djeluje do trenutka potpunog hlađenja elektroničkog sustava.

Tranzistor: Temperatura elektroničkih elemenata je neprestano mjerena pomoću sonde. Ako se toplina opasno raste, ovaj sustav automatski isključuje grijaće polje koje se nalazi najbliže zagrijanih elektroničkih elemenata.

Detekcija: detektor prisutnosti posude omogućava rad ploče i istovremeno zagrijavanje. Mali predmeti koji su postavljeni u zoni grijanja (žličice, nož, prsten) neće biti tretirani kao posude i ploča se neće uključiti.

Detektor posude u indukcijskom polju

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

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

Ako u polju kuhanja nije postavljena posuda ili je tamo postavljena neodgovarajuća posuda, brojka na zaslonu snage grijanja pulsira. Polje se ne uključuje.

Ako za 10 minuta nije detektirana posuda, operacija uključivanja ploče je poništena.

Polje kuhanja isključiti, okretnim regulatorom, ne samo skidanjem posude.

Pozor!

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

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

UPORABA

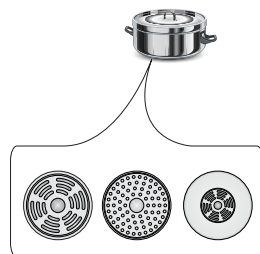
Odgovarajuća kvaliteta posuda je osnovni uvjet za visoku učinkovitost ploče.

Izbor posuda za kuhanje u indukcijskom polju



Specifikacija posuda.


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



UPORABA

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

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

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

Veličina najmanjeg korisnog posuđa za kuhanje je:

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

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

UPORABA

Upravljačka ploča

- Nakon priključivanja ploče na električnu mrežu nakratko se pale svi pokazatelji. Grijaća ploča je spremna za eksploataciju.
- Grijaća ploča je opremljena elektroničkim sensorima koje uključujemo pridrživajući prstom minimalno 1 sekundu.
- Svako uključivanje senzora signalizira zvuk.

Ne postavljati nikakve predmete na površine senzora (može se aktivirati detekcija kvara), na tim površinama stalno održavati čistoću.

Uključivanje grijaće ploče



Senzor uključeno/isključeno (1) pridržati prstom najmanje **1 sekundu**. Grijaća ploča je aktivna kad se na svim pokazateljima (3) pali brojka „0”.

Ako u vremenu od 10 sekundi nije postavljen nijedan senzor, grijaća ploča se isključuje.

Uključivanje grijaćeg polja

Nakon uključivanja grijaće ploče senzorom (1) tijekom sljedećih 10 sekundi uključiti izabrano grijaće polje (3).

1. Nakon pritiskanja senzora za izbor grijaćeg polja (3), na pokazatelju stupnja snage koji odgovara tom polju naizmjenično se pali brojka „0”.
2. Pomičući prstom po senzoru (2) podešavamo željeni stupanj snage grijanja.

Ako u vremenu od 10 sekundi nije postavljen nijedan senzor, grijaće polje se isključuje.

Grijaće polje je aktivno kad se na svim zaslonima pojavljuje broj ili slovo, što znači da je polje spremno za podešavanje grijaće snage.

Podešavanje stupnja snage grijanja indukcijskog polja

Kad na zaslonu grijaćeg polja (3) naizmjenično svijetli brojka „0” možemo početi podešavanje stupnja snage grijanja prelazeći prstom po senzoru (2).

UPORABA

Isključivanje grijaćih polja

- Grijaće polje mora biti aktivno. Pokazatelj stupnja snage grijanja se naizmjenično pali.
- Isključuje se nakon dodirivanja senzora uključeno/isključeno ili pridržavanjem senzora (3) kroz 3 sekunde, ili pomicanjem prstom u lijevo po senzoru (2) smanjujemo stupanj snage do „0”.

Isključivanje cijele grijaće ploče

- Grijaća ploča radi kad je uključeno najmanje jedno grijaće polje.
- Pritišćući senzor uključeno/isključeno (1) isključujemo cijelu grijaću ploču.

Ako je grijaće polje vruće, na pokazatelju grijaćeg polja (3) se pali slovo "H"- simbol preostale topline.

Funkcija Booster „B”

Funkcija Booster se temelji na povećavanju snage polja

Ø 180mm - s 1500W na 2500W,

Ø 210-220mm - s 2000W na 3000W,

Ø 160-180mm - s 1200W na 1400W

Bridge s 3000W na 5000W.

U cilju aktiviranja funkcije Booster izabрати zonu kuhanja, a kasnije senzorom (6) uključiti funkciju Booster, što signalizira pojavljivanje slova (B) na zaslonu grijaćeg polja (3).

Isključivanje funkcije Booster slijedi nakon pritiskanja senzora (2) i smanjivanja snage grijanja pri aktivnom grijaćem polju, ili nakon podizanja posude s grijaćeg polja.

Vrijeme djelovanja funkcije Booster je ograničeno senzorskim panelom do 10 minuta. Nakon automatskog isključivanja funkcije Booster, grijaće polje i dalje radi s nominalnom snagom.

Funkcija Booster može ponovo biti uključena pod uvjetom da senzori temperature u elektroničkim komponentama i zavojnicama imaju takvu mogućnost.

Ako tijekom rada funkcije Booster skinemo posudu s grijaćeg polja, funkcija je dalje aktivna i odbrojavanje vremena se nastavlja.

Ako je tijekom djelovanja funkcije Booster prekoračena temperatura (elektroničkog komponenta ili zavojnice) grijaćeg polja, funkcija Booster se automatski isključuje. Grijaće polje se vraća na nominalnu snagu.

UPORABA

Upravljanje funkcijom Booster

Zone kuhanja su povezane parovima okomito ili križno ovisno o modelu. Ukupna snaga je dijeljena između tih parova.

Pokušaj istovremenog uključivanja funkcije Booster za obje zone kuhanja bi prouzročio prekoračenje maksimalne dostupne snage. Tada je snaga grijanja prve aktivirane grijaće zone smanjena do najveće moguće razine.

Funkcija blokade

Funkcija blokade služi za zaštitu grijaće ploče od neželjenog uključivanja od strane djece, a uključivanje ploče je moguće nakon odblokiranja.

Funkcija blokade radi i kod uključene i kod isključene ploče.

Uključivanje i isključivanje funkcije blokade

Uključivanje i isključivanje funkcije blokade ploče obavlja se pomoću senzora (9) pridržavajući senzor kroz 5 sekundi. Uključivanje funkcije blokade signalizira paljenje signalizacijske diode (10).

Ploča je blokirana do deblokade, čak i ako je panel ploče isključivan i uključivan. Isključivanje ploče iz električne mreže uzrokuje poništavanje blokade ploče.

Pokazatelj preostale topline

Nakon završetka kuhanja, u keramičkom staklu je prisutna toplotna energija koju zovemo preostalom toplinom. Pokazivanje preostale topline odvija se na dva načina. Nakon isključivanja grijaćeg polja ili cijelog uređaja, kad temperatura prelazi 60°C, na odgovarajućem pokazatelju pojavljuje se poruka „H”. Poruka preostala toplina je prikazivana tako dugo dok je temperatura grijaćeg polja viša od 60°C. U rasponu temperatura od 45°C do 60°C na pokazatelju svijetli „h” simbol male količine preostale topline. Kad temperatura padne ispod 45°C pokazatelj preostale topline se gasi.

Dok je aktivan pokazatelj preostale topline zabranjeno je dodirivanje grijaćeg polja s obzirom na mogućnost opekлина, zabranjeno je postavljanje na njemu drugih predmeta osjetljivih na toplinu!

U slučaju isključivanja iz struje pokazatelj preostale topline „H” nije vidljiv. Bez obzira na to grijaća polja još uvijek mogu biti vruća!



UPORABA

Ograničavanje vremena rada

U cilju povećavanja pouzdanosti rada indukcijska ploča je opremljena mjerачem vremena za svako grijaće polje. Maksimalno vrijeme rada određuje se u odnosu na zadnji izabrani stupanj snage grijanja.

Ako duže vrijeme ne mijenjamo stupanj snage grijanja (vidi tabelu), tada je pripadajuće grijaće polje automatski isključeno i aktivira se pokazatelj preostale topline. Ipak možemo u svakom trenutku uključiti i koristiti pojedina grijaća polja u skladu s uputama za uporabu.

Stupanj snage grijanja	Maksimalno radno vrijeme u satima
— = ≡	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
B	10

Funkcija automatskog brzog zagrijavanja

- Izabrano grijaće polje aktivirati senzorom (3)
- Nakon toga senzorom „+” (2) podesiti razinu snage u rasponu od 1-8, i ponovo pritisnuti senzor (3)
- Na zaslonu se izmjenično prikazuju slovo A i te odabrani stupanj snage.

Kad istekne vrijeme zagrijavanja dodatnom snagom, grijaće polje se automatski prebacuje na izabrani stupanj snage koji je prikazan na pokazatelju.

Ako skinemo posudu s grijaćeg polja i ponovo je postavimo prije isteka trajanja vremena automatskog brzog zagrijavanja, brzo zagrijavanje traje do kraja.

Stupanj snage grijanja	Vrijeme trajanja automatskog brzog zagrijavanja (u minutama)
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

UPORABA

Funkcija sata

Sat za programiranje olakšava proces kuhanja zahvaljujući mogućnosti programiranja vremena djelovanja grijaćih polja. Može služiti i kao brojač minuta.

Uključivanje sata

Sat za programiranje olakšava proces kuhanja zahvaljujući mogućnosti programiranja vremena djelovanja grijaćih polja. Tu funkciju možemo uključiti isključivo za vrijeme kuhanja (kad je grijača snaga veća od „0“). Funkciju sata možemo uključiti istovremeno za sva četiri grijaća polja. Sat možemo postaviti u rasponu od 1 do 99 minuta, u minutnim intervalima.

