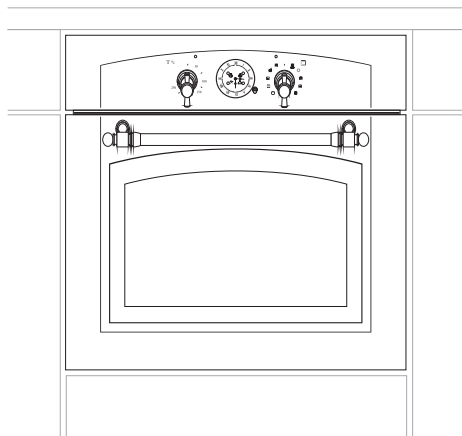




1193.3eETrDS / BORI 954 100 SM

CZ NÁVOD K OBSLUZE  
SK NÁVOD NA OBSLUHU  
HR UPUTE ZA UPORABU  
SL NAVODILO ZA UPORABO

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
|                                           | CZ  |
| POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ  | 4   |
| JAK ŠETŘIT ENERGII                        | 6   |
| POPIS VÝROBKU                             | 8   |
| INSTALACE                                 | 10  |
| OBSLUHA                                   | 12  |
| PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY          | 18  |
| ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU                  | 23  |
| TECHNICKÉ ÚDAJE                           | 28  |
|                                           | SK  |
| BEZPEČNOSTNÉ POKYNY                       | 31  |
| AKO ŠETRIŤ ENERGIU                        | 33  |
| OPIS VÝROBKU                              | 35  |
| INŠTALÁCIA                                | 37  |
| OBSLUHA                                   | 39  |
| PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY           | 45  |
| ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA                 | 50  |
| TECHNICKÉ ÚDAJE                           | 55  |
|                                           | HR  |
| INFORMACIJE O SIGURNOSTI                  | 58  |
| KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU                    | 60  |
| OPIS PROIZVODA                            | 62  |
| INSTALACIJA                               | 64  |
| UPORABA                                   | 66  |
| PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI     | 72  |
| ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE             | 77  |
| TEHNIČKI PODACI                           | 82  |
|                                           | SL  |
| NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE | 84  |
| KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO                 | 86  |
| OPIS IZDELKA                              | 88  |
| INSTALACIJA                               | 90  |
| UPORABA                                   | 92  |
| PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI         | 98  |
| ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE            | 103 |
| TEHNIČNI PODATKI                          | 108 |

# VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

---

Trouba je spojením výjimečné snadnosti obsluhy a skvělé účinnosti. Po přečtení návodu nebude obsluha trouby žádným problémem.

Trouba, který opustil továrnu byl před zabalením důkladně prověřen na kontrolních stanovištích ohledně jeho bezpečnosti a funkčnosti.

Prosíme Vás, aby jste si před uvedením zařízení do provozu důkladně pročetli návod k obsluze. Dodržování v něm uvedených pokynů Vás ochrání před nesprávným používáním.

Návod je třeba uschovat a uskladňovat tak, aby byl vždy po ruce.  
Kvůli zamezení nešťastným nehodám je třeba návod k obsluze přesně dodržovat.

## ***Pozor!***

Trouba lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Trouba je určen výhradně k využití v domácnostech.

Výrobce si vyhrazuje možnost provádění změn, které nemají vliv na fungování zařízení.

## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

---

**Pozor.** Spotřebič a jeho dostupné části jsou v průběhu používání horké. Možnosti dotknutí výhřevných elementů musí být věnována mimořádná pozornost. Děti mladší než 8 let se nemohou pohybovat v blízkosti spotřebiče bez stálého dozoru.

Tento spotřebič může být používán dětmi staršími než 8 roků a osobami s fyzickým, mentálním anebo psychickým omezením anebo bez praktických zkušeností a vědomostí, pokud to bude probíhat pod dozorem anebo v souladu s návodem k používání odevzdaným osobami zodpovědnými za jejich bezpečnost. Věnujte pozornost dětem, aby si se spotřebičem nehrály. Uklízení a obslužné činnosti nemohou být prováděna dětmi bez dozoru.

