

SI

PODROBNA NAVODILA ZA UPORABO INDUKCIJSKEGA SAMOSTOJNEGA ŠTEDILNIKA

gorenje

**EIT5355XPD
EIT5351XD**

Zahvaljujemo se vam za zaupanje pri nakupu našega aparata.

Za lažjo uporabo izdelka smo priložili podrobna navodila. Ta naj vam pomagajo, da se boste kar najhitreje seznanili s svojim novim aparatom.

Prepričajte se, da ste prejeli nepoškodovan aparat. Če ugotovite transportno poškodbo, se prosimo povežite s prodajalcem, pri katerem ste kupili aparat ali pa z območnim skladiščem, od koder je bil dobavljen. Telefonsko številko najdete na računu oziroma dobavnici.

Navodila za uporabo aparata lahko najdete tudi na naši spletni strani:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com



Pomembne informacije



Nasvet, opomba

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA



POZORNO PREBERITE NAVODILA IN JIH SHRANITE ZA V PRIHODNJE

Otroci, stari osem let in več ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in umskimi zmožnostmi ali s pomanjkljivim znanjem ter izkušnjami lahko uporabljajo ta aparat pod ustreznim nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe aparata in če razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo aparata. Otroci naj se ne igrajo z aparatom. Otroci naj ne čistijo aparata in naj ne opravljajo vzdrževalnih opravil na njem brez ustreznega nadzora.

OPOZORILO: Aparat in nekateri dostopni deli aparata se med uporabo močno segrejejo. Bodite previdni, da se ne dotikate grelnih delov aparata. Otroci, mlajši od 8 let, naj bodo ves čas pod nadzorom.

OPOZORILO: Dostopni deli aparata se lahko med uporabo močno segrejejo. Ne pustite otrokom v bližino pečice.

OPOZORILO: Nevarnost požara: ne shranjujte nobenih predmetov na površini kuhališča.

OPOZORILO: Kuhanje z mastjo ali oljem na kuhališču brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. NIKOLI ne poskusite pogasiti ognja z vodo. Izklopite aparat in prekrijte plamen s pokrovom ali vlažno krpo.

Uporabljajte samo toplotno sondo, ki je priporočena za uporabo te pečice.

POZOR: Proces kuhanja ter kratek proces kuhanja morata biti pod stalnim nadzorom.

OPOZORILO: Če je steklena površina kuhališča razpokana, izklopite aparat, da preprečite nevarnost električnega udara.



Pozor: nevarnost nagibanja ali prevračanja.



OPOZORILO: Da bi preprečili nagibanje ali prevračanje aparata, je treba namestiti stabilizatorje. Upoštevajte navodila za namestitev.

OPOZORILO: Pred menjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen iz električnega omrežja, da tako preprečite nevarnost električnega udara.

Na indukcijsko polje ne polagajte predmetov kot so noži, vilice, žlice ter pokrovi, saj se lahko tam močno segrejejo.

Aparat ne sme biti nameščen za dekorativna vrata, da se prepreči pregrevanje.

Za čiščenje stekla na vratih pečice ali stekla na pokrovu kuhališča ne uporabljajte grobih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko z njimi poškodujete površino, zaradi takšnih poškodb pa lahko steklo poči.

Ne čistite aparata s parnimi ali visokotlačnimi čistilci, saj lahko to privede do električnega udara.

Po uporabi izklopite kuhalno cono z upravljalno napravo – ne zanašajte se na detektor posode.

Aparat ni primeren za upravljanje s pomočjo zunanje programske ure ali posebnega sistema za daljinsko upravljanje.

OPOZORILO: Uporabite samo varovala za kuhališče, ki jih je oblikoval proizvajalec kuhalnega aparata ali ki jih proizvajalec v navodilih za uporabo priporoča kot primerna varovala za ta aparat. Uporaba neustreznih varoval za kuhališče lahko povzroči nesreče.

Poškodovano priključno vrvico sme zamenjati le proizvajalec ali pooblaščen servisier oz. druga strokovno usposobljena oseba, saj je sicer takšno opravilo lahko nevarno.

POZOR: Aparat je namenjen izključno kuhanju. Ne uporabljajte ga v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov.

Aparat je namenjen postavitvi direktno na tla, brez kakršnih koli podstavkov.

Aparata ne namestite v bližino močnih virov toplote, kot so peči na trda goriva, saj lahko visoka temperatura aparat poškoduje.

Aparat sme priključiti le servisna služba ali pooblaščen strokovnjak. Sponke (namesto priključnega kabla) naj bodo zaščitene s pokrovom za sponke, glejte pri dodatni opremi. Pri nestrokovnih posegih in popravilih aparata obstaja nevarnost resnih telesnih poškodb in poškodb aparata.

Priključne vrvice aparatov, ki so v bližini tega aparata, se lahko, če jih priprete z vrati pečice, poškodujejo in povzročijo kratek stik. Zato naj bodo električne priključne vrvice drugih aparatov primerno oddaljene.

Pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo in ne postavljajte pekačev ter druge posode na dno pečice, saj takšne obloge preprečujejo kroženje zraka v pečici, zavirajo peko in uničujejo emajl.

Med delovanjem pečice se vrata pečice močno segrejejo. Za dodatno zaščito je vgrajeno tretje steklo, ki znižuje površinsko temperaturo zunanega stekla vrat pečice (samo pri nekaterih modelih).

Tečaji vrat pečice se lahko ob premočni obremenitvi poškodujejo. Na odprta vrata pečice ne postavljajte težkih posod. Nikoli ne stopite na odprta vrata pečice in ne dovolite otrokom, da bi sedeli na njih.

Pazite, da prezračevalne reže niso pokrite ali drugače ovirane.

OPOZORILO: Aparat je opremljen s kuhalnim delom iz stekla ali steklokeramike, torej v primeru razbitja le-tega:

- izklopite električne grelne elemente in aparat izključite iz električnega omrežja;
- ne dotikajte se površine aparata;
- aparata ne uporabljajte.

Za priklop aparata uporabite priključno vrvico (kabel) 5 x 1,5 mm² z oznako H05VV-F5G1,5 ali močnejši kabel. Priključno vrvico mora namestiti pooblaščen servisier ali druga ustrezno usposobljena oseba.

Aparat je treba priključiti preko fiksne priključke, v skladu s pravili za tovrstne priključke.

Aparat je treba priključiti preko fiksne priključke, za katerega je nameščeno tudi stikalo oz. naprava za prekinitev. Fiksni priključek mora ustrezati pravilom za električne napeljave.

PRED PRIKLJUČITVIJO APARATA



Pred priključitvijo aparata natančno preberite navodilo za uporabo. Odprava okvare oziroma reklamacije, ki je nastala zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, ni predmet garancije.

PREDAL APARATA



V predalu aparata ne shranjujte gorljivih, eksplozivnih in temperaturno neobstoječih predmetov (na primer papir, krpe za lonce, plastične vrečke, sredstva za čiščenje in razna razpršila), ker lahko ob uporabi pečice povzročijo požar.

PRIBOR PEČICE

(odvisno od modela)

ŽIČNA VODILA

Žična vodila omogočajo pripravo hrane na štirih nivojih. (Prosimo, upoštevajte, da nivoje štejemo od spodaj navzgor.)

Nivoja 3 in 4 sta namenjena peki pod žarom.

Uporaba aparata je varna tako z vodili za pekače oz. rešetko kot brez njih.

TELESKOPSKA VODILA

S teleskopsko izvlečnimi vodili so lahko opremljeni 2., 3. in 4. nivo. Izvlečni nivoji so lahko izvedeni z delno izvlečnimi ali popolnoma izvlečnimi vodili.

UTORI

Pečica ima stranske uture v štirih ravneh za vstavljanje rešetk in pladnjev za peko.

STIKALO VRAT PEČICE

Stikalo izklopi ogrevanje pečice in ventilator, kadar se med obratovanjem vrata pečice odprejo. Ko se vrata zaprejo, stikalo ponovno vklopi ogrevanje.

HLADILNI VENTILATOR

V aparat je vgrajen hladilni ventilator, ki hladi ohišje in upravljalno ploščo aparata.

Hladilni ventilator je v obratovanju, ko je vključeno delovanje pečice.



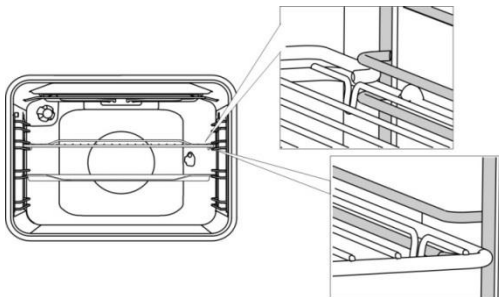
Aparat in nekateri dostopni deli se med pečenjem segrejejo. Pri delu uporabljajte zaščitne rokavice.

REŠETKA



Na rešetki je narejen varnostni zatik, zato pri izvleku rešetko vedno rahlo privzdigniti s sprednje strani.

Pri žičnih vodilih rešetko in pekače vedno vstavite v vodilno rego, ki jo določata žična profila.



Pri teleskopskih izvlečnih vodilih, najprej izvlecite vodila enega nivoja, nanj postavite rešetko ali pekače in jih z roko potisnite do konca.



Vrata pečice zaprite, ko so teleskopska vodila potisnjena do konca.

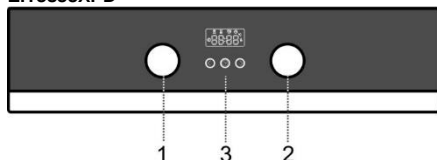


Pribor za peko lahko pri segrevanju spremeni obliko, kar ne vpliva na njegovo uporabnost. Po ohlajanju se povrne v prvotno stanje.

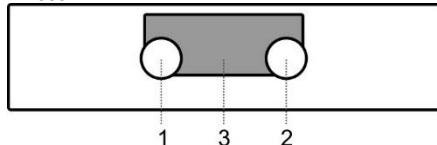
UPRAVLJALNA ENOTA

(odvisno od modela)

EIT5355XPD



EIT5351XD



1. Gumb za izbiro sistema pečenja
2. Gumb za nastavitve temperature
3. Elektronska programska ura

GUMBI PUSH PULL

(odvisno od modela)

Na gumb narahlo pritisnite, da se dvigne iz upravljalne plošče.

Gumbe lahko potisnete nazaj v ploščo, ko so nastavljeni na nič.