U cilju postavljanja sata:

- senzorom (3) izabrati grijaće polje i senzorom (2) podesiti snagu grijanja u rasponu 1-9. Na zaslonu se pojavljuje izabrana snaga grijanja u rasponu od 1-9.
- kasnije u vremenu 10 sek izabrati senzor aktivacije sata (4). Na zaslonu (4) se pokazuju brojke „00“ s diodom (5) koja signalizira uključivanje odgovarajućeg grijaćeg polja
- Nakon aktiviranja sata prelazeći prstom po senzoru (2) podesiti vrijeme na satu. Prvo slijedi postavljanje druge brojke, a kasnije postavljanje prve brojke. Nakon postavljanja druge brojke ponovo pritisnuti senzor (4) i prelazimo na postavljanje prve brojke. Ako ne podesimo nikakvu vrijednost za prvi broj, nakon 10 sekundi sat prima vrijednost „0“ (np „0 6“).

Sat počinje raditi kad dioda (5) koja signalizira uključivanje odgovarajućeg grijaćeg polja počne treperiti.

Pomoću sata sva grijaća polja mogu istovremeno raditi u sustavu programiranja vremena.

Ako na zaslonu sata postavimo više vremena, prikazano je to koje je najkraće. To dodatno signalizira trepereća dioda (5).

Promjena programiranog vremena kuhanja

U svakom trenutku kuhanja možemo promijeniti vrijeme trajanja.

U tom cilju proći kroz istu proceduru programiranja kao u točki

„**Uključivanje sata**“ s tom razlikom da nakon izbora grijaćeg polja senzorom (3) ne podešavamo snagu grijanja senzorom (2), ali prelazimo neposredno na proceduru aktivacije sata pomoću senzora (4).

Kontrola protoka vremena kuhanja

Vrijeme preostalo do kraja kuhanja možemo u svakom trenutku provjeriti, dodirujući senzor sata (4). Aktivno vrijeme djelovanja sata za odgovarajuće grijaće polje signalizira trepereća dioda (5).

UPORABA

Isključivanje sata

Nakon isteka programiranog vremena kuhanja oglašava se zvučni signal koji isključujemo dodirujući bilo koji senzor, odnosno čekamo da se alarm automatski isključi nakon 2 minute.

Ako sat trebamo ranije isključiti:

- Senzorom (3) aktiviramo grijaće polje. Brojka snage grijanja je izrazitije prikazana.
- Nakon toga pritisnuti senzor (4), pridržati 3 sekunde ili promijeniti vrijeme brojača minuta pomoću senzora „+” (2) i „-” (4) u položaj „00”

Sat kao brojač minuta

Sat za programiranje vremena kuhanja može biti korišten kao dodatni alarm, ako nije aktivno vremensko upravljanje radom grijaćih polja.

Uključivanje brojača minuta

Ako je ploča isključena:

- dodirivanjem senzora uključiti/isključiti grijaće ploče (1), uključiti ploču. Na pokazateljima grijaćih polja (3) pojavljuje se brojka „0”.
- kasnije u vremenu od 10 s. izabrati senzor aktivacije brojača minuta (4). **Na zaslonu brojača minuta (4) pokazuje se brojka „00”.**
- nakon aktivacije brojača minuta pomičući prst po senzoru (2) podesiti vrijeme brojača minuta. Prvo slijedi postavljanje druge broje, a kasnije postavljanje prve brojke. Nakon postavljanja druge brojke brojač minuta automatski prelazi na postavljanje prve brojke. Ako ne podesimo nikakvu vrijednost za prvu brojku, nakon 10 sekundi brojač minuta prima vrijednost „0”. (np „06”). Brojač minuta počinje djelovati kad počinje treperiti dioda brojača (11).

Isključivanje brojača minuta

Nakon isteka programiranog vremena uključuje se neprekidni zvučni alarm koji isključujemo dodirujući bilo koji senzor ili čekamo da se automatski isključi nakon 2 minute.

Ako alarm trebamo ranije isključiti:

- Pritisnuti senzor (4), pridržati 3 sekunde ili promijeniti vrijeme brojača minuta pomoću senzora (2) pomičući prstom u položaj „00”
- Ako je sat programiran kao brojač minuta, ne radi kao uređaj za programiranje vremena kuhanja.

Funkcija brojača minuta je poništena u trenutku kad je aktivirana funkcija sata.

UPORABA

Funkcija podgrijavanja

Funkcija podgrijavanja hrane održava toplinu pripremljenog jela na grijaćem polju. Izabrano grijaće polje je uključeno na niskoj snazi grijanja. Zahvaljujući ovoj funkciji imamo toplo jelo, spremno za serviranje, koje ne mijenja svoj okus i ne lijepi se za dno posude. Ovu funkciju možemo koristiti i za topljenje maslaca, čokolade itd.

Uvjet za pravilno korištenje funkcije je uporaba odgovarajuće posude s ravnim dnom, takva posuda omogućava precizno mjerenje temperature senzorom koji se nalazi u grijaćem polju. Funkciju podgrijavanja jela možemo uključiti na svakom polju.

Na grijaćem polju možemo podesiti 3 razine temperature grijanja 42°C, 70°C i 94°C.

Funkciju podgrijavanja uključiti na sljedeći način:

- nakon izbora odgovarajućeg polja senzorom **(3)** pritisnuti senzor funkcije podgrijavanja **(8)**, što signalizira paljenje na zaslonu vodoravnog znaka (—) - to znači da je izabrana razina grijanja 42°C,
- pritisnuti senzor funkcije podgrijavanja **(8)** drugi put, što signalizira paljenje na zaslonu dvostrukog vodoravnog znaka (==) - to znači da je izabrana razina grijanja 70°C,
- pritisnuti senzor funkcije podgrijavanja **(8)** treći put, što signalizira paljenje na zaslonu trostrukog vodoravnog znaka (===) - to znači da je izabrana razina grijanja 94°C,
- Funkciju podgrijavanja možemo isključiti u svakom trenutku, aktivirajući izabrano grijaće polje pritiskanjem senzora **(3)**, a nakon toga pomicanjem po senzoru **(2)** podesiti snagu grijanja u poziciju „0” .

Funkcija Stop'n go „II”

Funkcija Stop'n go djeluje kao standardna stanka. Zahvaljujući ovoj funkciji u svakom trenutku možemo zaustaviti rad ploče i vratiti se prethodnim postavkama.

U **cilju uključivanja funkcije** stop'n go mora biti uključeno najmanje jedno grijaće polje. Nakon toga pritisnuti senzor **(7)**. Na svim pokazateljima grijaćih polja **(3)** pali se simbol „II” . Kad je grijaće polje vruće simbol „II” naizmjenično treperi od slova „H” na „h”, pokazujući djelomično zagrijavanje grijaćeg polja.


Za **isključivanje funkcije stop'n go** ponovno pritisnuti senzor **(7)**. Na pokazateljima grijaćih polja **(3)** pale se postavke koje su bile podešene prije uključivanja funkcije stop'n go.

UPORABA


Funkcija Bridge

Zahvaljujući funkciji Bridge moguća je kontrola 2 grijača polja kao jedne zone grijanja. Funkcija Bridge je posebno korisna kad se koriste posude tipa pekači.

Ploča posjeduje funkciju Bridge za lijeva i desna polja.

Za **uključivanje funkcije Bridge** pritisnuti senzor grijaćeg polja (3) a nakon toga istovremeno pritisnuti 2 senzora izbora grijaćih polja (3) s lijeve ili desne strane. Na gornjem zaslonu pali se simbol „” a na donjem zaslonu pojavljuje se brojka „0”. Nakon toga prelazeći prstom po senzoru za promjenu snage grijanja (2) podešavamo željenu snagu grijanja.

Od tog trenutka upravljamo s dva grijača polja pomoću jednog senzora.

Funkciju Bridge isključiti pridržavanjem 3 sekunde senzora izbora grijaćeg polja (3) s upaljenim simbolom „”. Na zaslonima se pali brojka „0”.

Od tog trenutka polja rade zasebno.

UPORABA

Funkcije pećnice i njena uporaba.

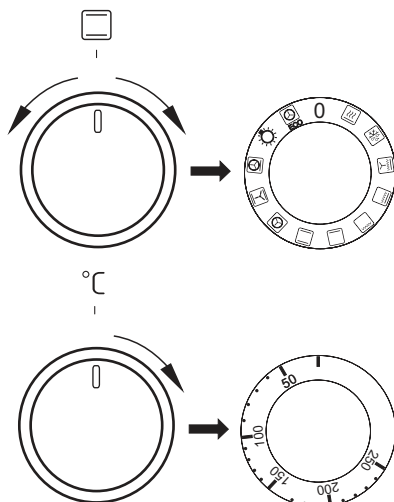
Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

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

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

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

Oznake birača odgovaraju sljedećim funkcijama pećnice.



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

Pozor!

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

0 Nulta postavka



Brzo predgrijavanje

Kružni grijač i gril.
Namijenjeno za predgrijavanje pećnice.



Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez rada grijača.



Uključeni ventilator, gril i gornji grijač.

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



Intenzivni gril (Super gril)

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



Uključeni gril

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

UPORABA



Uključeni donji grijač

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



Uključeni gornji i donji grijač

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



Uključeni vrući zrak

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

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



Uključeni ventilator, donji i gornji grijač

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



Uključeno pečenje vrućim zrakom i donji grijač

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



Neovisna rasvjeta pećnice

Dovođenjem birača u ovaj položaj aktiviramo rasvjetu komore pećnice.



ECO

Kružni grijač ECO

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

Kontrolne lampice

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

Važno!




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

UPORABA

Uporaba grila

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

Gril uključujemo na sljedeći način:

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

Za funkciju grilanja i intenzivnog grilanja temperaturu podesiti na maksimalno 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 pećnici.