V průběhu používání se spotřebič zahřívá. Doporučuje se zachování opatrnosti, a vyhýbat se dotýkání horkých elementů uvnitř pečicí trouby.

Dostupné části zařízení se mohou velmi zahřívát. Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

**Pozor.** Nepoužívejte drsných čistících prostředků anebo ostrých kovových předmětů do čištění skla dvířek, protože mohou porýsovat povrch, co může způsobit popraskání skla.

**Pozor.** Aby se zamezilo možnosti zasažení elektrickým proudem, je třeba se před výměnou žárovky ujistit, zda je zařízení vypnuté.

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.



- Během používání se zařízení zahřívá. Doporučujeme maximální opatrnost, aby jste se vyhnuli dotýkání horkých částí uvnitř pečicí trouby.
- Zvláštní pozornost je třeba věnovat dětem nacházejícím se poblíž sporáku. Přímý kontakt s pracujícím sporákem hrozí opařením!
- Je třeba dávat pozor, aby se drobné domácí spotřebiče, včetně kabelů, nedotýkaly přímo rozehřáté pečicí trouby, poněvadž izolace těchto spotřebičů není odolná vůči působení vysokých teplot.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší, než 15 kg.
- K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné čistící prostředky nebo ostré kovové předměty, protože tyto mohou poškrábat povrch, což může vést k popraskání skla.
- Zákaz používání pečicí trouby s technickou závadou. Veškeré závady mohou odstraňovat výhradně osoby s příslušným oprávněním.
- V každé situaci způsobené technickou poruchou je třeba bezvýhradně odpojit elektrické napájení pečicí trouby.

# JAK ŠETŘIT ENERGII

---



Kdo využívá energii zodpovědně, ten nejen chrání domácí rozpočet, ale obr. působí také vědomě ve prospěch životního prostředí. A proto pomáhejme, šetřeme elektrickou energii!

Postupujme tedy dle následujících pravidel:

- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do trouby na připravované pokrmy“.**  
Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.
- **Používání trouby pouze v případě většího množství potravin.**  
Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na plotně sporáku.
- **Využití zbytkového tepla pečící trouby.**  
V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut,  
vypínejte bezvýhradně troubu 10 minut před ukončením úpravy.  
  
**Pozor!** V případě použití programátoru nastavujte příslušně kratší doby úpravy potravin.
- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.**  
Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek.  
Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.
- **Nezabudovávání trouby v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**

## ROZBALENÍ



Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.

Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali části

Obr.obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí.

Veškeré materiály použité k balení nejsou škodlivé pro životní prostředí, jsou 100 % recyklovatelné a označené příslušným symbolem.

Pozor! Obalový materiál (polyetylenové sáčky, kousky polystyrenu apod.) je třeba během rozbalování udržovat mimo dosah dětí.

## VYŘAZENÍ Z PROVOZU



Po ukončení období užitkování nesmí být tento výrobek likvidován obr.prostřednictvím běžného komunálního odpadu, ale je třeba odevzdat

jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických zařízení.

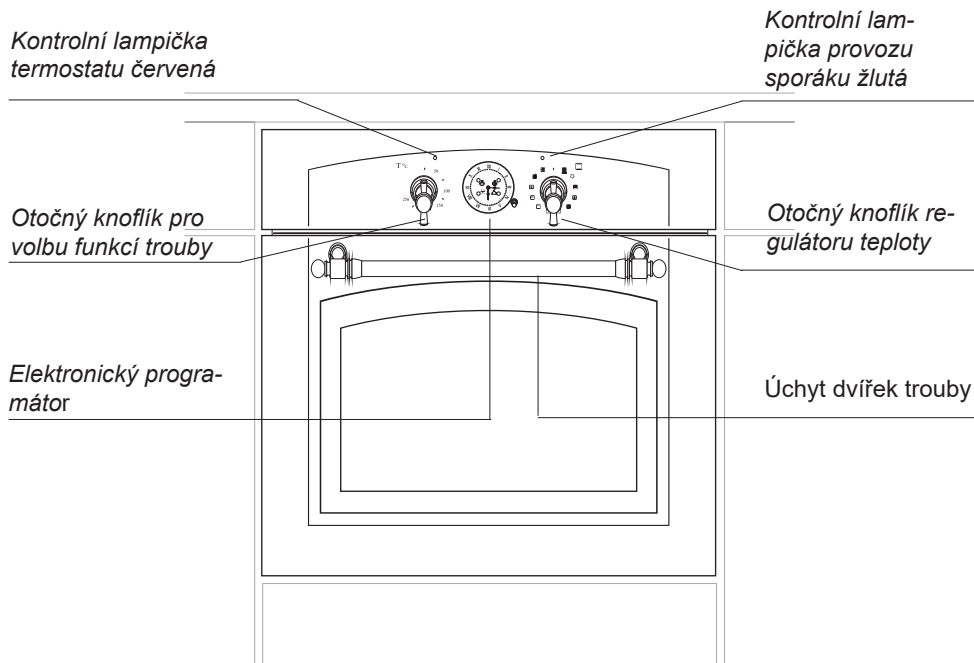
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