UPORABA APARATA

PRED PRVO UPORABO

Po prejemu aparata vzemite vse dele, vključno s transportno opremo, iz pečice.

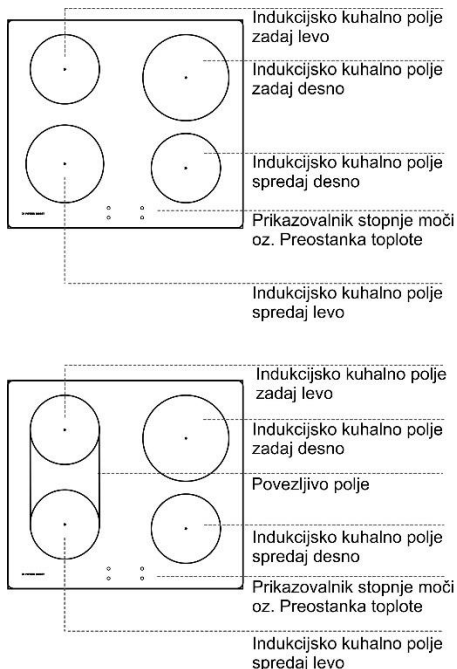
Vse dele pribora očistite s toplo vodo in z običajnimi čistilnim sredstvom. Ne uporabljajte grobih čistil.

Steklokeramično površino očistite z vlažno krpo in nekaj čistila za ročno pomivanje posode. Ne uporabljajte agresivnih čistil, kot so npr. čistila, ki povzročajo praske, gobice za posodo, odstranjevalci rje ali madežev.

Pri prvem segrevanju pečice se sprošča značilen vonj "po novem", zato med segrevanjem prostor temeljito zračite.

INDUKCIJSKA KUHALNA POVRŠINA

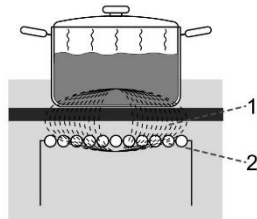
(odvisno od modela)



STEKLOKERAMIČNA POVRŠINA

- Plošča je odporna na temperaturne spremembe.
- Steklokeramična plošča je zelo močna, a vendar ni nezlomljiva. Če na ploščo pade predmet z robom ali z vso silo, lahko plošča poči. Poškodba se lahko pokaže takoj, ali v zelo kratkem času. Poškodovano kahalno površino takoj izklopite iz električnega omrežja in je ne uporabljajte.
- Če steklokeramično kahalno površino uporabljate kot odlagalno površino, lahko pride do poškodb ali odrgnin.
- Površina plošče je ravna, brez robov, kjer bi se nabirala umazanija.
- Pazite, da bodo kahalna polja in dno posode čista ter suha, da je omogočeno dobro prevajanje toplote in se grelna površina ne poškoduje. Na kahalno polje ne postavljajte prazne posode.

DELOVANJE INDUKCIJSKEGA KUHALNEGA POLJA



1. magnetno polje
2. indukcijske cevi

- Kuhalna plošča je opremljena z visoko učinkovitimi indukcijskimi kahalnimi polji. Toplota nastaja neposredno na dnu posode, kjer je tudi najbolj potrebna, brez kakršnih koli izgub preko steklokeramične površine. Poraba energije je manjša kot pri običajnih grelnih poljih, ki delujejo po principu žarčenja.
- Steklokeramično kahalno polje se ne segreje neposredno, temveč le preko povratne toplote, ki jo odda posoda. Ta toplota je po izklopu kahalnega polja prikazana kot "preostala toplota".
- Pri indukcijskem kahalnem polju segrevanje omogoča indukcijska tuljava (navitje), vgrajena pod steklokeramično površino. Tuljava vzpostavi magnetno polje, zaradi katerega v dnu posode (ki jo je moč namagnetiti) nastajajo vrtilni tokovi, ki jo segrejejo.



Če se po vroči steklokeramični plošči razsuje sladkor ali polije močno sladkana jed, ploščo takoj obrišite oziroma sladkor odstranite s strgalom, čeprav je grelno polje še vroče. Tako preprečite morebitne poškodbe steklokeramične površine.

Ne čistite vroče steklokeramične površine s sredstvi za čiščenje, saj se lahko steklokeramična površina poškoduje.

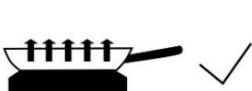
POSODA ZA INDUKCIJO

POSODA PRIMERNA ZA INDUKCIJSKO KUHALNO PLOŠČO

- Indukcijska kahalna plošča deluje pravilno, če uporabljate ustrezno posodo.
- Med kuhanjem naj bo posoda na sredini kahalnega mesta.
- Ustrezna posoda: posoda iz jekla, emailirana jeklena posoda ali posoda iz jeklene litine.
- Neustrezna posoda: posoda iz legiranega jekla z bakrenim ali aluminijastim dnom in steklena posoda.
- Preizkus z magnetom: z manjšim magnetom lahko preverite, ali je dno posode mogoče namagnetiti. Če dno posode privlači magnet, je posoda primerna za indukcijsko kuhanje.



- Kadar uporabljate lonec pod pritiskom (ekonom lonec), ga nadzorujte, dokler ni dosežen pravilen pritisk. Kuhalno mesto naj najprej obratuje z največjo močjo, nato pa po navodilih proizvajalca lonca z ustreznim senzorjem pravočasno zmanjšajte obratovalno moč.
- Pazite, da bo v loncu na pritisk oziroma v vseh ostalih loncih in posodah vedno dovolj tekočine, saj uporaba praznega lonca na kuhalni plošči zaradi pregrevanja poškoduje tako lonec kot kuhhalno polje.
- Pri uporabi posebne posode morate upoštevati navodila proizvajalca.
- Ne uporabljajte posode z neravnim dnom! Vbočeno ali izbočeno dno lahko zavira delovanje zaščite proti pregrevanju, posledično pa kuhhalna plošča postane prevroča. To lahko povzroči razpoke na stekleni površini in taljenje dna posode. Garancija ne pokriva škode, nastale zaradi uporabe neprimernih posod, ali zaradi pregrevanja praznih, izsušenih posod (brez vsebine).



Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za električno in indukcijsko kuhanje s/z:

- debelim dnom (najmanj 2,25 mm)
- ploskim dnom.

Kuhhalna mesta	Minimalni premer dna posode
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm



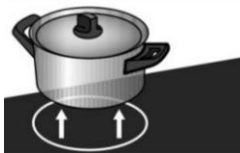
OPOZORILO!

Pri uporabi indukcijske vgradne kuhalne plošče ne vstavljajte na kuhališče med kuhinjsko posodo in steklokeramično ploščo nobenih dodatkov ali pripomočkov, kot na primer tako imenovani reducirni obroči ali indukcijski

podstavki, ki naredijo posodo iz nemagnetnega materiala možno za uporabo. Aplikacija takšnih dodatkov lahko povzroči poškodbe kuhališča in obstaja velika nevarnost opeklin.

PREPOZNAVANJE POSODE

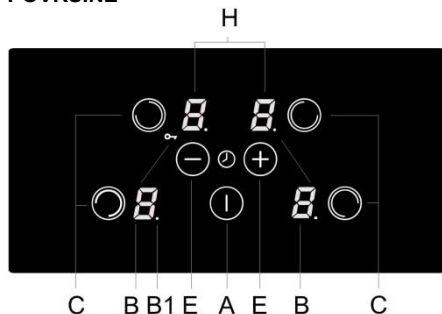
- Kadar na kuhalnem polju ni posode oziroma je na njem posoda s premerom, manjšim od premera polja, ni energetskih izgub.
- Če je posoda veliko manjša od kuhalnega polja, obstaja možnost, da se ta ne zazna. Ko je kuhhalno polje vklopljeno, na prikazovalniku stopnje kuhanja sveti znak u. Če v 10 minutah na indukcijsko kuhhalno polje postavite posodo, polje zazna posodo in se vklopi na nastavljeno stopnjo. V trenutku, ko umaknete posodo s kuhalnega polja, se dovod energije prekine.
- Kadar na kuhhalno polje postavite manjšo posodo, ki jo polje še zazna, bo za segrevanje uporabljalo le toliko moči, kot je potrebno za to velikost posode.



VARČEVANJE Z ENERGIJO

- Pri nakupu bodite pozorni na dejstvo, da je na posodi običajno naveden premer zgornjega dela oz. pokrova, ki je pogosto večji od premera dna posode.
- Jedi z dolgim časom kuhanja pripravljajte v loncu pod pritiskom (ekonom lonec).
- Posodo oz. lonec po možnosti vedno pokrijte s pokrovko ustreznih velikosti. Uporabljajte posodo, ki bo ustrezala količini hrane, ki jo pripravljate. Če uporabljate veliko, le delno napolnjeno posodo, boste porabili precej več energije.

UPRAVLJANJE INDUKCIJSKE KUHALNE POVRŠINE



- A** Senzor za vklop/izklop kuhališča
- B** Prikazovalniki stopnje moči oziroma preostanka toplote
- B1** Decimalna pika označuje aktivno časovno funkcijo
- C** Senzorji za izbiro kuhalnih polj
- E** Senzor (-) in (+)
- H** Prikazovalnik ure

STOPNJE KUHANJA

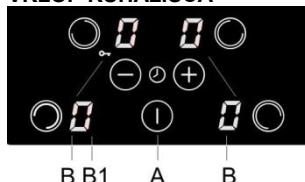
Moč segrevanja kuhalnih polj lahko nastavite na deset različnih stopenj. V tabeli so navedeni primeri uporabe posameznih nastavitev.

Stopnja	Namen
0	Izklop, izraba preostale toplote
1-2	Ohranjanje tople jedi, počasno kuhanje manjših količin (najnižja nastavev).
3	Počasno kuhanje (nadaljevanje kuhanja po začetnem močnejšem segrevanju).
4-5	Počasno kuhanje (nadaljevanje kuhanja) večjih količin, peka večjih kosov.
6	Peka, kadar želite hrano popeči.
7-8	Peka.
9	Kuhanje velikih količin, peka.
P	Posebej močna nastavev za začetek kuhanja in začetek peke "Power boost", ter za kuhanje in peko zelo velike količine hrane.

UPRAVLJANJE KUHALIŠČA

- Po priključitvi steklokeramičnega kuhališča za trenutek zasvetijo vsi prikazovalniki. Kuhališče je pripravljeno za delovanje.
- Kuhališče je opremljeno z elektronskimi senzorji, ki se vklopijo, če se označenih površin s prstom dotikate najmanj 1 sekundo.
- Vsak vklop senzorjev potrdi zvočni signal.
- Na površino senzorjev ne smete postavljati predmetov. Poskrbite, da bo površina senzorjev vedno čista.