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pečenje tijesta

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

Pečenje mesa







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

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Funkcija kružno grijanje ECO


















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

Preporučeni parametri kod uporabe funkcije kružno grijanje ECO

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

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

Način pripremanja jela	Funkcija pećnice	Temperatura (°C)	Razina	Vrijeme [min]
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kolač od dizanog tijesta/ pound cake kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kolač od dizanog tijesta/ pound cake kolač		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Riba		210 - 220	2	45 - 60
Riba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Riba		190	2 - 3	60 - 70
Kobasice		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 crna kalupa za kolače Ø 20 cm	2 kalupi su na rešetku postavljeni dijagonalno; desni straga, lijevi sprijeda		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.

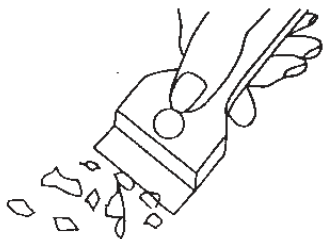
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

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 biraci u položaju „●” / „0”. Čišćenje početi tek nakon hlađenja štednjaka.

Keramička ploča

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



Strugalica za čišćenje ploče

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

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


Važno!

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Pećnica

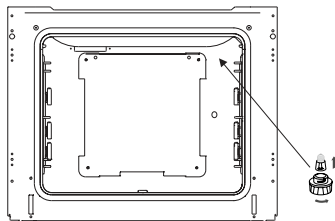
- Pećnicu čistiti nakon svake uporabe. Prilikom čišćenja pećnice uključiti rasvjetu koja poboljšava vidljivost radnog prostora.
- Komoru pećnice prati isključivo toplom vodom s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa.
- **Parno čišćenje-Aqualytic:**
 - na dno komore pećnice izliti 0,5 l vode. (2 čaša),
 - zatvoriti vrata pećnice.
 - birač regulatora temperature podesiti u položaj 90°C, a birač funkcije u položaj gornji i donji grijač ,
 - komoru pećnice grijati oko 30 minuta,
 - otvoriti vrata pećnice, unutrašnjost komore prebrisati krpom ili spužvom, te oprati toplom vodom s deterdžentom za pranje posuđa.
- Nakon pranja komore pećnicu brisati dok se ne osuši.
- Emajlirane elemente opreme štednjaka prati otopinom tople vode s dodatkom deterdženta za pranje posuđa.
- Ne rabiti deterdžente koji sadržavaju organske kiseline (np. limunska kiselina), jer mogu prouzrokovati trajne mrlje ili sivilo keramičkog emajla.

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

Promjena žarulje rasvjete pećnice

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

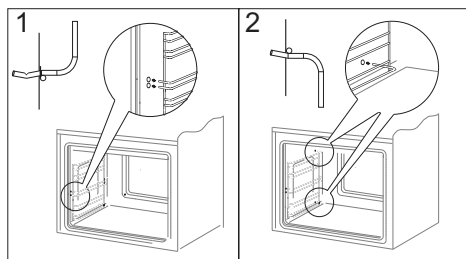
- Sve birače za upravljanje dovesti u položaj „●” / „0” i isključiti napajanje,
- Otvrnuti i oprati stakleni pokrov lampice. Pamtimo da mora biti potpuno suh.
- Otvrnuti žarulju rasvjete iz grla, u slučaju potrebe promijeniti na novu – visoko temperaturna žarulja (300°C) s parametrima:
 - napon 230 V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



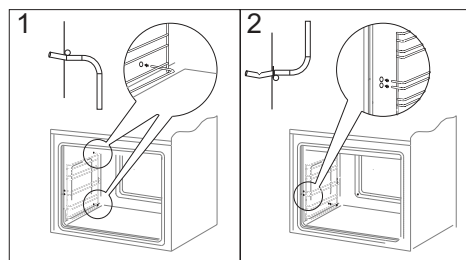
- Zavrnuti žarulju, pamteći o preciznom podešavanju u keramičkom grlu.
- Zavrnuti stakleni pokrov lampice.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

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



Vađenje žičanih vodilica

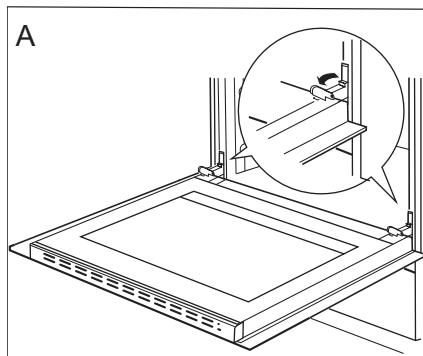


Stavljanje žičanih vodilica

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Vađenje vrata

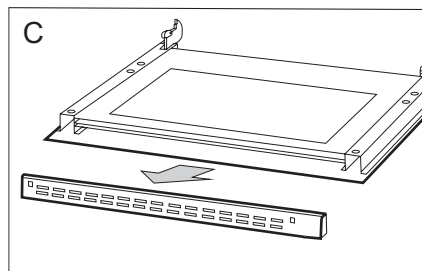
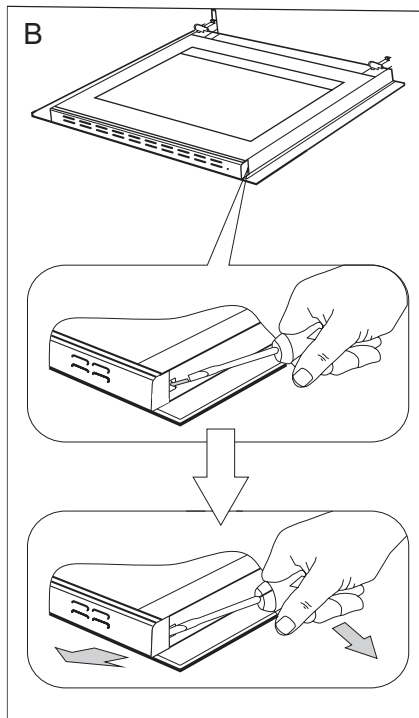
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost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



Pomicanje zaštite šarki

Vađenje unutrašnjeg stakla

1. Pomoću ravnog odvijača otkaçiti gornji profil vrata, delikatno odvajajući po bokovima (crt.B).
2. Izvući gornji profil vrata. (crt. B, C)



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

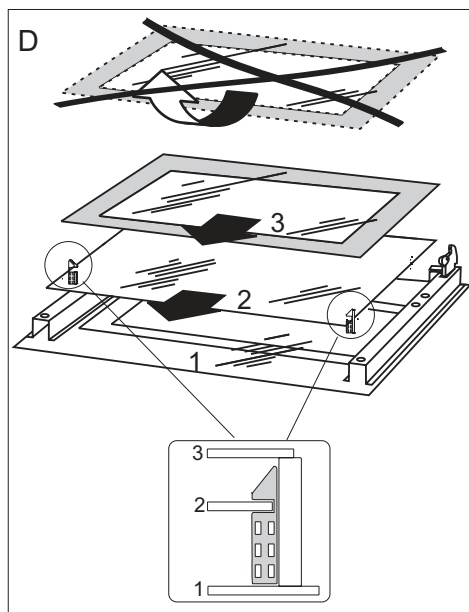
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem dijelu vrata). Crt. D i D1.

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

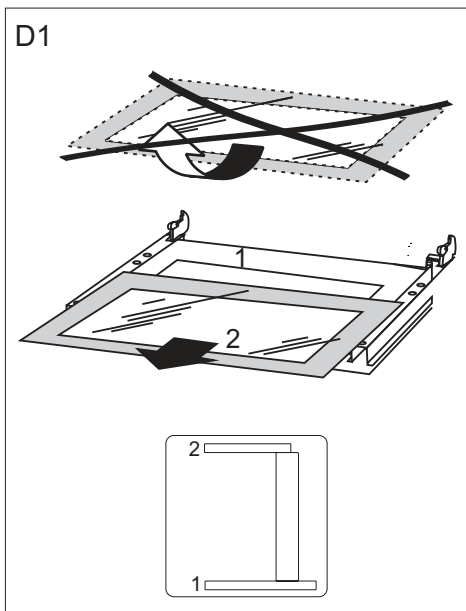
4. Stakla oprati toplom vodom i malom količinom sredstva za čišćenje.

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

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



Vađenje unutrašnjih stakala. 3 stakla.



Vađenje unutrašnjih stakala. 2 stakla.

Periodični pregledi

Osim redovitog održavanja čistoće štednjaka treba:

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

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

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

PROBLEM	UZROK	POSTUPAK
1. Uređaj ne radi	prekid napajanja strujom	provjeriti osigurač u kućnoj instalaciji, pregoreni promijeniti
2. Zaslon programatora pokazuje vrijeme „0.00”	uređaj je bio isključen iz mreže ili je došlo do trenutnog prekida napona.	podesiti trenutno vrijeme (vidi <i>Djelovanje programatora</i>)
3. Ne radi rasvjeta pećnice	žarulja nije dobro zavrnutu ili je oštećena	zavrnuti ili promijeniti pregorjelu žarulju (vidi poglavlje <i>Čišćenje i održavanje</i>)
4. Jedno grijaće polje se isključuje, na zaslonu se pojavljuje slovo „H”	ograničenje radnog vremena	ponovo uključiti grijaće polje
5. Ne pali se pokazatelj preostale topline, a grijaća polja su još uvijek vruća.	prekid napajanja strujom, uređaj je isključen iz mreže.	Pokazatelj preostale topline se ponovno aktivira tek nakon najbližeg uključivanja i isključivanja upravljačke ploče.
6. Indukcijska ploča ispušta hrapave zvukove.	To je normalna pojava. Radi ventilator za hlađenje elektroničkih sklopova.	
7. Indukcijska ploča ispušta zvukove koji asociraju na zvižduk.	To je normalna pojava. Frekvencija rada zavojnica prilikom korištenja nekoliko grijaćih zona uzrokuje da se pri maksimalnoj snazi ploča oglašava lagani zvižduk.	
8. Pukotina u keramičkoj ploči.	Opasnost! Odmah isključiti ploču iz mreže (osigurač). Obratiti se najbližem servisu.	
9. Ako kvar još nije uklonjen	Odmah isključiti ploču iz mreže (osigurač!). Obratiti se najbližem servisu. Važno! Vi ste odgovorni za ispravno stanje uređaja i pravilnu uporabu u kućanstvu. Ako se zbog pogrešne uporabe obratite servisu u jamstvenom razdoblju, i tako snosite troškove popravka. Ne odgovaramo za štete uzrokovane nepridržavanjem ovih uputa.	
10. Simbol E2	Pregrijane indukcijske zavojnice	nedovoljno hlađenje, - provjeriti posudu u skladu s napomenom na str. 20/21




TEHNIČKI PODACI

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

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

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

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


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

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

Izjava proizvođača

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

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

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

SPOŠTOVANI KUPEC,

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

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

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

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



Pozor!