Materiály použité v zařízení jsou vhodné pro opětovné využití v souladu s jejich označením.

Díky opětovnému použití, využití materiálů nebo díky jiným způsobům využití opotřebovaných zařízení významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

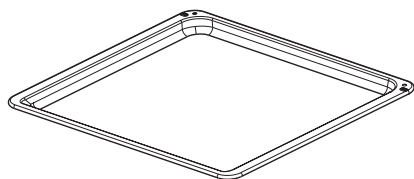
Informace o příslušném místě likvidace opotřebovaných zařízení Vám poskytne orgán obecní správy.

# POPIS VÝROBKU

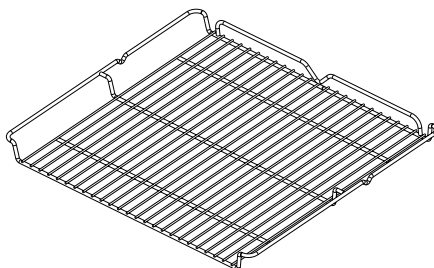


# CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

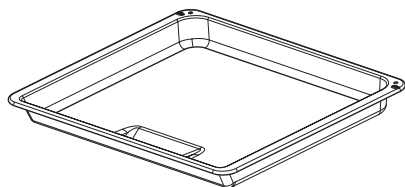
Vybavení sporáků – souhrn:



*Plech na pečivo*

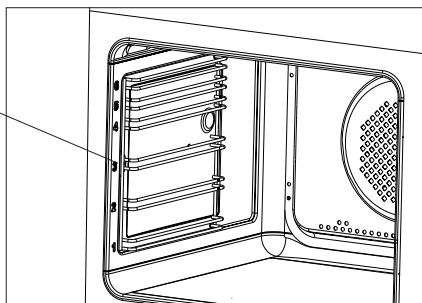


*Grilovací rošt  
(mřížka pro sušení)*



*Pečící plech /maso/*

*Boční závěsné lišty plechů*

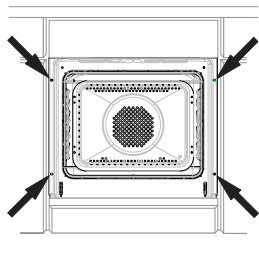


# INSTALACE



## Ustavení sporák

- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Pečící trouba je zhotovena ve třídě Y. Nábytek pro zástavbu (vestavění) musí mít obložení a lepidlo k jejímu přilepení odolné teplotě 100 °C. Nesplnění této podmínky může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení.
- Připravit otvor v nábytku o rozměrech uvedených na obrázcích: zástavba pod deskou, vysoká zástavba.  
V případě, že skříňka má zadní stěnu, je třeba v ní vyříznout otvor k elektrické přípoje.
- Zasunout troubu zcela do otvoru a zajistit ji před vysunutím čtyřmi šrouby.



### Pozor!

Montáž provádějte při odpojení elektrického napájení.

## Připojení pečící trouby k elektrickému rozvodu

Před připojením pečící trouby k elektrickému rozvodu je třeba se seznámit s informacemi uvedenými na továrním štítku.