VKLOP KUHALIŠČA

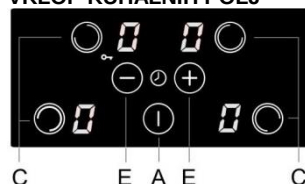


Senzorja za vklop/izklop (A) se dotikajte najmanj 1 sekundo. Kuhališče se aktivira in na vseh prikazovalnikih stopenj moči (B) sveti "0", ter utripajo decimalne pike (B1).



Naslednjo nastavev morate izvesti v 10 sekundah, sicer se kuhališče ponovno izklopi.

VKLOP KUHALNIH POLJ



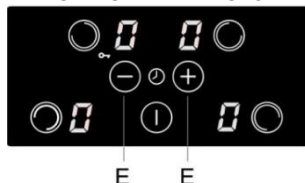
Ko ste kuhališče vklopili s tipko za vklop/izklop (A), lahko v naslednjih 10 sekundah vklopite željeno kuhhalno polje.

- Po dotiku senzorja na željeno kuhhalno polje (C) na pripadajočem prikazovalniku stopnje moči močneje sveti "0".
- Z dotikanjem senzorjev "+" oziroma "-" (E) nastavite stopnjo moči od 1-9-P. (Če se najprej dotaknete senzorja "-" se stopnja moči takoj prestavi na 9).



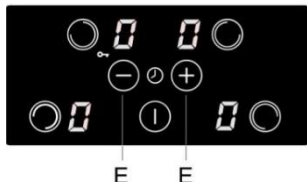
Z neprekinjenim dotikanjem senzorja "+" oziroma "-" (E) se stopnje avtomatsko znižujejo oziroma zvišujejo. To lahko izvedete tudi tako, da s posameznim dotikanjem senzorjev stopnjo moči spreminjate za eno stopnjo.

IZKLOP KUHALNIH POLJ



- Najprej izberite kuhhalno polje, ki ga želite izklopiti.
- Z dotikanjem senzorja "-" (E) privedete stopnjo moči na "0". Če so vsa kuhhalna polj na stopnji "0" se po 20 sekundah kuhališče izklopi.

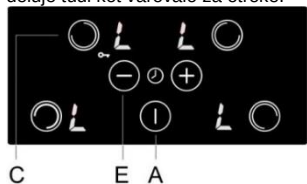
IZKLOP KUHALIŠČA



Kuhališče lahko kadarkoli izklopite z dotikom senzorja za vklop/izklop (A). Vse nastavitve se izbrišejo, razen nastavitve opozorilnika (gl. poglavje Časovna funkcija).

ZAKLEPANJE UPRAVLJALNE ENOTE/ VAROVALO ZA OTROKE

Z aktiviranjem zaklepanja lahko preprečite delovanje oz. uporabo kuhalnih polj. Na ta način zaklepanje deluje tudi kot varovalo za otroke.



VKLOP ZAKLEPANJA UPRAVLJALNE ENOTE

- Kuhališče mora biti izklopljeno.
- S pritiskom na senzor (A) vključite kuhališče. Na vseh prikazovalnikih zasveti nastavev "0".
- Hkrati pritisnite senzor (C) zadnjega levega kuhalnega polja in senzor "-" (E), ter ju zadržite cca. 3 sekunde. Po pisku se na vseh prikazovalnikih prikaže oznaka "L", ki po nekaj sekundah izgine.
- Varovalo za otroke je zdaj aktivirano.

IZKLOP ZAKLEPANJA UPRAVLJALNE ENOTE

- S pritiskom na senzor (A) vključite kuhališče. Na vseh prikazovalnikih se prikaže oznaka "L".
- Hkrati pritisnite senzor (C) zadnjega kuhalnega polja in senzor "-" (E), ter ju zadržite cca. 3 sekunde. Na vseh prikazovalnikih zasveti "0". Varovalo za otroke je izključeno.

PRIKAZOVALNIK PREOSTALE TOPLOTE



Steklokeramična plošča je opremljena tudi s prikazovalnikom preostale toplote "H". Kuhhalno polje se namreč ne segreje neposredno, temveč preko povratne toplote, ki jo odda posoda. Dokler po izklopu plošče sveti znak "H", lahko preostalo toploto uporabite za ohranjanje temperature jedi ali za taljenje.

Ko znak "H" izgine, je kuhlhalno polje še vedno lahko vroče. Bodite previdni, saj obstaja nevarnost opeklin!

POWER BOOST

Za hitro kuhanje lahko na vseh kuhalnih poljih, dodatno vklopite nastavev za močno segrevanje. Tako lahko z dodatno močjo kuhalnih polj hitro segrejte tudi večje količine hrane.



Na tem polju je dodatna moč delovanja lahko aktivirana pet minut, nato pa se samodejno preklopi na stopnjo 9.

VKLOP POSEBEJ MOČNE NASTAVITVE "POWER BOOST"



S pritiskom na ustrezni senzor (C) izberite kuhlhalno polje. S senzorjem "-" ali "+" (E) nastavite stopnjo 9, takoj za tem pa pritisnite "+". Na prikazovalniku stopnje moči se prikaže znak "P".

IZKLOP POSEBEJ MOČNE NASTAVITVE "POWER BOOST"

Pritisnite na senzor izbranega kuhlalnega polja (C), takoj za tem pa pritisnite na senzor "-" (E). Znak "P" izgine, kuhlhalno polje pa se preklopi na stopnjo 9.

OMEJITEV TRAJANJA DELOVANJA

VARNOSTNI IZKLOP

Nastavljena stopnja kuhanja	Ure pred varnostnim izklopom
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 minut

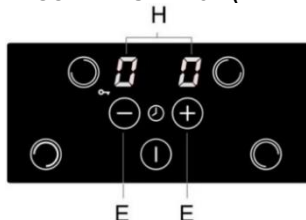
Maksimalno neprekinjeno delovanje vsakega kuhlalnega polja je omejeno, razberete pa ga lahko iz zgornje tabele. Ko se kuhlhalno polje zaradi varnostnega mehanizma izklopi, na prikazovalniku sveti oznaka "0" ali "H", če je še prisotna preostala toplota.

Primer: Kuhhalno polje nastavite na stopnjo 6 in pustite delovati dalj časa. Če ne spremenite nastavitve kuhlalnega polja, se zaradi varnostnega mehanizma po eni uri in pol samodejno izklopi.

VAROVALO PRED PREGREVANJEM

- Kuhališče je opremljeno s hladilnim entilatorjem, ki hladi elektroniko med kuhanjem in lahko deluje še nekaj časa po končanem kuhanju.
- Indukcijska kuhalna plošča je opremljena tudi z vgrajenim varovalom pred pregrevanjem, ki ščiti elektroniko pred poškodbami. Varovalo deluje na več stopnjah. Ko se temperatura kuhalnega polja močno poviša, se samodejno zmanjša kuhalna moč. Če to ne zadostuje, se moč vročih polj še nadalje zmanjša ali pa jih varnostni mehanizem povsem izklopi. V tem primeru se na prikazovalniku izpiše E2. Ko se plošča ohladi, je znova na razpolago celotna moč kuhalne plošče.

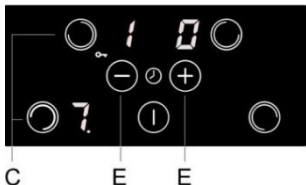
ČASOVNA FUNKCIJA (TIMER)



- Časovno funkcijo izberete s sočasnim pritiskom na senzor "-" in "+" (E). Časovne nastavitve se prikazujejo na zgornjih dveh prikazovalnikih (H), medtem ko sta spodnja dva prikazovalnika takrat ugasnjena.
- Časovna nastavev je prikazana samo 10 sekund, nato se preklopi nazaj na prikaz stopnje kuhanja.

IZBERETE LAHKO DVA NAČINA DELOVANJA:

- Izklopna ura** – časovna funkcija je vezana na izbrano kuhalno polje. Po izteku časa se kuhalno polje samodejno izklopi.
- Opozorilnik** – časovna funkcija je vezana na opozorilno funkcijo. Po izteku časa se oglasi samo opozorilni zvočni signal.



Vklop in nastavev časovne funkcije

Časovno funkcijo izberete s sočasnim pritiskom na senzor "-" in "+" (E).

- Če ste predhodno izbrali določeno kuhalno polje, tako da je pripadajoči prikazovalnik močnejše osvetljen, se bo aktivirala izklopna ura za to kuhalno polje. Prižgana decimalna pika poleg stopnje moči označuje aktivno izklopno uro.
- Opozorilnik lahko nastavite tudi, ko ni aktivno nobeno kuhalno polje, če želite, da ste po določenem času na nekaj opozorjeni.

- Aktiven opozorilnik je prikazan z dvema utripajočima decimalnima pikama zraven prikazovalnika.

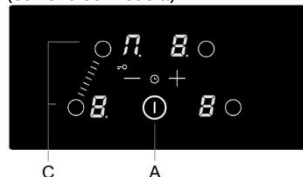
Nastavite čas delovanja s pritiskom na senzor "-" ali "+" (E). (Če najprej pritisnete "-" se čas takoj prestavi na 30 min. Z daljšim dotikom na senzor se vrednost nastavljanja pospeši).

Vrednost lahko nastavite v območju 01 do 99 minut. Za vsako kuhalno polje lahko nastavite izklopno uro. Preostali čas lahko preverite tako, da izberete pripadajočo kuhalno polje in aktivirate časovno funkcijo. S pritiskom na senzor "-" ali "+" (E) lahko spremenite nastavev. (Z večkratnim zaporednim sočasnim pritiskom na senzor "-" in "+" (E) izbirate med aktivnimi nastavitvami).

Ko se izbrani čas izteče, na prikazovalniku utripa "00", pri izklopni uri pa tudi pripadajoča decimalna pika. Oglasi se zvočni signal. Prekinete ga s pritiskom na poljubno tipko oziroma se po 2 minutah izključi sam.

POVEZLJIVI KUHALNI POLJI

(odvisno od modela)



- Nekateri modeli omogočajo združitve obeh levih kuhalnih polj v eno veliko kuhalno polje, na katerega lahko postavite velik ovalen pekač ali ovalno posodo. Pekač (ali posoda) mora biti tako velik, da pokrije sredino tako zgornjega kot spodnjega kuhalnega polja.
- Maksimalne dimenzije za peko: 40 cm x 25 cm. Priporočamo uporabo pekača z debelejšim dnom. Pekač se med segrevanjem močno segreje. Pazite, da se ne opečete.
- Ko postavljate pekač na kuhališče, pazite, da ne prekrijete upravljalne plošče.