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

Štedilnik je namenjen izključno za hišno gospodinjstvo uporabo.

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

KAZALO

Temeljne informacije.....	45
Navodila nanašajoča se na varnost uporabe	46
Opis izdelka.....	51
Karakteristike izdelka.....	53
Instalacija.....	54
Uporaba.....	57
Peka v pečici-praktični nasveti.....	68
Testne jedi.....	76
Čiščenje in vzdrževanje štedilnika.....	79
Ravnanje v primeru okvare.....	81
Tehnični podatki.....	87

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI 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.

Pozor. 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.

Pozor. Nevarnost požara: ne postavljajte stvari na kahalno površino.

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

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

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE

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

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

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

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

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

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

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

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE

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

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



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

dosegamo na naslednji način:

- **Uporaba pravih posod za kuhanje.**

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

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

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

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

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

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

Tudi ne odpirajte po nepotrebem prepogosto vrat pečice.

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

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

Uporabljajte pečico le v primeru večjega obsega jedi.

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

- **Izkoristitev toplote po izklopu pečice.**

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

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

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

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

- **Nepostavitev štedilnika v neposredno bližino hladilnika/zamrzovalnik.** Poraba energije se zaradi tega po nepotrebem poveča.

ROZPAKIRANJE



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

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

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

UMIK IZ UPORABE

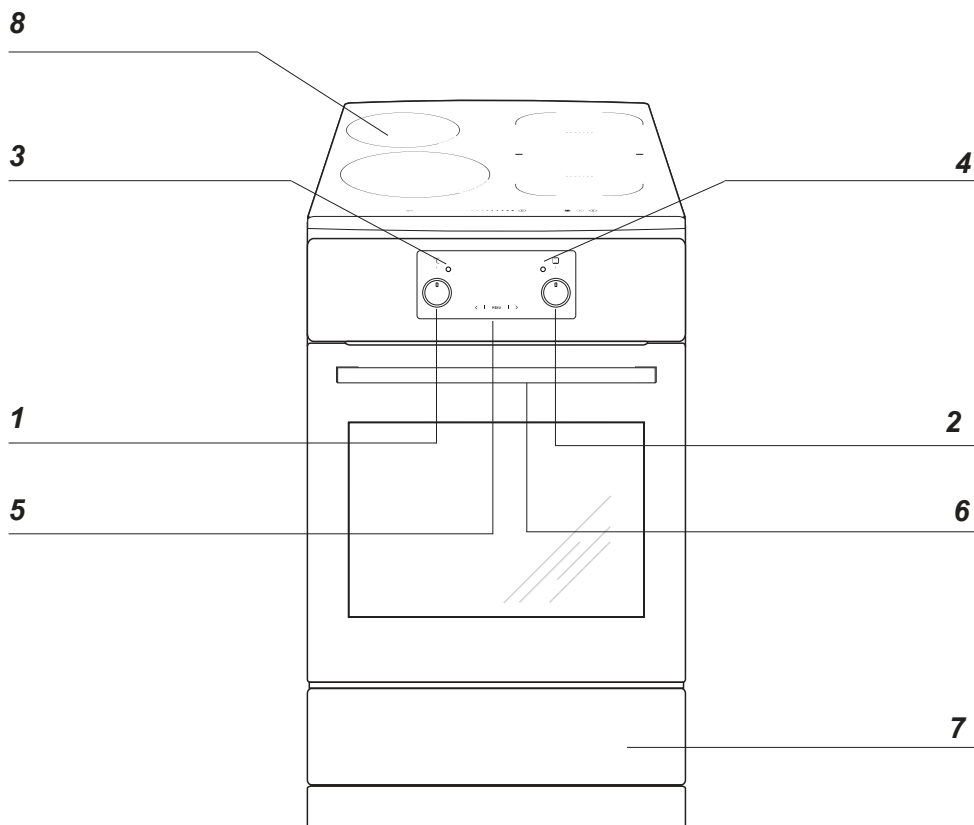


Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojujnikom za odpadke.

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 ustrezn sistem, ki omogoča sprejem te odrabljene opreme.

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

OPIS IZDELKA



- 1** Zasučni gumb termoregulatorja
- 2** Zasučni gumb izbora funkcije pečice
- 3** Kontrolna lučka termoregulatorja **L**
- 4** Kontrolna lučka delovanja štedilnika **R**
- 5** Elektronski programer
- 6** Ročica vrat pečice
- 7** Predal
- 8** Keramična plošča indukcijska

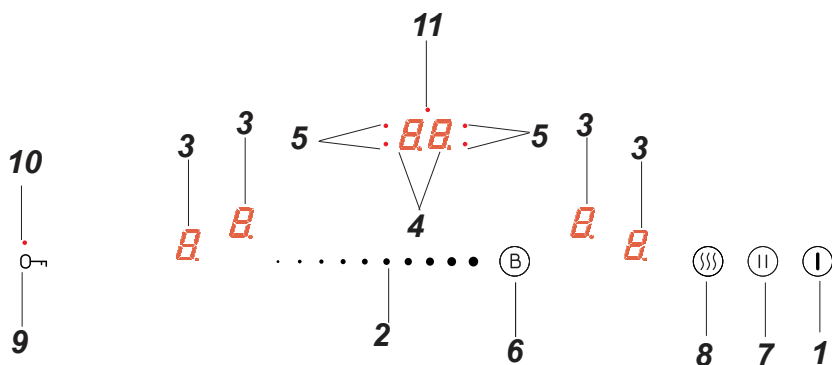
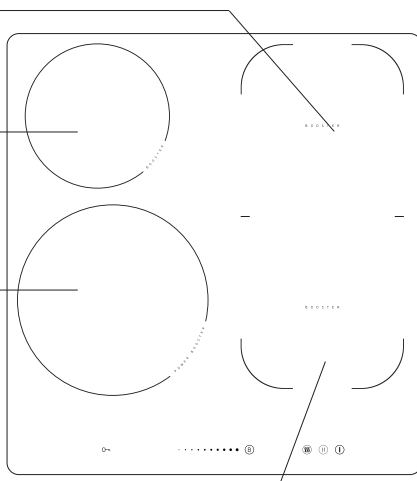
OPIS IZDELKA

Grelno indukcijsko polje **booster**
(zadnje desno) Ø 180 mm

Grelno indukcijsko polje **booster**
(zadnje levo) Ø 160 mm

Grelno indukcijsko polje **booster**
(prednje levo) Ø 210 mm

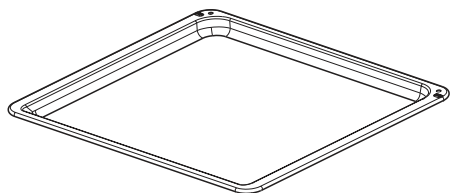
Grelno indukcijsko polje **booster**
(prednje desno) Ø 180 mm



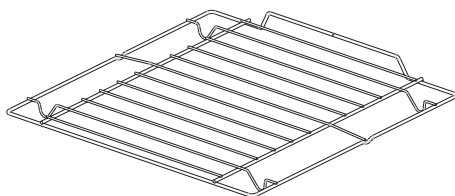
1. Senzor vklop/ izklop plošče
2. Senzor spremembe grelne moči
3. Indikator grelnega polja
4. Indikator ure
5. Signalna dioda ure
6. Senzor Booster
7. Senzor funkcije pavza
8. Senzor funkcije pogrevanja
9. Senzor ključ
10. Signalna dioda sensorja ključ
11. Signalna dioda kuhinjske ure

KARAKTERISTIKE IZDELKA

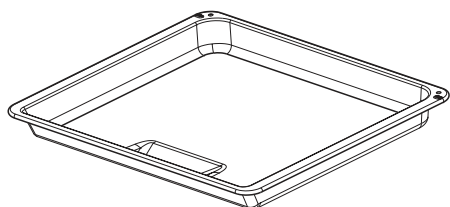
Dodatna oprema



*Pekač za pecivo**

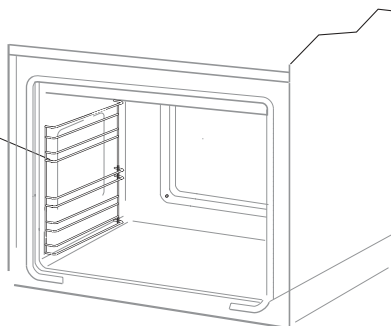


*Rešetka za peko na žaru
(sušilna lestvica)*



*Pekač za peko (globoki)**

Stranski lestvici



**Odvisno od modela*

INSTALACIJA

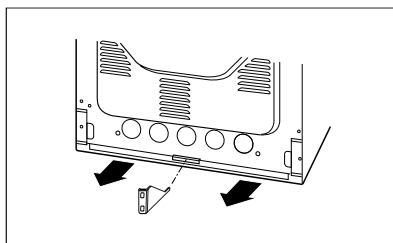
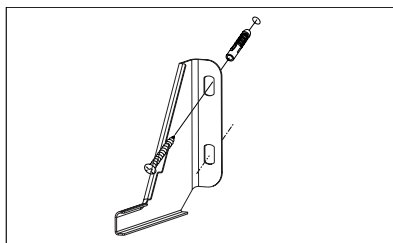
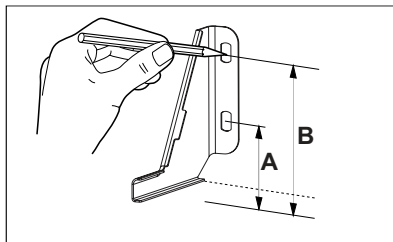
Postavitev štedilnika

- 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 oblepljeno z lepilom, odpornim na temperaturo 100°C. Neizpolnjevanje tega pogoja ima lahko za posledico deformiranje površine ali odlepitev obloge.
- Štedilnik je treba postaviti na trdno in ravno podlago (ne postavljati na podstavek).
- Napo je treba montirati skladno z navodili v k njej priloženih navodilih za montažo.
- Pred začetkom uporabe je treba štedilnik nastaviti v vodoravni položaj, kar je še posebej pomembno, ker omogoči to enakomerno razporeditev olja in maščobe v ponvi.