- Sporák je továrně přizpůsoben k napájení střídavým proudem, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybaven přívodní šňůrou 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> o délce cca 1,5 m s ochranným kontaktem.
- Připojovací zásuvka elektrického rozvodu musí být vybavena ochranným kolíkem. Je nutné, aby po ustavení trouby byla připojovací zásuvka elektrického rozvodu pro uživatele přístupná.
- Před zapojením sporáku do zásuvky je třeba zkontrolovat, zda:

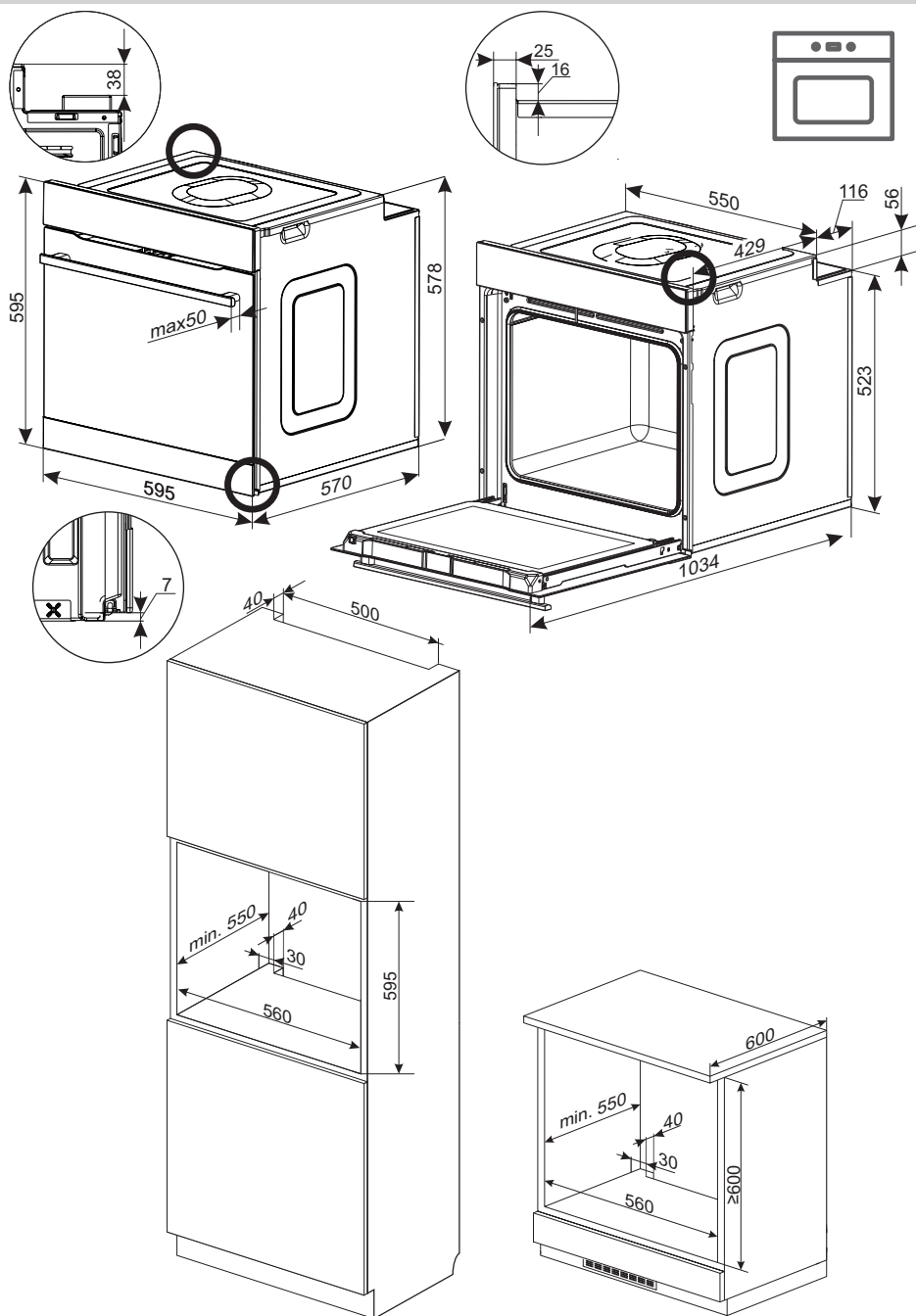
- pojistka a elektrický rozvod vydrží zátež sporáku, obvod napájející zásuvku by měl být zajištěn pojistkou min. 16A,