VKLOP POVEZAVE MED KUHALNIMA POLJEMA

- Vključite kuhališče s pritiskom na senzor za vklop/izklop (A).
- Hkrati pritisnite na senzorja za obe kuhalni polji na levi strani kuhališča (C). Na prikazovalniku se pojavi simbol  za levo zadnje kuhalno polje, kar označuje, da sta kuhalni polji združeni (oz. premoščeni).
- Nastavite želeno moč segrevanja povezanega polja.
- Če želite kasneje spremeniti moč delovanja združenega polja, najprej pritisnite senzor za sprednje levo kuhalno polje.



Ko sta dve polji združeni, ni mogoče dodatno povečati moči delovanja s funkcijo "Power Boost"

(posebej močno delovanje). Maksimalna razpoložljiva moč delovanja je 9.

IZKLOP POVEZAVE MED KUHALNIMA POLJEMA

- Hkrati pritisnite na senzorja za obe kuhalni polji na levi strani kuhališča. Simbol  izgine in kuhališče ugasne.
- Obe polji zdaj delujeta neodvisno.

VARNOSTNE FUNKCIJE IN PRIKAZ NAPAK

Kuhalnik je opremljen s senzorji za zaščito pred pregretjem. V tem primeru lahko kuhalna polja ali celotno kuhališče začasno samodejno izklopijo.

Napaka, možni vzrok, odstranitev napake

Neprekinjen zvočni signal in utripanje Er03,

- Polita voda preko površin senzorjev ali predmet postavljen preko površin senzorjev. Obrišite površino senzorjev.

Utripajoči E/2

- Prišlo je do predgretja kuhalnega polja. Počakajte da se kuhališče ohladi.

Utripajoč E/3

- Neustrezna posoda, ki je izgubila feromagnetne lastnosti. Uporabite drugo posodo.



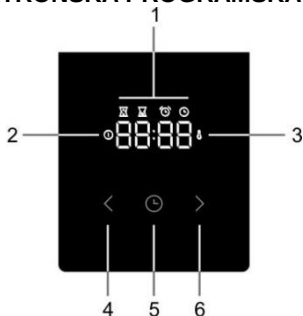
Če se pojavi motnja v delovanju ali če prikaz napake ne izgine, za nekaj minut izklopite kuhališče z električnega omrežja (odvijte varovalko ali izklopite glavno stikalo), nakar ga ponovno priklopite na omrežje in vključite tipko glavnega stikala.

Če napake ne izginejo, pokličite servisno službo.

ŠUMI IN ZVOKI PRI INDUKCIJSKEM KUHANJU

Šumi in zvoki	Vzrok
Indukcijsko pogojeni obratovalni šumi.	Indukcijska tehnologija je osnovana na lastnostih določenih kovin pod elektromagnetnim vplivom. Ob tem nastajajo tako imenovani vrtnčasti tokovi, ki siliijo molekule v nihanje. Ti nihaji (vibracije) se pretvorijo v toploto, kar lahko, odvisno od kovine, povzroči tihe šume.
Rešitev / razlaga: Ti so normalni in ne kažejo na nobeno okvaro.	
Brenčanje kot v transformatorju.	Nastopi pri kuhanju z visoko močjo. Vzrok za to se skriva v količini energije, ki se prenaša s kuhalne plošče na kuhavno posodo.
Rešitev / razlaga: Ta šum izgine ali pa postane šibkejši, ko zmanjšate stopnjo zmogljivosti.	
Vibriranje in prasketanje posode za kuhanje.	Ta šum se pojavi pri tisti posodi, ki sestoji iz plasti raznovrstnih materialov.
Rešitev / razlaga: Šum povzročijo vibracije na spojenih površinah plasti iz različnih materialov. Ta šum je odvisen od posode. Lahko se spreminja glede na količino in vrsto živila, ki se kuha.	
Šum ventilatorja.	Za pravilno obratovanje indukcijske elektronike mora le ta delovati pri nadzorovani temperaturi. Zato je kuhalna plošča opremljena z ventilatorjem, ki glede na zaznano temperaturo dela na različnih stopnjah zmogljivosti.
Rešitev / razlaga: Ventilator lahko dela še potem, ko ste izklopili kuhavno ploščo, če je zaznana temperatura še naprej previsoka.	

ELEKTRONSKA PROGRAMSKA URA



Uporabniški vmesnik

1. Prikaz funkcije programske ure
2. Signalna lučka za vklop
3. Signalna lučka za temperaturo
4. Tipka za znižanje vrednosti
5. Tipka za programsko uro/ nastavitve programa
6. Tipka za povečanje vrednosti

Nastavitev ure (trenutnega časa)



Ko aparat prvič priključite na električno omrežje, prikazovalnik zasveti. Po treh sekundah začeta na prikazovalniku utripati simbol ure ter "12:00". Čas lahko nastavite s pritiskom na ikoni za nazaj ">" in naprej "<". Po 10 sekundah je nastavev samodejno potrjena oz. shranjena in aparat je pripravljen za uporabo.

Trenutni čas je mogoče nastaviti:

- ko aparat prvič povežete z omrežjem
- v stanju pripravljenosti (standby), ko dvakrat pritisnete na gumb za čas.
- po izpadu napajanja z električno energijo.

Nastavitev trajanja delovanja



Z gumbom za upravljanje pečice izberite način delovanja pečice ter nastavite temperaturo.

Pritisnite tipko za programsko uro , da izberete funkcijo trajanje delovanja.

Na prikazovalniku zasveti ikona za trajanje delovanja .

S tipkama za povečanje ">" in zmanjšanje "<" vrednosti nastavite čas oz. trajanje delovanja.

Nastavitve se samodejno potrdijo po 10 sekundah. Nastavitve lahko potrdite tudi s pritiskom na gumb "nastavev programa" .

Na prikazovalniku bo prikazan čas delovanja, ki je že potekel.



Ko prižgete pečico "s preklopnikom funkcij pečice", elektronska programska ura po treh sekundah samodejno ponudi možnost nastavitve časa pečenja. Zaslou utripa in sveti simbol "čas pečenja" .

Če po 5 sekundah ne nastavite časa, se programska ura preklopi v stanje pripravljenosti in čas pečenja ni pod časovnim nadzorom. Na zaslonu se prikaže trenutni čas.

Po preteku nastavljenega časa pečenja se oglasi zvočni signal in pečica se izklopi. Pečico izklopite "s preklopnikom funkcij pečice". Za prekinitev zvočnega signala pritisnite na kateri koli gumb na programski uri.



Če ne izključite pečice in zvočni signal prekinete s pritiskom na poljuben gumb, se pečica ponovno prižge in peka se nadaljuje.

Nastavitev trajanja delovanja in časa zaključka delovanja



Z gumbom za upravljanje pečice izberite način delovanja pečice ter nastavite temperaturo.

Pritisnite tipko za programsko uro , da izberete funkcijo trajanje delovanja.

Na prikazovalniku zasveti ikona za trajanje delovanja .

S tipkama za povečanje ">" in zmanjšanje "<" vrednosti nastavite čas oz. trajanje delovanja.

Pritisnite tipko za programsko uro , da shranite nastavljen čas.

Nato dvakrat pritisnite tipko za programsko uro .

Na prikazovalniku zasveti ikona za čas zaključka delovanja .

S tipkama za ">" in zmanjšanje "<" vrednosti nastavite čas zaključka delovanja.

Nastavitve se samodejno potrdijo po 10 sekundah. Nastavitve lahko potrdite tudi s pritiskom na gumb

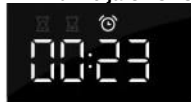
"nastavev programa" .

Pečica začne delovati pred predvidenim "zaključnim časom"  glede na zaželen "čas pečenja" . Ko pečica doseže nastavljen "zaključni čas" , se pečica izklopi.

Primer: Nastavljen čas pečenja je 30 min., čas zaključka peke je ob 12:00 uri. Pečica začne delovati ob 11:30 uri in na zaslonu se prikaže preostali čas peke. Ob 12:00 uri se pečica izklopi.

Po preteku nastavljenega časa pečenja se oglasi zvočni signal in pečica se izklopi. Pečico izklopite z gumbom "za izbiro načina delovanja pečice". Za prekinitev zvočnega signala pritisnite na katero koli tipko na programski uri.

Funkcija OPOZORILNIKA



Funkcijo opozorilnika lahko uporabljate neodvisno od pečice. Najdaljši možni čas je 23 ur in 59 minut. Ko je do konca nastavljenega časa manj kot 1 minuta, je čas prikazan v sekundah.

Po preteku nastavljenega časa pečenja se oglasi zvočni signal. Za prekinitev zvočnega signala pritisnite na katero koli tipko na programski uri.

Programska ura se preklopi v stanje pripravljenosti in zaslon prikazuje trenutni čas.

Vse funkcije programske ure lahko prekličete tako, da čas nastavite na "0".

Če je aparat nekaj minut neaktiven, se preklopi v stanje pripravljenosti. Pojavi se trenutni čas in izbrana funkcija programske ure zasveti.

DODATNE FUNKCIJE

Zaklepanje pred otroki



S pomočjo otroške ključavnice lahko pečico zaklenete med delovanjem. Prav tako lahko zaklenete tudi programsko uro med peko z nastavljenim programom in tako preprečite neželeno uporabo pečice.

Otroška ključavnica se aktivira s pritiskom na gumb "nastavitve programa" , ki traja 5 sekund. Na prikazovalniku bo 5 sekund izpisano "Loc". To pomeni, da so vse funkcije zaklenjene. Za izklop zaklepanja pred otroki, ponovno pritisnite tipko in jo držite nekaj sekund.

Opomba

Če je funkcija zaklepanja pred otroki aktivirana in ni nastavljena nobena funkcija programske ure (prikazana je le ura), pečica ne bo delovala. Če je zaklepanje aktivirano po tem, ko je ena od funkcij programske ure že nastavljena, bo pečica delovala kot običajno, ne bo pa možno spreminjati nastavitve. Ko je zaklepanje pred otroki aktivirano, tudi spreminjanje sistemov oz. načinov delovanja pečice ali dodatnih funkcij ni mogoče. S peko lahko zaključite tako, da obrnete gumb za upravljanje pečice (oz. za izbiro načina delovanja pečice) na "0". Zaklepanje pred otroki ostane aktivno tudi po tem, ko je pečica že izklopljena. Če želite izbrati nov program ali način delovanja, je treba pred tem zaklepanje pred otroki izklopiti.