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

Montaža blokade, varujoče pred prevrnitvijo štedilnika.

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



Štedilnik viš. 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Štedilnik viš. 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

INSTALACIJA

Priklop štedilnika na električno napeljavo

Pozor!

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

Nasveti za monterja

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

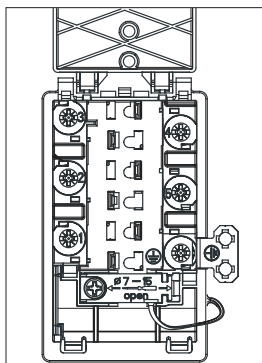
Priključni vod je treba montirati v razbremenilnik priključka štedilnika.

Pozor!

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

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

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



SHEMA MOŽNIH POVEZAV

Pozor! Napetost grelnih elementov 230V.

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

Priporočena vrsta
priklopnega voda

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

UPORABA

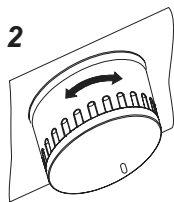
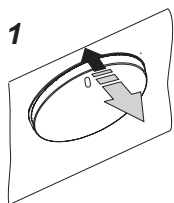
Pred prvim vklopom pečice

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

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

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

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



Pozor!

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

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

Pomembno!

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

Vsaka ponastavitev senzorja se potrdi z zvočnim signalom.

Površine senzorjev morajo biti čiste.

Pomembno!

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

UPORABA

Elektronski programer

Simboli in piktogrami

☞ ⚡ - označbe za delovnih funkcij

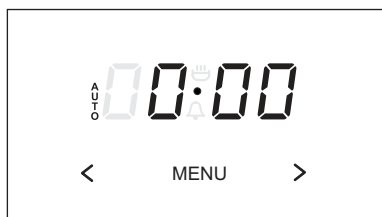
MENU - senzor izbora funkcije dela programerja

< - senzor "-"

> - senzor "+"

Nastavitev trenutnega časa

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



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

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

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

Pozor!

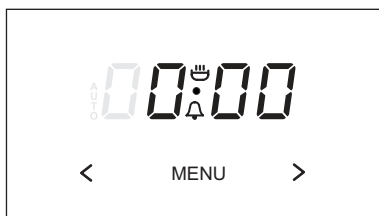
Pečico se lahko zažene šele, ko se prikaže simbol ☞ na zaslonu.

Minutnik

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

Za nastavitev minutnika je treba:

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



- nastavite čas minutnika s senzorjema > in <,

Zaslon prikaže nastavljeni čas minutnika in aktivno delovno funkcijo ⚡.

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

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

Pozor!

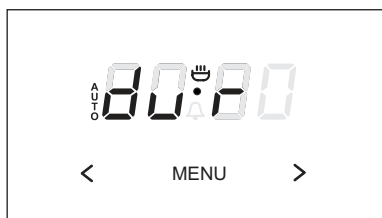
Če zvočnega signala ne izklopite ročno, se izklopi samodejno po približno 7 minutah.

UPORABA

Polavtomatsko delo

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

- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaja, pri katerih naj dela pečica,
- Pritiskati na senzor **MENU** do trenutka, v katerem začne vsebina na zaslonu utripati:



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

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

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

- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaja izklopljeno,
- pritisniti na senzor **MENU**, < ali > za izklop signala, funkcija **AUTO** ugasne, zaslon pa kaže trenutni čas.

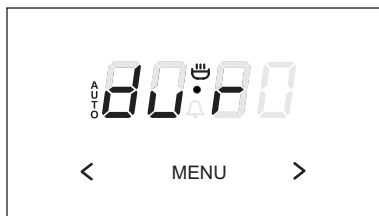
Pozor!

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

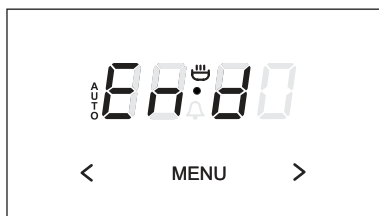
Avtomatsko delo

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

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



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



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

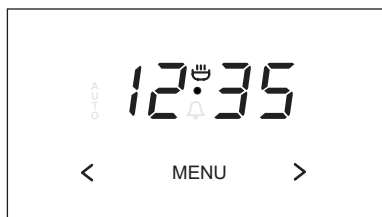
- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v želena položaja, v katerih naj dela pečica.

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

UPORABA

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

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



Brisanje nastavitvev

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

Brisanje nastavitvev avtomatskega delovanja:

- hkrati pritisniti na senzorja < in >,

Brisanje nastavitvev minutnika:

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

Sprememba tona zvočnega signala

Ton zvočnega signala je možno spremeniti na naslednji način:

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



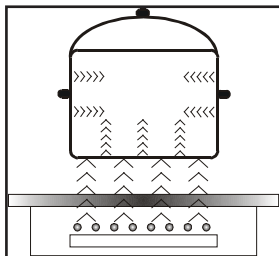
- s senzorjem > izbrati ustrezní ton na razponu od 1 do 3.

UPORABA

Uporaba grelne plošče.

Informacija o vrsti grelnih polj se nahaja v tabeli na str. 10 navodila za uporabo.

Pravila delovanja indukcijskega polja



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

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

Na splošno indukcijsko tehnologijo odlikujeta dve prednosti:

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

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

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

Zvoki, ki se lahko slišijo med pravilno uporabo, lahko izhajajo iz delovanja hladilnega ventilatorja, velikosti posode ali materiala, iz katerega je narejena, načina kuhanja jedi in vklopljene grelne moči.

Ti zvoki so normalen pojav in ne pomenijo okvare indukcijske plošče.

UPORABA

Varnostne naprave:

Če je bila plošča pravilno nameščena in je pravilno uporabljena, so le redko potrebne varnostne naprave.

Ventilator: služi varovanju in ohlajanju upravljalnih oz. napajalnih elementov. Lahko deluje v dveh različnih hitrostih, deluje na avtomatičen način. Ventilator deluje takrat, ko so vklopljena vsa grelna polja in je vklopljen do trenutka končne ohlaiditve elektronskega sistema.

Tranzistor: Temperatura elektronskih elementov se ves čas meri s pomočjo sonde. Če toplota narašča na nevaren način, ta sistem avtomatično izklopi grelna polja, ki se nahaja najbližje pregretim elektronskim elementom.

Detekcija: detektor prisotnosti posode omogoča delovanje plošče, s tem pa ogrevanja. Majhni predmeti, ki so umeščeni na grelni površini (npr. žlička, nož, prstan) ne bodo zamenjani za posode in plošča se ne bo vklopila.

Detektor prisotnosti posode v indukcijskem polju

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

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

Če na polju kuhanja ni nameščene posode ali pa je posoda, ki je postavljena nanj neprimerna, bo na ekranu cifra grelne moči utripala. Polje se ne vklopi.

Če v 10 minute ne zazna posode, se operacija vklopa plošče prekine.

Da bi izklopili polje kuhanja, ga je potrebno vklopiti s pomočjo zasučnega gumba a ne le tako, da odmaknemo posodo.

Pozor!

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

Po koncu uporaba izklopite grelna polja z regulatorjem in se ne zanašajte na detektorja posode.

UPORABA

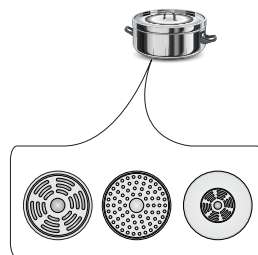
Primerna kvaliteta posode je glavni pogoj za dobro izrabo in učinkovito delovanje plošče.

Izbor posod za kuhanje na indukcijskem polju



Značilnosti posod.


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



UPORABA

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

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

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

Velikost najmanjše uporabne posode za kuhanje je:

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

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

UPORABA

Kontrolna plošča

- Ko ploščo povežemo z električno napeljavo, se za trenutek vklopijo vsi indikatorji. Grelna plošča je pripravljena za uporabo.
- Grelna plošča ima v sebi elektronske senzorje, ki jih vključimo tako, da s prstom pritisnemo na njih za minimalno 1 sekundo.
- Vsaka vključitev senzorjev je signalizirana z zvočnim signalom.

Ne sme se postavljati nobenih predmetov na površine senzorjev (lahko sprožijo ugotovitev napake), te površine je treba ves čas vzdrževati v čistem stanju.

Vklop grelne plošče



Senzor vklopi/izklopi (1) moramo s prstom držati vsaj **1 sekundo**. Grelna plošča je aktivna, kadar na vseh indikatorjih (3) sveti številka „0”.