Zvočni signal



Glasnost zvočnega signala (piska) lahko nastavite, ko ni aktivirana nobena funkcija programske ure. Aparat je v stanju pripravljenosti in prikazuje se le trenutni čas.

Pritisnite tipko za znižanje "<" nastavljene vrednosti in jo držite 5 sekund.

Na prikazovalniku se izpiše "Vol" (najvišja glasnost), ob tem pa več povsem osvetljenih črtic.

S pritiskom na tipki za povečanje ">" ali zmanjšanje "<" vrednosti lahko izberete eno od treh ravni glasnosti (ena, dve ali tri črtice) ali izklopite zvočni signal ("OFF").

Nastavitve se samodejno potrdijo po 5 sekundah in prikaže se trenutni čas.

Nastavitve lahko potrdite tudi s pritiskom na gumb "nastavitve programa" .

Zmanjšanje kontrasta prikazovalnika



Pritisnite tipko za zvišanje ">" nastavljene vrednosti in jo držite 5 sekund.

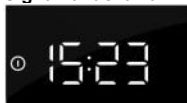
Na prikazovalniku se izpiše "Bri" (svetlo), ob tem pa več povsem osvetljenih črtic.

S pritiskom na tipki za povečanje ">" ali zmanjšanje "<" vrednosti lahko nastavite intenzivnost osvetlitve prikazovalnika (ena, dve ali tri črtice).

Nastavitve se samodejno potrdijo po 5 sekundah in prikaže se trenutni čas.

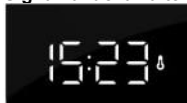
Nastavitve lahko potrdite tudi s pritiskom na gumb "nastavitve programa" .

Signalna lučka za vklop



Lučka v pečici sveti, ko je izbrana funkcija pečice z gumbom "za izbiro načina delovanja pečice".

Signalna lučka za temperaturo



Lučka zasveti v trenutku, ko se pečica segreje na nastavljeno temperaturo in sveti dokler pečice ne izklopite oz. do konca časa pečenja.

Prikaz napak pri delovanju



V primeru napake pri delovanju se na prikazovalniku izpiše "ERR" ter številka napake. Prosimo, da o tem obvestite servisni oddelek.

PEČICA

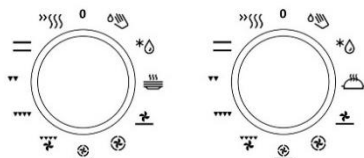
UPRAVLJANJE PEČICE

Pečico upravljate z gumbom "za izbiro načina delovanja pečice" za izbiro funkcije in gumbom "za nastavitve temperature" za nastavitve toplote.

Z vrtenjem gumba (levo in desno) izberite sistem pečenja (glej tabelo programov).



Nastavitve lahko spreminjate tudi med delovanjem.



NASTAVITEV TEMPERATURE PEČICE

Nastavitev temperature lahko spreminjate z obračanjem gumba termostata, v smeri proti desni, v obsegu 50 - 275°C. Z obračanjem nazaj se nastavljena temperatura znižuje.



Pri nasilnem obračanju v položaj nič lahko pride do poškodb termostata!

IZKLOP PEČICE

Gumb ZA IZBIRO SISTEMA PEČENJA in TEMPERATURNI GUMB obrnite na položaj "0".

Sistem	Opis
Predlagana temperatura °C	
Sistemi pečice	
»sss	HITRO PREDGRETJE se uporablja, če želite pečico čim hitreje ogreti na želeno temperaturo. Ta funkcija ni primerna za pečenje jedi. Ko se pečica ogreje na nastavljeno temperaturo, se ogrevanje zaključí.
50-275	
=	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Grelí na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice. Peka peciva ali mesa je možna samo na enem nivoju.
200	

Sistem	Opis
Predlagana temperatura °C	
Sistemi pečice	
▼▼	ŽAR Deluje samo infra grelo, ki je del velikega žara. Uporablja se za peko pod žarom za manjše količine obloženih kruhkov in pivskih klobasic ali za opekanje toasta.
230	
▼▼▼	VELIKI ŽAR Delujeta zgornje grelo in infra grelo. Toploto neposredno oddaja infra grelo, ki je nameščeno na stropu pečice, za povečanje učinka segrevanja pa je hkrati vključeno še zgornje grelo. Uporablja se za peko pod žarom za manjše količine obloženih kruhkov, mesa ali pivskih klobas ter za opekanje toasta.
230	
▼▼▼▼	ŽAR Z VENTILATORJEM Delujeta infra grelo in ventilator. Uporablja se za pečenje mesa na žaru in pečenje večjih kosov mesa ali perutnine na enem nivoju pečice. Primeren je tudi za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje.
170	
☼	VROČI ZRAK IN SPODNJE GRELO Delujejo spodnje in okroglo grelo ter ventilator z vročim zrakom. Uporablja se za peko pice, vlažnega peciva, sadnih tort ter kvašenega in krhkega testa na večih nivojih.
200	
☼	VROČI ZRAK Delujeta okroglo grelo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka okoli pečenke ali peciva. Uporablja se za pečenje mesa in peciva na več nivojih.
180	
☼	SPODNJE GRELO IN VENTILATOR Uporablja se za peko nizko vzhajane peciva ter vkuhanje sadja in zelenjave.
180	
☼	POGREVANJE SERVISA se uporablja, če želite servis (krožnike, skodelice) predhodno pogreti, da bi hrana ostala topla dlje časa.
60	

Sistem	Opis
Predlagana temperatura °C	
Sistemi pečice	
 180	POČASNA PEKA (GentleBake)* Funkcija omogoča nežno, počasno in enakomerno pečenje, zato hrana ostane mehka in sočna. Primerna je za pečenje mesa, rib in peciva na enem nivoju.
*  -	ODTALJEVANJE Zrak kroži brez vključenih gret. Deluje samo ventilator. Uporablja se za počasno odtajanje zamrznjene hrane.
 70	AQUA CLEAN Toploto oddaja samo spodnje grelo. Uporablja se za odstranjevanje madežev in hrane v pečici. Program se izvede v 30 minutah.

* Ta funkcija se uporablja za določanje energijsko učinkovitega razreda v skladu s standardom EN 60350-1.

Pomembna opozorila

Uporabite črne silikonske ali emajlirane pekače, saj ti posebej dobro prenašajo toploto.

Segrevanje prazne pečice porabi veliko energije. Veliko energije lahko prihranite, če pečete več vrst peciva zapored, ko je pečica že segreta.

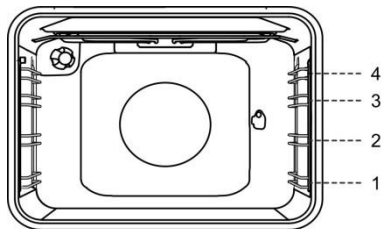
Med pripravo hrane v pečici nastaja veliko pare, ki se odvaja skozi dimnik na hrbtini strani aparata. Para se lahko kondenzira na vratih ali pokrovu aparata (odvisno od modela). To je običajen pojav, ki ne vpliva na delovanje aparata. Po koncu kuhanja obrišite odvečni kondenzat s krpo.

Pečico lahko približno 10 minut pred predvidenim koncem peke izklopite. Tako boste prihranili nekaj električne energije in porabili nakopičeno toploto.



Po pripravi hrane v pečici bo hladilni ventilator prenehal delovati. Če pustite jed v pečici, lahko iz nje izhlapava para, ki se nato kondenzira na sprednji plošči in vratih pečice.

Vodila



SISTEMI PEČICE

OSVETLITEV PEČICE

Osvetlitev pečice se samodejno vklopi vedno, ko je izbran kateri koli način delovanja.

HITRO PREDGRETJE PEČICE

Ta sistem uporabite, če želite pečico čim hitreje ogreti na želeno temperaturo. Ni primeren za pečenje jedi.

- Gumb za izbiro načina delovanja pečice obrnite na položaj za hitro predgretje.
- Z gumbom za nastavitve temperature nastavite želeno temperaturo.

ZGORNJE IN SPODNJE GRELO

Greli na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice. Pecivo in meso lahko pečete le na enem nivoju naenkrat.

Peka mesa

Uporabite emajliran pekač, pekač iz kaljenega stekla ali litoželezno posodo oz. pekač. Pekači iz nerjavečega jekla niso primerni, saj močno odbijajo toploto.

Peka peciva

Uporabljajte samo en nivo in temne pekače. V svetlih pekačih se pecivo peče (porjavi) slabše, saj takšni pekači odbijajo toploto.

Modele vedno postavite na rešetko; če uporabljate priloženi pekač, rešetko odstranite. Če pečico predhodno segrejete, bo čas peke krajši.



Globokega pekača med pečenjem ne smete vstaviti v 1. vodilo.

VELIK ŽAR, ŽAR

Pri velikem žaru delujeta zgornje grelo in infra grelo, ki sta nameščena na stropu pečice.

Pri žaru deluje samo infra grelo, ki je v del velikega žara.

Infra grelo (žar) predhodno segrevajte 5 minut.

Maksimalna temperatura, ko uporabljate žar in velik žar, je 230°C.

Ves čas nadzorujte potek pečenja. Meso se lahko zaradi visoke temperature zelo hitro zažge!

Pečenje z infra grelom je primerno za hrustljavo in nemastno pripravo pečenic, rezanih kosov mesa ter ribe (steak, zrezek, rezine lososa...) ali opečenega kruha.

Kadar pečete na rešetki, jo namažite z oljem, da se meso ne prime nanjo in jo vstavite v 4. vodilo. V 1. ali 2. vodilo vstavite pekač za prestrezanje maščobe in soka, ki se cedita iz mesa. Kadar pečete meso v

pekaču, zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne zažge. Med peko ga obrnite.

Po vsakem pečenju pod žarom očistite pečico in pribor.

Kadar pečete postrvi, jih osušite s papirnato brisačo. V notranjost vstavite začimbe, zunanost ribe pa naoljite in položite na rešetko. Med peko pod žarom jih ne obračajte.



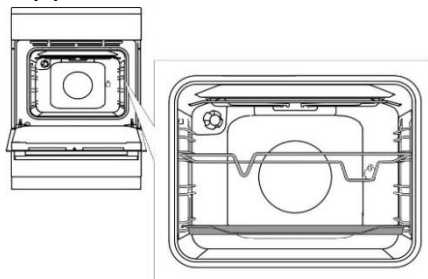
Žar uporabljajte samo, kadar so vrata pečice zaprta.

Infra grelo, rešetka ter ostali pripomočki v pečici se med peko z žarom oz. infra grelom močno segrejejo, zato uporabljajte zaščitne rokavice ter posebne klešče za prijemanje mesa.

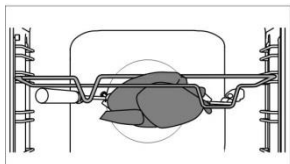
Pečenje z ražnjem

(odvisno od modela)

Maksimalno dovoljena temperatura pri uporabi ražnja je 230°C.



Stojalo ražnja vstavite v 3. vodilo od spodaj, v 1. vodilo pa nizke pekač za prestrezanje kapljice maščobe.



Meso nataknite na vilice in privijte vijake.

Ročaj vilic namestite na sprednje stojalo ražnja in konico vtaknite v odprtino na desni strani zadnje stene pečice (odprtina je zaščitena z vrtljivo zaslonko).

Odvijte ročaj ražnja in zaprite vrata.

Vklopite pečico na sistem Veliki ŽAR.



Žara ne uporabljajte na položaju 4.

Žar uporabljajte samo, kadar so vrata pečice zaprta.

ŽAR Z VENTILATORJEM



Pri tem sistemu istočasno delujeta infra grelo in ventilator. Primeren je za pečenje mesa, rib, zelenjave. (Glejte opis in nasvete za ŽAR).



VROČI ZRAK IN SPODNJE GRELO

Deluje spodnje grelo in okroglo grelo z ventilatorjem. Primerno za peko pic, jabolčnih pit, sadnih tort.

VROČI ZRAK



Delujeta okroglo grelo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka okoli mesa ali peciva.

Pečenje mesa

Uporabljajte lahko posodo iz emajla, ognjevarnega stekla, gline ali litega železa. Pekači iz nerjavečega jekla niso primerni, ker močno odbijajo toploto.

Pri pečenju zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne zažge. Meso med peko obrnite. Če pečenko pokrijete, bo ostala bolj sočna.

Pečenje peciva

Priporočeno je predgretje pečice.

Drobno pecivo lahko pečete v nizkih pekačih na več nivojih (2. in 3.).

Upošteвайте, da je lahko čas pečenja pri enakih pekačih različen. Morda boste morali zgornji pekač izvelči prej kot spodnjega. Modele vedno postavite na rešetko; če uporabljate priloženi pekač, pa rešetko odstranite.

Drobno pecivo pripravite v enaki debelini, da bo enakomerno porjavelo.



Globokega pekača med pečenjem ne smete vstaviti v 1. vodilo.



SPODNJE GRELO IN VENTILATOR

Uporablja se za peko nizko vzhajanega peciva ter vkuhanje sadja in zelenjave. Uporabljajte 2. vodilo od spodaj in ne preveč visoke modele, da lahko segreti zrak kroži tudi po zgornji strani jedi.

Vkuhanje

Hrano za vkuhanje in kozarce pripravite kot običajno. Uporabljajte kozarce z gumijastim obročkom in steklenim pokrovom. Ne uporabljajte kozarcev z navojnimi ali kovinskimi pokrovi ter kovinskih pločevink. Kozarci naj bodo enake velikosti, napolnjeni z enako vsebino in dobro zaprti.

V globok pekač nalijte 1 liter vroče vode (cca 70°C) in nato vanj postavite 6 uporabljajte kozarcev. Postavite ga v pečico na 2. vodilo.

Med vkuhanjem opazujte živila in kuhajte, dokler tekočina v kozarcih ne začne vreti – do pojava mehurčkov v prvem kozarcu.

ODTAJANJE

Pri tem načinu zrak kroži brez vključenih grel.

Za odtajanje so primerne torte s smetano in kremo iz masla, kolači in pecivo, kruh in žemljice ter globoko zamrznjeno sadje.

V večini primerov je priporočljivo hrano odstraniti iz embalaže (ne pozabite odstraniti morebitnih kovinskih sponk).

Na polovici časa odtajanja kose hrane obrnite, premešajte in ločite, če so bili primrzjeni eden na drugega.

POGREVANJE SERVIS

Se uporablja, če želite servis (krožnike, skodelice) predhodno pogreti, da bi hrana ostala topla dlje časa.

POČASNA PEKA (GENTLEBAKE)

Funkcija omogoča nežno, počasno in enakomerno pečenje, zato hrana ostane mehka in sočna. Primerna je za pečenje mesa, rib in peciva na enem nivoju.

AQUA CLEAN

Toploto oddaja samo spodnje gredo. Uporablja se za odstranjevanje madežev in hrane v pečici. Program se izvede v 30 minutah.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



Pred čiščenjem izklopite aparat iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.

Čiščenja in vzdrževanja aparata ne smejo opravljati otroci brez ustreznega nadzora!

Sprednja stran ohišja iz nerjavne pločevine (odvisno od modela)

Površino čistite samo z blagim čistilom (milnica) in mehko gobico, ki ne pušča prask. Ne uporabljajte grobih čistil ali čistil, ki vsebujejo topila, ker lahko z njimi poškodujete površino ohišja.

Lakirane površine in deli iz umetnih mas (odvisno od modela)

Gumbe, ročaje vrat, nalepke in napisne tablice ne čistite z abrazivnimi čistili in abrazivnimi čistilnimi pripomočki, s čistili na osnovi alkohola ali s samim alkoholom.

Madeže takoj odstranite z mehko neabrazivno krpo in vodo, da ne pride do poškodb na površini.

Uporabite lahko tudi čistila in čistilne pripomočke, ki so namenjena za tovrstne površine; pri tem pa upoštevajte napotke proizvajalca čistila.

Emajlirane površine (pečica, kuhalna površina)

Za čiščenje uporabite vlažno gobo z nekaj milnice. Mastne madeže lahko odstranite s toplo vodo in posebnim detergentom za emajl. Nikoli ne čistite emajliranih površin z grobimi pripomočki, saj lahko ti povzročijo nepopravljivo škodo na površini aparata.

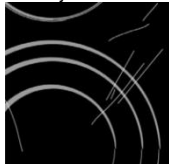
Steklene površine

Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte grobih čistih ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko tako povzročite razpoke na površini, steklo pa se lahko zato zlomi. Steklena površine očistite s posebnimi čistili za steklo, ogledala in okna.

ČIŠČENJE STEKLOKERAMIČNE POVRŠINE

Ohlajeno steklokeramično površino očistite po vsaki uporabi, saj se sicer pri vsaki naslednji uporabi tudi najmanjša umazanija prižge na vročo površino.

Za redno vzdrževanje steklokeramične površine uporabljajte specialna negovalna sredstva, ki na njej ustvarijo zaščitni film pred umazanijo.



Pred vsako uporabo s steklokeramične površine in z dna posode obrišite prah ali morebitne druge tujke, ki bi lahko opraskali površino.

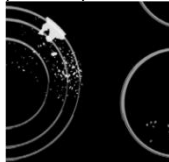


Z jekleno volno, čistilnimi gobicami in abrazivnimi praški opraskate površino. Prav tako pa jo poškodujete z uporabo agresivnih sprejev in neprimernih tekočih čistil.



Signacija se lahko obrabi zaradi uporabe agresivnih čistil ali grobih oziroma poškodovanih spodnjih delov posode.

Manjšo umazanijo odstranite z vlažno mehko krpo, površino pa nato obrišite do suhega.



Vodne madeže odstranite z blago raztopino kisa, s katero pa ne smete brisati okvirja (pri nekaterih modelih), ker le-ta izgubi sijaj. Ne smete uporabljati agresivnih sprejev in čistil za odstranjevanje apenca.

Močnejšo umazanijo odstranite s specialnimi sredstvi za čiščenje steklokeramične površine. Pri tem upoštevajte navodila proizvajalca čistila. Pazite,

da po čiščenju temeljito odstranite ostanke čistil, ker lahko pri segrevanju grel poškodujejo steklokeramično površino.



Trdovratno in zapečeno umazanijo odstranite s strgalom. Pri rokovanju s strgalom bodite previdni, da se ne poškodujete.

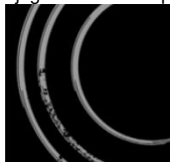


Strgalo uporabljajte samo v primerih, kadar umazanije ne morete odstraniti z mokro krpo ali specialnimi sredstvi za čiščenje steklokeramične površine.

Strgalo držite pod pravilnim kotom (45° do 60°). Z nežnim pritiskom drsite po steklu preko signacije, da odstranite umazanijo. Pazite, da plastični ročaj strgala (pri nekaterih modelih) ne pride v stik z vročo kuhhalno površino.



Strgalo ne postavljajte pravokotno in z njegovo konico ne praskajte po površini stekla.



Sladkor in hrana, ki vsebuje sladkor, lahko trajno poškodujejo steklokeramično površino, zato je potrebno sladkor in sladke jedi s strgalom takoj odstraniti s steklokeramične površine, čeprav je kuhališče še vroče.



Sprememba barve steklokeramične površine ne vpliva na delovanje in stabilnost površine. Največkrat je posledica ostankov hrane, ki se je zažgala, oziroma jo povzroči dno posode (na primer aluminijaste ali bakrene), kar pa je zelo težko popolnoma odstraniti.

Opozorilo: Vse omenjene napake so predvsem estetskega značaja in neposredno ne vplivajo na delovanje aparata. Odprava teh napak ni predmet garancije.

PEČICA

Notranje stene pečice očistite z vlažno gobo in detergentom. Če so na stenah zapečeni ostanki, uporabite posebno čistilo za emajl. Po čiščenju temeljito osušite pečico. Pečico čistite le, kadar je hladna.

Nikoli ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, saj lahko z njimi opraskate emajlirane površine.

Pripomočke pečice (rešetko, pekač ipd.) pomijte z gobo in detergentom. Če so močnejše umazani, uporabite ustrezen detergent.



ČIŠČENJE PEČICE S FUNKCIJO AQUA CLEAN

Obrnite GUMB ZA IZBIRO SISTEMA PEČENJA na Aqua clean . GUMB TEMPERATURO nastavite na 70°C.

V steklen pekač vlijte 0,6 l vode in ga vstavite v spodnje vodilo.