Če se v 10 sekundah ne ponastavi noben senzor, se grelna plošča izklopi.

Vklop grelnega polja

Po vklopu grelne plošče s senzorjem (1), v roku naslednjih 10 sekund morate vklopiti izbrano grelna polje (3).

1. Po dotiku senzorja, ki označuje izbrano grelna polje (3), na indikatorju tega polja stopnja moči sveti z izmenjaje utripajočo cifro „0”.
2. Če prst pomikamo po senzorju (2), nastavimo zeleno stopnjo moči gretja.

Če se v 10 sekundah po vklopu plošče ne ponastavi noben denzor, se grelna polje izklopi.

Grelno polje je aktivno, kadar na vseh ekranih sveti cifra ali črka, kar pomeni, da je polje pripravljeno za izvedbo nastavitvev grelna moči.

Nastavitev stopnje moči gretja indukcijskega polja

V času ko indikator grelnega polja izmenjaje osvetljuje (3) „0” lahko začnemo z nastavitvijo zelene stopnje moči gretja, tako da se s prstom pomikamo po senzorju (2).

UPORABA

Izklop grelnih polj

- Grelno polje mora biti aktivno. Indikator stopnje moči gretja izmenjaje sveti.
- Izklop nastopi po dotiku senzorja vklopi/izklopi na plošči ali da držimo senzor (3) 3 sekunde, ali s prstom potegnemo po senzorju v levo (2) in tako zmanjšamo stopnjo moči do „0“.

Izklop celotne grelne plošče

- Grelna plošča deluje, ko je vklopljeno vsaj eno grelno polje.
- Ko pritisnemo na senzor vklopi/izklopi (1) izklopimo celotno grelno ploščo.

Če je grelno polje vroče, na indikatorju grelnega polja (3) sveti črka "H" – simbol delne ogretosti.

Funkcija Booster „B”

Funkcija Booster zviša moč polja

Ø 180mm - z 1500W na 2500W

Ø 210-220mm - z 2000W na 3000W,

Ø 160-180mm - z 1200W na 1400W.

Bridge z 3000W na 5000W.

Da vklopimo funkcijo Booster moramo izbrati polje kuhanja, nato pa s senzorjem (6) vklopiti funkcijo Booster, kar se signalizira s pojavitvijo črke (B) na ekranu grelnega polja (3).

Do izklopa funkcije Booster pride po pritisku na senzor (2) in zmanjšanju grelne moči pri aktivnem grelnem polju ali po tem, ko posodo odmaknemo iz grelnega polja.

Čas delovanja funkcije Booster senzorični panel omejuje na do 10 minut. Po avtomatičnem izklopu funkcije Booster, grelno polje dalje greje z normalno močjo.

Funkcija Booster je lahko ponovno vklopljena pod pogojem, da imajo senzorji temperature v elektronskih sistemih in cevke takšno možnost.

Če posodo odstranimo iz grelnega polja v času delovanja funkcije Booster, je funkcija naprej aktivna, odštevanje časa pa se nadaljuje.

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

UPORABA

Upravljanje funkcije Booster

Cone kuhanja so parno povezane navpično ali križno, odvisno od modela. Celotna moč se deli glede na te pare.

Poskus izklopa funkcije Booster za obe coni kuhanja istočasno bi povzročil preseganje maksimalne dostopne moči. V tem primeru se moč gretja prve aktivirane grelne cone zniža do največjega možnega nivoja.

Funkcija blokade

Funkcija blokade služi varovanju grelne plošče pred nenamernim vklopom (npr. od otrok), njen vklop je možen po odblokiranju.

Funkcija blokade je možna pri vklopljeni in izklopljeni plošči.

Vklop in izklop funkcije blokade

Vklop in izklop funkcije blokade plošče se izvaja s pomočjo sensorja (9) tako, da senzor držimo 5 sekund. Vklop funkcije blokade je signaliziran z vklopom signalne diode (10).

Plošča se zablokira vse dokler se ne odblokira, tudi če se panel plošče vklopi in izklopi. Odklop plošče od napajalne napeljave povzroči izklop blokade plošče.

Indikator preostale toplote

Po koncu kuhanja v keramičnem steklu ostaja toplotna energija, ki se imenuje preostala toplota. Osvetlitev indikatorja preostale toplote se izvede v dveh delih. Po izklopu grelnega polja ali cele naprave, kadar temperatura presega 60°C, se na primernem ekranu pojavi napis „H“. Prikaz preostale toplote je izpisan tako dolgo, dokler temperatura grelnega polja presega 60°C. V temperaturnem razponu 45°C do 60°C se na ekranu še vedno vidi izpisan „h“, ki simbolizira nizko preostalo toploto. Ko temperatura pade pod 45°C, se indikator preostale toplote izključi.

V tem času se ni dovoljeno dotikati grelnega polja zaradi možnosti opeklin, prav tako se ne sme nanj postavljati na toploto neopornih predmetov!

Tekom izpada električne napetosti indikator gretja po izklopu „H“ ugasne in se ne prižge nazaj. Vendar pa so lahko grelna polja še vroča!

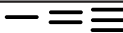


UPORABA

Omejitev časa dela

Za povečanje zanesljivosti delovanja je indukcijska plošča opremljena z omejevalnikom časa dela za vsakega od grelnih polj. Maksimalni čas dela se določi ustrezno zadnji izbrani stopnji grelne moči.

Če dlje časa ne spremenimo stopnje grelne moči (glej tabelo zraven), se pripadajoče grelno polje avtomatično izklopi in se aktivira indikator gretja po izklopu. Lahko pa tudi kadar koli vklopimo in uporabljamo posamezna grelna polja skladno z navodilom za uporabo.

Stopnja grelne moči	Maksimalni čas dela v urah
	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
B	10

Funkcija avtomatičnega dogrevanja

- Izbrano grelno polje je potrebno aktivirati s senzorjem (3).
- Nato s senzorjem (2), s premikom prsta, nastavimo stopnjo moči v razponu od 1-8 in spet pritisnemo senzor (3).
- Na ekranu se bo izmenjaje osvetljevala številka nastavljene moči s črko A.

Po preteku časa dobavljanja dodatne moči, se grelno polje avtomatično preklopi na izbrano stopnjo moči, ki se prikaže na ekranu.

Če posodo odmaknemo iz grelnega polja in ponovno postavimo pred pretekom časa trajanja avtomatskega dogrevanja, se dogrevanje z dodatno močjo izvede do konca.

Stopnja grelne moči	Čas trajanja avtomatičnega dogrevanja z dodatno močjo (v minutah)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

UPORABA

Funkcija ure

Ura z nastavitvijo časa olajša proces kuhanja z možnostjo nastavitve časa delovanja grelnih polj. Lahko služi tudi kot štoparica.

Vklop ure

Ura z nastavitvijo časa olajša proces kuhanja z možnostjo nastavitve časa delovanja grelnih polj. To funkcijo lahko vklopimo izključno pri kuhanju (ko je grelna moč večja od od „0“). Funkcijo ure lahko vklopimo istočasna na vseh štirih grelnih poljih. Uro lahko nastavimo za obdobje od 1 do 99 minut, vsako 1 minuto.

Da nastavimo čas ure, moramo:

- s senzorjem (3) izbrati grelno polje in z njim nastaviti (2) grelno moč v razponu od 1-9. Na ekranu sveti izbrana grelna moč v razponu od 1-9.
- nato v 10 sekundah moramo izbrati senzor aktivacije ure (4). Na ekranu (4) se pokažejo številke „00“ z diodo (5), ki signalizira vklop določenega grelnega polja.
- po aktivaciji ure, s prstom na senzorju (2), izberemo čas ure. Najprej moramo nastaviti drugo cifro, nato pa prvo cifro. Ko nastavimo drugo cifro, ponovno pritiskamo senzor (4) in s tem nadaljujemo z nastavitvijo prve cifre. Če ne želimo nastaviti nobene vrednosti za prvo cifro, po 10 s ura sprejme vrednost „0“ (npr. „0 6“).
- Ura začne delovati, ko dioda (5), ki signalizira vklop določenega grelnega polja, začne utripati.

Vsa grelna polja lahko v sistemu časovne nastavitve s pomočjo ure delujejo istočasno.

Če je na ekranu ure nastavljen več kot samo en čas, je prikazan najkrajši nastavljen čas. To dodatno signalizira utripajoča dioda (5).

Sprememba nastavljenega časa kuhanja

V vsakem trenutku kuhanja lahko spremenite trajanje nastavljenega časa.

Če želimo to storiti, moramo izvesti isti postopek nastavitve kot na začetku

„**Vklop ure**“ z razliko, da po izboru grelnega polja s senzorjem(3) grelne moči ne nastavimo s pomočjo senzorja za (2), a brezposredno nadaljujemo s postopkom aktivacije ure s pomočjo senzorja (4).

Kontrola preteka časa kuhanja

Čas, ki je ostal do konca kuhanja lahko v kateremkoli trenutku preverimo, tako, da se dotaknemo senzorja ure (4). Aktivni čas delovanja ure za določeno grelno polje je signalizirano z utripajočo diodo (5).

UPORABA

Izklop ure

Po preteku nastavljenega časa kuhanja, se vklopi zvočni signal, ki ga lahko izklopimo z dotikom na poljubni senzor ali pa se alarm avtomatično izklopi po 2 minutah.

Če želite še pred iztekom nastavljenega časa uro izklopiti:

- S senzorjem (3) aktiviramo grelno polje. Številka grelne moči se bolj izrazito osvetli.
- Nato pritisnemo senzor (4), zadržimo 3 sekunde ali spremenimo čas štoparice s pomočjo senzorja (2), tako da s prstom pomikamo številke do pozicije „00“.

Ura kot štoparica

Ura za nastavitev časa kuhanja, je lahko poleg časovnih nastavitev grelnih polj uporabljen tudi kot dodatni alarm.