Po 30 minutah se ostanki hrane na emajlu pečice zmehčajo in jih lahko obrišete z vlažno krpo.



Sistem Aqua clean uporabljajte, ko je pečica popolnoma ohlajena.

ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE ŽIČNIH IN TELESKOPSKO IZVLEČNIH VODIL

Vodila čistite samo z običajnimi čistili.

Vodila primite na spodnji strani in jih povlecite prosti notranjosti pečice.

Na zgornji strani jih izvlecite iz odprtin.



Teleskopsko izvlečnih vodil ne smete čistiti v pomivalnem stroju.

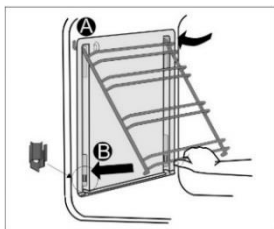
NAMESTITEV KATALITIČNIH VLOŽKOV

Za čiščenje uporabljajte le običajne proizvode za čiščenje.

Odstranite obešene rešetke in teleskopske drsne letve (odvisno od modela).



Katalitične vložke natakните na obešene rešetke. Zgornji del rešetk nasadite na zgornje odprtine "A" v katalitične vložke.



Položite rešetke s katalitičnimi vložki na zgornje odprtine v stranskih stenah pečice "A". Potisnite jo v prožna ušeska na spodnji strani pečice "B".



Katalitične vložke ne smete čistiti v pomivalnem stroju.

MENJAVA ŽARNICE

Žarnica je potrošni material in garancija zanjo ne velja. Pred menjavo žarnice odstranite pekače, rešetko in vodila.

Izklopite aparat iz električnega omrežja!

Odvijte pokrov žarnice in izvlecite žarnico. Halogenska žarnica: G9, 230 V, 25 W. (Navadna žarnica E14, 25W, 230V - odvisno od modela.)



Uporabljajte zaščito, da se ne opečete.

MEHKO ZAPIRANJE VRAT

(odvisno od modela)

Aparat je opremljen z obesi vrat „KOMFORT“ - le ti zagotavljajo tiho zapiranje.



Če je sila zapiranja vrat premočna, se učinek sistema zmanjša ali pa se iz varnostnih razlogov sistem zaobide.

ZAPORA VRAT

(odvisno od modela)

Odprite jo tako, da jo s palcem narahlo potisnete v desno in hkrati povlečete vrata navzven.

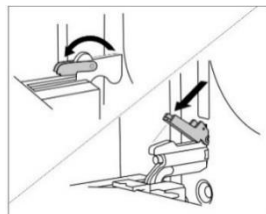


Ko se vrata pečice zaprejo, se zapora vrat avtomatsko povrne v prvotni položaj.

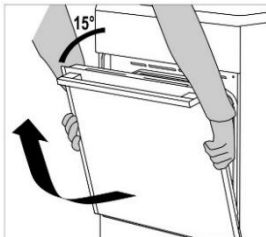
SNEMANJE IN NAMEŠČANJE VRAT PEČICE

(odvisno od modela)

1. Odprite vrata pečice (v končni položaj).
2. Obrnite spodnji del tečajev na vratih (standardno zapiranje). Pri vratih s tečaji COMFORT obrnite spodnji del za 90°.



3. Počasi zapirajte vrata pečice, dokler se spodnji deli ne prilegajo v tečaje stranskih vratnih letev. Vrata priprite pod kotom 15° (glede na zaprt položaj vrat) in jih potegnite z obeh tečajev aparata.

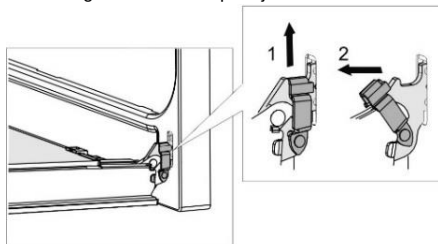


Preden vrata namestite nazaj preverite, da so spodnji deli pravilno nameščeni v stranske letve vrat. S tem preprečite nenadno zapiranje tečajev, ki so pritrjeni na močne vzmeti. Ob sprostitvi spodnjega dela obstaja nevarnost poškodbe vrat.

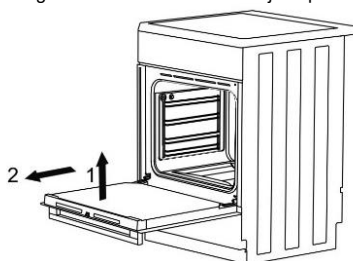
Snemanje in nameščanje vrat pečice

(odvisno od modela)

1. Odprite vrata pečice (v končni položaj).
2. Privzdignite in obrnite spodnje dele.



3. Počasi zapirajte vrata pečice, narahlo jih privzdignite in snemite z obeh tečajev aparata.



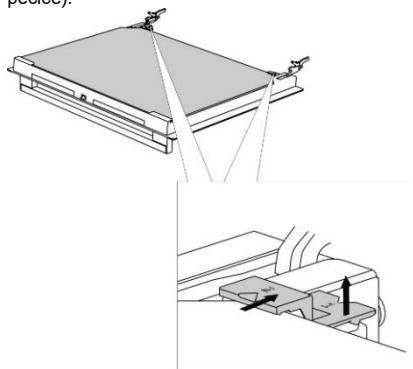


Če želite vrata ponovno namestiti, postopajte v obratnem vrstnem redu. V primeru, da se vrata nepravilno odpirajo ali zapirajo, se prepričajte, če so tečaji pravilno nameščeni na tečajnih kaveljčkih.

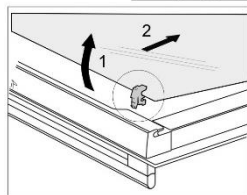
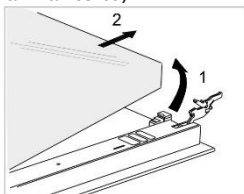
SNEMANJE IN VSTAVLJANJE STEKLA VRAT

(odvisno od modela)

Steklo vrat lahko očistite tudi z notranje strani, vendar jih je potrebno odstraniti. Snemite vrata pečice (gl. poglavje Snemanje in nameščanje vrat pečice).



Rahlo privzdignite nosilca na levi in desni strani vrat (oznaka 1 na nosilcu) in ju nato rahlo povlecite stran od stekla (oznaka 2 na nosilcu).



Steklo vrat primite na spodnjem robu, ga rahlo privzdignite, da se iztakne iz nosilca in odstranite.

Notranje tretje steklo (imajo samo nekateri modeli), odstranite tako, da ga privzdignete in odstranite. Odstranite tudi gumici na steklu.

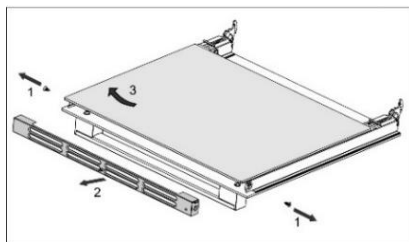
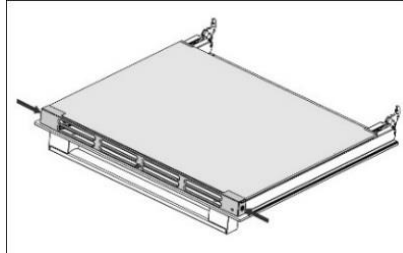


Steklo namestite v obratnem vrstnem redu. Oznaki (polkroga) na vratih in steklu se morata prekriti.

Snemanje in vstavljanje stekla vrat

(odvisno od modela)

Odvijte vijake na levi in desni strani vrat in izvlecite zgornjo letev. Sedaj odstranite stekleno polnilo vrat.



Pri ponovnem nameščanju steklenega polnila postopajte v obratnem vrstnem redu.

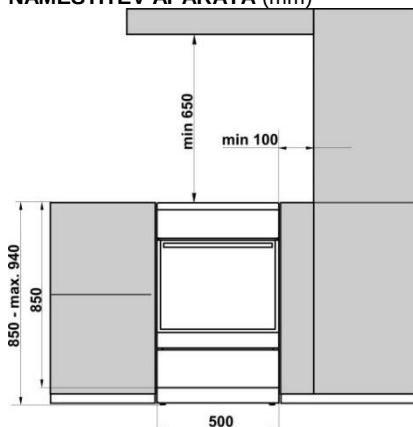
TABELA MOTENJ IN NAPAK

Motnja/napaka	Vzrok	
Hišna varovalka se večkrat izklopi ...	Pokličite servisno službo. Preverite, če moč vseh vklopljenih aparatov ne presega maksimalne zmogljivosti vašega hišnega priključka.	
Osvetlitev pečice ne dela ...	Zamenjava žarnice v pečici je opisana v poglavju "Čiščenje in vzdrževanje".	
Jed je slabo pečena ...	Ali ste pravilno nastavili temperaturo in sistem gretj? Ali so vrata pečice zaprta?	
Motnja/napaka pri indukcijskem kuhališču	Vzrok	Rešitev
Vključili ste kuhhalno polje, prikazovalnik "u" pa še naprej utripa.	Posoda ni primerna za indukcijo ali pa je premajhnega premera. Morda se je lonec preveč segrel in izgubil feromagnetne lastnosti.	Preverite, ali je posoda za kuhanje feromagnetna (jo privlači magnet). Preverite, ali je premer lonca dovolj velik (običajno >12cm). Če prikaz po ponovnem izklopu in vklopu kuhhalne površine še vedno utripa, odklopite aparat iz omrežja. Počakajte 5 minut in ga ponovno priključite.
Funkcija hitrega segrevanja "Power Boost" se samodejno izklopi.	Normalno je, da se funkcija Power Boost po določenem času samodejno izklopi in gre na stopnjo 9. Če se kuhhalno polje preveč segreje, varnostni mehanizem izklopi funkcijo močnega segrevanja!	Ponovno aktivirajte funkcijo Power Boost. Po potrebi izklopite kuhhalno polje in ga ponovno vklopite ter aktivirajte Power Boost. Počakajte nekaj časa, da se kuhališče nekoliko ohladi.
Če po priklopu naprave na električno omrežje zaslon ne sveti, kuhhalna površina ne deluje.	Električna napetost je previsoka ali pa aparat ni pravilno priključen.	Odklopite aparat iz električnega omrežja in preverite pravilno priključitev.
Na prikazovalniku se prikaže sporočilo o napaki "E/2".	Plošča se je pregrela.	Pustite, da se plošča ohladi, nato pa uporabite nižjo stopnjo moči kuhanja.
Na prikazovalniku se prikaže sporočilo o napaki "E/3".	Neustrezna posoda, ki je izgubila feromagnetne lastnosti.	Uporabite drugo posodo.
Prikaz drugih napak "E/A" ali "E / in število".	Prišlo je do napake na elektroniki.	Izključite aparat iz omrežja za 5 minut in ga ponovno priključite. Če bo prikaz spet zasvetil, pokličite servisno službo.