Vklop štoparice

Če je plošča vključena:

- z dotikom senzorja vklopi/izklopi grelno ploščo (1), vklopimo ploščo. Na indikatorjih grelnih polj (3) se pojavi številka „0“.
- nato v 10 sekundah moramo izbrati senzor aktivacije štoparice (4). Na indikatorju štoparice (4) se pokažeta številki „00“.
- po aktivaciji štoparice, s pomikanjem prsta po senzorju (2), nastavimo čas štoparice. Najprej moramo nastaviti drugo cifro, nato pa prvo cifro. Po nastavitvi druge cifre, štoparica avtomatično preide na nastavitev prve cifre. Če za prvo cifro po 10 sekundah ne nastavimo nobene vrednosti, štoparica prevzame vrednost „0“. (npr. „06“). Štoparica začne delovati, ko začne utripati dioda štoparice (11).

Izklop štoparice

Po preteku nastavljenega časa, se vklopi presekan zvočni alarm, ki ga lahko izklopimo, tako da se dotaknemo določenega senzorja ali počakamo, da se avtomatično izklopi po 2 minutah.

Če želimo alarm izklopiti pred pretekom nastavljenega časa:

- Moramo pritisniti senzor (4), držati 3 sekunde ali spremeniti čas štoparice s pomočjo senzorja (2), tako da prst premikamo do pozicije „00“.
- Če smo uro nastavili kot štoparico, v tem času ne deluje kot ura za nastavitev časa kuhanja.

Funkcija štoparice se prekine v trenutku, ko se aktivira funkcija ure.

UPORABA

Funkcija pogrevanja

Funkcija pogrevanja jedi vzdržuje toploto gotove jedi na grelnem polju. Izbrano grelna polje se vklopi na nizko moč gretja. S pomočjo te funkcije so naše jedi lahko tople, primerne za zaužitje in ne spreminjajo okusa ter se ne lepijo na dno posode. To funkcijo se lahko uporabi tudi za raztopitev masla, čokolade ipd.

Pogoj pravilne uporabe funkcije je uporaba primerne posode s ploščatim dnom, zato, da lahko merilec, umeščen v grelnem polju, natančno izmeri temperaturo posode. Funkcijo pogrevanja jedi lahko vklopimo na vsakem grelnem polju.

Na grelnem polju lahko nastavimo 3 različne stopnje gretja 42°C, 70°C i 94°C.

Vklop funkcije pogrevanja se izvede na naslednji način:

- ko s senzorjem izberemo določeno polje **(3)** pritisnemo senzor funkcije pogrevanja **(8)**, kar je na ekranu signalizirano z izpisom znaka za izbrano stopnjo (—) - kar pomeni izbiro stopnje gretja 42°C,
- drugič pritisnemo senzor funkcije pogrevanja **(8)**, kar je na ekranu signalizirano z izpisom dvojnega znaka za izbrano stopnjo (==) – kar pomeni izbiro stopnje gretja 70°C,
- tretjič pritisnemo senzor funkcije pogrevanja **(8)**, kar je na ekranu signalizirano z izpisom trojnega znaka za izbrano stopnjo (===) – kar pomeni izbiro stopnje gretja 94°C,
- Funkcijo pogrevanja lahko v vsakem trenutku izklopimo, tako da aktiviramo izbrano grelna polje s pritiskom na senzor **(3)**, nato pa s premikom sensorja **(2)** nastavimo stopnjo moči gretja na pozicijo „0” .

Funkcija Stop'n go „II”

Funkcija Stop'n go deluje kot standardni premor. S pomočjo te funkcije lahko v izbranem trenutku zaustavimo delovanje plošče in se vrnemo na prejšnje nastavitve.

Za **vklop funkcije stop'n go** mora biti vključeno vsaj eno grelna polje.

Nato pritisnemo senzor **(7)**. Na vseh indikatorjih grelnih polj **(3)** se prikaže simbol „II” . Kadar je grelna polje vroče, bo simbol „II” izmenjaje utripal iz črke „H” na „h”, kar pomeni, da je grelna polje le delno ogreto.

Za **izklop funkcije stop'n go** je treba ponovno pritisniti na senzor **(7)**. Na indikatorjih grelnih polj **(3)** se prikažejo nastavitve, ki so bile nastavljene pred vključitvijo funkcije stop'n go.

UPORABA

Funkcija Bridge

S pomočjo funkcije Bridge lahko nadzorujemo 2 grelni polji kot eno območje gretja. Funkcija Bridge je zelo uporabna, še posebej kadar ga uporabljamo za kuhanje v pekačih s pokrovom.

Plošča ima nameščeno funkcijo Bridge za levi in desni polji.

Da **vklopimo funkcijo Bridge** pritisnemo senzor grelnega polja (3) nato pa istočasno pritisnemo 2 senzorja izbora grelnih polj (3) po levi ali desni strani. Na zgornjem ekranu se prikaže simbol „ \overline{L} ” na spodnjem pa se pojavi številka „0”. Nato s premikanjem prsta po senzorju grelne moči (2) nastavimo grelno moč.

Od tega trenutka dalje upravljamo z dvema grelnima poljema s pomočjo enega senzorja.

Da izklopimo funkcijo Bridge 3 sekunde držimo senzor izbora grelnega polja (3) z vključenim simbolom „ \overline{L} ”. Na ekranih se izpiše številka „0”.

Od tega trenutka naprej delujeta posebej.

UPORABA

Funkcije pečice in uporaba le-te.

Pečica s prisilnim obtokom zraka (grelnik termocirkulacije + ventilator)

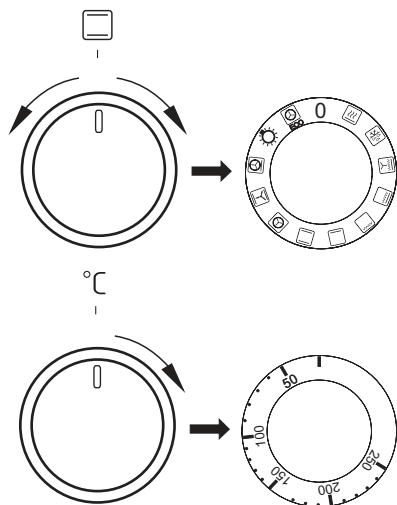
Pečico se lahko segreva z uporabo spodnjega in zgornjega grelca, opekača in grelca termocirkulacije. Delo te pečice se upravlja z uporabo zasučnega gumba vrste delovanja pečice - nastavitvev se izvede z zasukom gumba na zeleno funkcijo,

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

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

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

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



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

Pozor!

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

0 Ničelna nastavitvev



Hitro razgretje

Vklopljeni termocirkulacija in opekač. Namenjeno za predhodno segretje pečice.



Odmrzovanje

Vklopljen je samo ventilator, brez uporabe grelcev.



Vklopljeni ventilator, opekač in zgornji grelec

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



Ojačani opekač (Supergrill)

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



Vklopljen opekač

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



Vklopljen spodnji grelnik

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

UPORABA



Vklopljena sta zgornji in spodnji grelec

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



Vklopljena termocirkulacija

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

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



Vklopljeni ventilator, spodnji in zgornji grelec

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



Vklopljena termocirkulacija in spodnji grelec

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



Vklopljena termocirkulacija in spodnji grelec

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



Neodvisna osvetlitev pečice

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



ECO

Kroženje vročega zraka eco

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

Kontrolne lučke

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

Pomembno!


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

UPORABA

Uporaba opekača

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

Za vklop opekača je treba:

- nastaviti 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 bleščečimi se površinami v primeru koriščenja konvencionalnega gretja (zgornji + spodnji grelec), uporaba takih modelov lahko povzroči nezadostno zapečenost jedi spodaj,
- pri koriščenju funkcije termocirkulacije ni nujno predhodno segreti komore pečice, v primerih drugih vrst gretja pa je treba pred vložitev testa v pečico komoro pečice prej razgreti,
- predno vzamete jed ven iz pečice, je treba preveriti kakovost rezultata peke z uporabo lesene paličice (le-ta mora biti pri pravilnem rezultatu peke suha in čista),
- priporoča se pustiti pečeno jed v pečici še približno 5 minut po izklopu pečice,
- temperature pečenja pri uporabi funkcije termocirkulacije so praviloma približno 20 – 30 stopinj nižje kot v primeru tradicionalne peke (z uporabo zgornjega in spodnjega grelca),
- parametri peke jedi iz testa, ki so podani v tabeli, so orientacijski in jih je možno korigirati odvisno od lastnih kuharskih izkušenj in preferenc,
- če informacije, ki jih vsebujejo kuharske knjige, bistveno odstopajo od vrednosti v navodilu za uporabo, prosimo, da se ravnate po vsebini v navodilu za uporabo.

Pečenje mesa







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

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Funkcija gretja ECO termo cirkulacija

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

Priporočeni parametri pri uporabi funkcije ECO

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

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Pečica s prisilnim obtokom zraka (grelnik termocirkulacije + ventilator)

Vrsta pečenja jedi	Funkcija pečice	Temperatura (°C)	Raven	Čas [min]
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kvašen / štiričetrtinski kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kvašen / štiričetrtinski kolač		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
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 nerazgreto notranjost pečice ni podano drugače. Pri razgreti pečici je potrebno podane čase skrajšati za približno 5-10 minut.











¹⁾Razgrejte prazno pečico

²⁾Podani časi veljajo za peko v malih modelih

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

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

Pečenje peciva


Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (°C)	Čas peke ²⁾ (min.)
Majhno pecivo	Pekač za pecivo	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⁾Razgrejte prazno pečico, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

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

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



Žar

Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Toast iz belega peciva	Rešetke	4		250 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⁾Razgrejte prazno pečico z vklopom za 5 minut, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

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

Pečenka

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

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

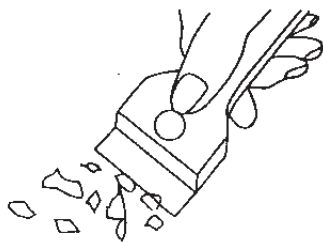
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

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

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

Keramična plošča

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



Strgalo za čiščenje plošče

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

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

Pomembno!