Če motnje kljub upoštevanju zgornjih nasvetov niste uspeli odpraviti, pokličite pooblaščen servis. Odprava okvar oziroma reklamacije, ki nastanejo zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, niso predmet garancije. Stroške popravila v tem primeru krije uporabnik sam.

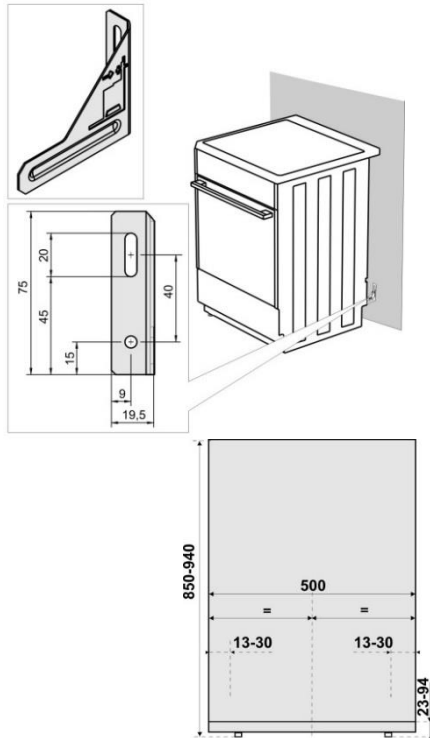
NAVODILA ZA NAMESTITEV IN PRIKLJUČITEV

NAMESTITEV APARATA (mm)



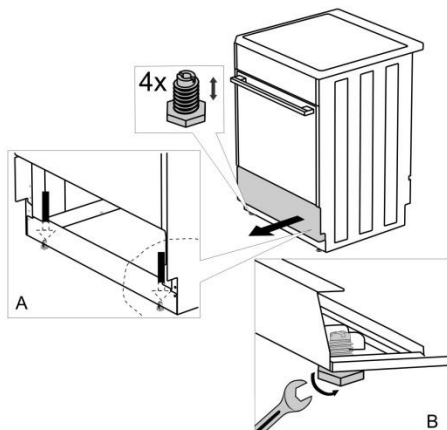
Aparatu najbližje sosednje stene oziroma pohištveni elementi (tla, zadnja kuhinjska stena, stranski steni) morajo biti odporne na temperaturo najmanj 90°C.

ZAŠČITA PRED PREVRAČANJEM APARATA (mm)



Po načrtu pritrdite nosilec na steno s pomočjo dodatnih vijakov in vijačnih vložkov. V primeru, da se dodanih pritrdilnih delov ne da uporabiti, uporabite druge, ki bodo zagotovili pritrditev nosilca na steno.

URAVNAVANJE APARATA IN DODATNI PODSTAVEK (odvisno od modela)

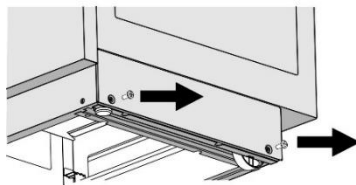


NASTAVITEV VIŠINE ŠTEDILNIKA

(odvisno od modela)

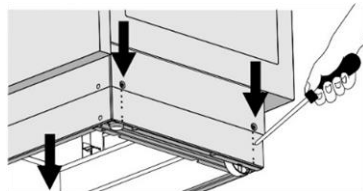
Višina štedilnika znaša 900 mm. Višino aparata lahko nastavite med 850 in 940 mm.

1. Štedilnik položite na tla, tako da bo ležal na hrbtni stranici.
2. Odvijte vijake, kot kažejo puščice.



Torx T20

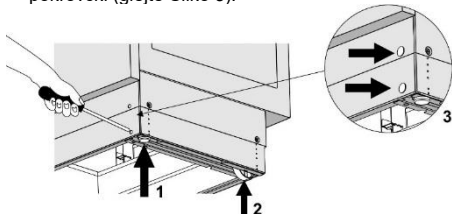
3. Nastavite želeno višino.
4. Ponovno privijte vijake.



Štedilnik je treba namestiti vodoravno!

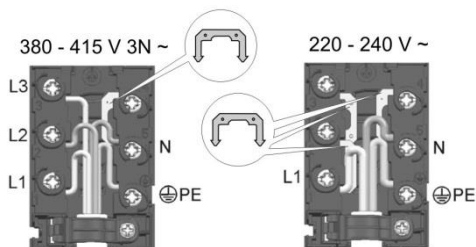
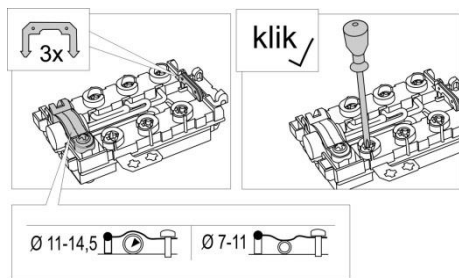
Upoštevajte naslednje korake:

1. Z vrtenjem nastavitvenih vijakov (glejte Sliko 1) nastavite višino štedilnika na ustrezen položaj.
2. Nastavite kolesi (glejte Sliko 2), tako da ju privijete z dvema vijakoma na sprednji strani talne letve. Z vodno tehniko preverite, če je štedilnik nameščen povsem vodoravno.
3. Zamašite odprtine na sprednji strani talne letve s pokroveci (glejte Sliko 3).



ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV

Električni štedilnik je porabnik električne energije, ki ga je treba namestiti in priključiti v skladu z veljavnimi predpisi.



Pred aparat je treba v fiksni priključek zanj vgraditi napravo, s katero je mogoče izklopiti aparat iz električnega omrežja, razdalja med kontakti vseh polov v tej napravi pa mora znašati vsaj 3 mm.

Štedilnik sme namestiti in priključiti samo pooblaščen in ustrezno usposobljena oseba. Pooblaščen oseba mora uravnati kuhhalno ploščo tako, da bo ta v povsem vodoravnem položaju, jo priključiti na električno omrežje ter preveriti njeno delovanje. Namestitev štedilnika mora biti potrjena na garancijskem listu.

Priporočena je trifazna priključitev štedilnika s pomočjo priključnega kabla H05VV-F5G-1,5 (prejšnja oznaka CGLG 5Cx1,5), (varovalka 3x16A).

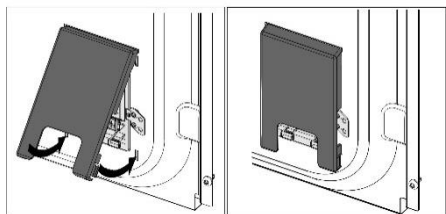
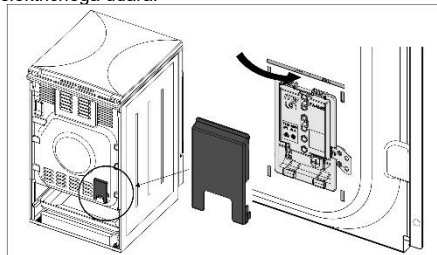
Za enofazno priključitev uporabite H05VV-F3G-4 (prejšnja oznaka GGLG 3Cx4), (varovalka 32 - 40 A ustreznega tipa).

Za zaščito pred poškodbo priključne vrvice je treba na konce vodnikov namestiti kabelske končnike.

Ko pritrdite konce vodnikov pod vijake na priključni plošči (oz. priključnici), napeljite priključno vrstico na priključno ploščo in jo pritrdite s sponko, ki preprečuje, da bi se snel. Zaprite pokrov priključne plošče.

ZAŠČITA SPONKE

Sponke naj bodo zavarovane s pokrovom za sponke, glejte pri dodatni opremi. Nevarnost električnega udara.



POMEMBNO OPOZORILO

Ob vsakem razstavljanju in ponovnem sestavljanju električnega štedilnika je treba aparat odklopiti iz električnega omrežja in ga ni dovoljeno uporabljati.

Strokovnjak, ki namešča aparat, mora nujno storiti naslednje:

- Preveriti pravilnost priklopa na električno omrežje.
- Preveriti delovanje gret ter upravljalnih elementov.
- Predstaviti in pojasniti uporabniku vse funkcije aparata ter informacije glede servisiranja in vzdrževanja.

OPOMBA

Električni štedilnik je aparat 1. razreda (Class I) v klasifikaciji električnih aparatov glede poškodb zaradi električnega toka in mora biti priključen na zaščitni vodnik.

ODLAGANJE



Embalaža izdelkov je izdelana iz okolju prijaznih materialov, ki jih je možno brez nevarnosti za okolje ponovno predelati (reciklirati), deponirati ali uničiti. V ta namen so embalažni materiali tudi ustrezno označeni.

Simbol na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

S pravilnim načinom odstranjevanja oz. odlaganja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje ter zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavili v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojni mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

TEST PEČENJA

Testirano v skladu z normo EN 60350-1.

PEČENJ

Jed	Oprema	Višina napeljave (spodaj)	Sistem	Toplota (°C)	Čas pečenja (v minutah)
Piškti ena stop	plitev emajlirani pekač za pečico	3	==	140-150*	25-40
Piškti ena stop		3	⊕	140-150*	25-40
Piškti dve stopnji		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Piškti tri stopnje		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Kolački ena stop	plitev emajlirani pekač za pečico	3	==	150-160	25-40
Kolački ena stop		3	⊕	150-160	25-40
Kolački dve stopnji		1,3	⊕	140-150	30-45
Kolački tri stopnje		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Torta	okrogla kovinska oblika ø26/rešetka	1	==	160-170*	20-35
Torta		2	⊕	160-170*	20-35
Jabolčni kolač	2x okrogla kovinska oblika ø20/rešetka	2	==	170-180	55-75
Jabolčni kolač		2	⊕	170-180	45-65
Topli sendvič	rešetka	4	▼▼▼▼	230	1-4
Polpeti z mletim mesom	rešetka + plitev pekač za pečico za prestrezanje kapljanja	4	▼▼▼▼	230	20-35

* Predgreti pečico na 10 minut.

Pridružujemo si pravico do morebitnih sprememb in napak v navodilih za uporabo.