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


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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Pečica

- Pečico je treba očistiti po vsakokratni uporabi. Pri čiščenju pečice je treba vklopiti osvetlitev, da se doseže boljša vidnost delovnega prostora.
- Komoro pečice se sme umivati le z uporabo tople vode z dodatkom majhne količine tekočine za pomivanje posode.

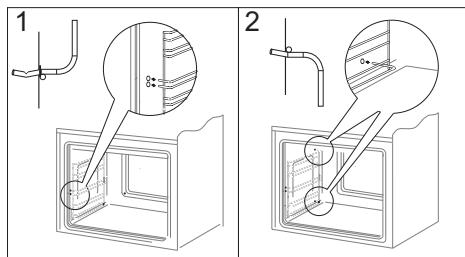
● Čiščenje s paro -Aqualytic:

- na dno komore pečice vliji 0,5 litra vode. (2 skodelica),
- zapreti vrata pečice,
- zasučni gumb regulatorja temperature nastaviti v položaj 90°C, zasučni gumb funkcij pa v položaj zgornji in spodnji grelec ,
- segrevati komoro pečice približno 30 minut,
- odpreti vrata pečice, notranjost komore obrisati s krpo ali gobico, nato premiti s toplo vodo z dodatkom tekočine za pomivanje posode.

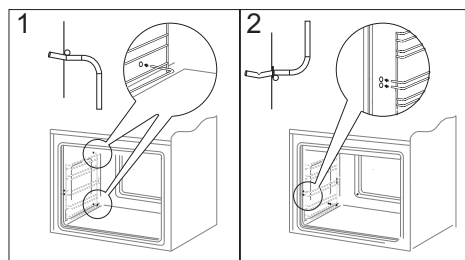
- Po umitju komore pečice le-to obrisati do suhega.

- Emajlirane elemente opreme štedilnika je treba umiti z uporabo tople vode z dodatkom sredstva za pomivanje posode.
- Ne sme se uporabljati tekočin, vsebujočih organske kisline (npr. citronska kislina), ki lahko pustijo neodstranljive madeže ali potemnitev keramičnega emajla.

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



Odstranjevanje lestvic



Nameščanje lestvic

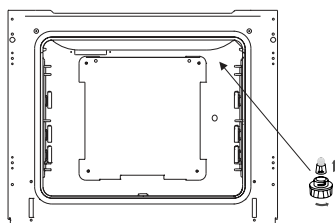
Pozor! Za čiščenje in vzdrževanje sprednjih steklenih površin ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo abrazivne snovi.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Menjava žarnice osvetlitve Pečice

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

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

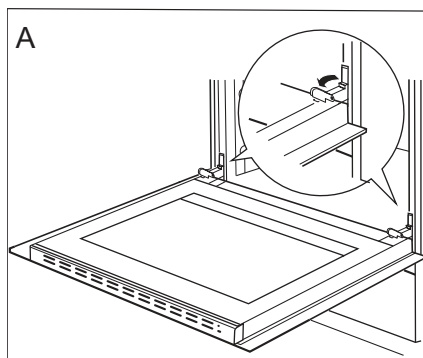


- Uviti žarnico, paziti, da se jo tesno uvije v keramično vtično mesto.
- Uviti stekleni poklopec lučice.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Snemanje vrat

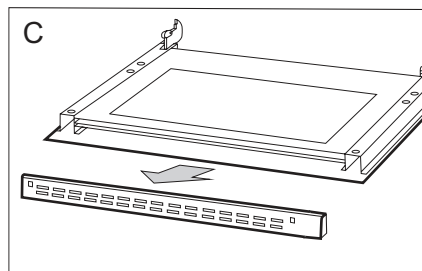
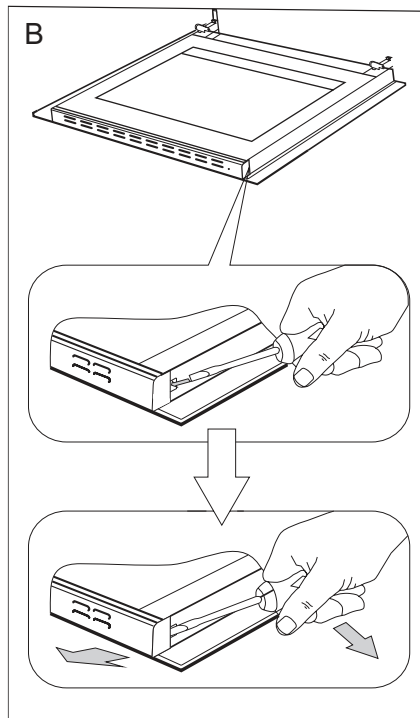
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečajju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem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



Odmik zaroval tečajjev

Odstranitev notranjega stekla

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



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

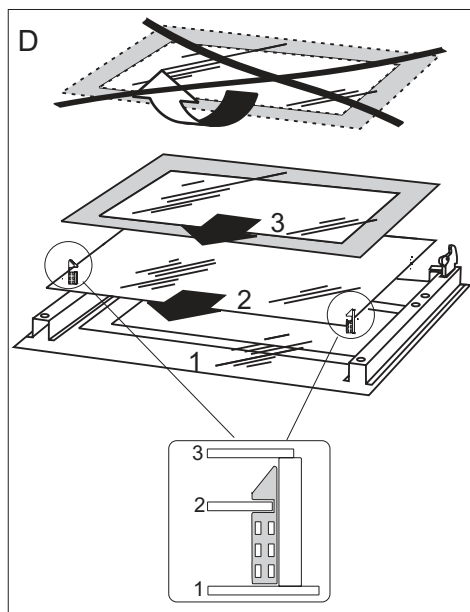
3. Notranje steklo izvleči z mesta pritrjenosti (v spodnjem delu vrat). Sl. D in D1.

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

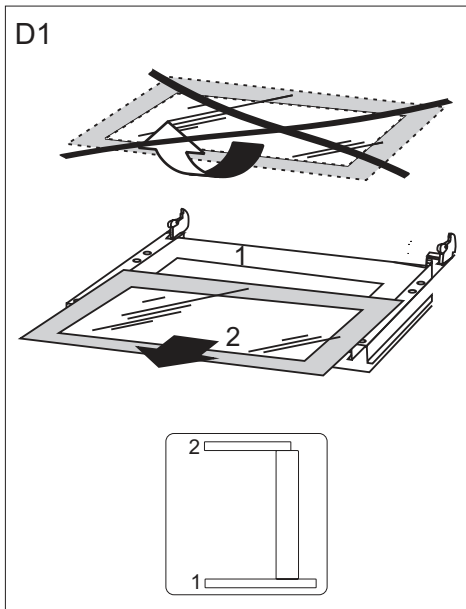
4. Umiti stekla s toplo vodo in majhno količino čistilnega sredstva.

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

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



Odstranjevanje notranjih stekel. 3 stekli.



Odstranjevanje notranjih stekel. 2 stekli.

Periodični pregledi

Poleg opravil tekočega vzdrževanja štedilnika v čistem stanju je treba:

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

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

RAVNANJE V PRIMERU OKVARE

V vsaki situaciji okvare je treba:

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

PROBLEM	VZROK	RAVNANJE
1. Naprava ne dela	prekinitev v dovajanju toka	preveriti varovalko hišne napeljave, pregorelo zamenjati
2. Zaslón programerja kaže uro „0.00“	naprava je bila odklopljena od električnega omrežja ali je prišlo do trenutnega izpada napetosti	nastaviti tekoči čas (glej <i>Delovanje programerja</i>)
3. Ne deluje osvetlitev pečice	razrahljana ali poškodovana žarnica	priviti ali zamenjati pregorelo žarnico (glej razdelek <i>Čiščenje in vzdrževanje</i>)
4. Eno grelnó polje se vklopi, na ekranu sveti črka „H“	omejitev časa dela	ponovno vklopiti grelnó polje
5. Ne sveti indikator gretja po izklopu, čeprav so grelna polja še vroča.	prekinitev v dovajanju toka, naprava je bila odklopljena od omrežja.	indikator gretja po izklopu bo začel delati po prvem vklopu in izklopu kontrolne plošče.
6. Indukcijska plošča oddaja škripajoče zvoke.	To je normalen pojav. To je delovanje ventilatorja, ki hladi elektronske sisteme.	
7. Indukcijska plošča oddaja zvoke, ki so podobni žvižgu.	To je normalen pojav. Ustrezno s frekvenco delovanja cevk med uporabo več grelnih območij pri maksimalni moči, lahko plošča oddaje rahel žvižg.	
8. Razpoka na keramični plošči štedilnika.	Nevarnost! Takoj odklopiti ploščo od omrežja (varovalka). Obrniti se na najbližji servis.	
9. Ko napaka še vedno ni odpravljena.	Odklopiti ploščo od omrežja (varovalka!). Obrniti se na najbližji servis. Pomembno! Odgovarjate za pravilno stanje naprave in za pravilno uporabo le-te v gospodinjstvu. Če zaradi napake pri upravljanju naprave pozovete servis, boste morali stroške takega obiska serviserja, četudi do tega pride v garancijskem obdobju, pokriti sami. Za škodo, povzročeno z neupoštevanjem teh navodil, žal ne moremo odgovarjati.	
10. Simbol E2	Pregrevanje indukcijskih cevk	nezadostno hlajenje, preveriti posodo glede na navodila na str. 59/60




TEHNIČNI PODATKI

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

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

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

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

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

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

Izjava proizvajalca

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

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

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