- je elektrický rozvod vybaven účinným uzemňovacím systémem splňujícím požadavky platných norem a předpisů,
- je zásuvka snadno dostupná.

**Po namontování pečící trouby musí být přístupná zástrčka.**

**Pozor!** Pokud se poškodí neodpojitelný napájecí vodič, měl by být kvůli předejití ohrožení vyměněn u výrobce, ve specializovaném opravárenském podniku nebo kvalifikovaným odborníkem.

# INSTALACE



## Před prvním zapnutím pečicí trouby

- odstraňte elementy obalu, očistěte komoru pečicí trouby z konzervačních prostředků aplikovaných v továrně,
- vyjměte vybavení pečicí trouby a umyjte je v teplé vodě s dodatkem přípravku na mytí nádobí,
- zapněte v místnosti větrání anebo otevřete okno,
- ovládací kolečko funkce pečicí trouby otočte na pozici  anebo  (viz kapitolu: Činnost programátoru a ovládání pečicí trouby),
- vyhřejte pečicí troubu (na teplotu 250°C, cca 30 min.), odstraňte zašpinění a důkladně ji umyjte.

### Důležité!

Komoru pečicí trouby je třeba umývat pouze teplou vodou s přídavkem nevelkého množství prostředků na mytí nádobí.

### Pozor!

V případě prvního uvedení do provozu pečicí trouby anebo vypnutí z elektrické sítě a jejím opětovném zapnutí, je nutné nastavit aktuální čas programátoru (viz obsluha programátoru na následující straně).

**Chybějící nastavení aktuálního času znemožňuje práci pečicí trouby.**

## Elektronický časovač

Časovač slouží k obsluze promítaného času (s analogovými ukazateli) a ovládání práce pečicí trouby (pomocí ovládacího kolečka a ikonek ukazatelů). Po stlačení ovládacího kolečka je možné: nastavit čas, čas zahájení pečení a čas zakončení pečení, nastavení alarmu (minutka).

### Nastavení aktuálního času.

Pro nastavení hodin stlačte 4x krátce ovládací kolečko, až se ukáže blikající ikonka . Pro nastavení aktuálního času otáčejte ovládací kolečko vpravo nebo vlevo. Po 10 sekundách od zakončení nastavování elektronický časovač automaticky opustí režim nastavování.

POZOR: po zapojení do napájení, ikonka  bliká připomínajíc o nastavení hodin.

### Používání pečicí trouby v ručním režimu.

V implicitním nastavení časovač umožňuje ruční zapnutí pečicí trouby pomocí ovládacího kolečka pečicí trouby (nezávislého na časovači).

POZOR: po zapojení do napájení, uvedení do chodu relé časovače zabere několik minut.

### Nastavení minutky.

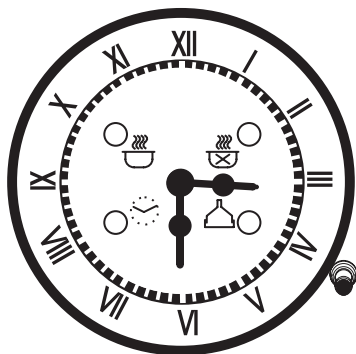
Minutka umožňuje nastavení jednoduchého alarmu po uplynutí nastaveného času, bez uvedení do chodu funkce pečení (režim minutky).

Pro nastavení „alarmu“ (režim minutky), stlačte ovládací kolečko 3 x, až ikonka  začne blikat.

Pro nastavení času minutky otáčejte ovládací kolečko vpravo nebo vlevo (minimální čas nastavení - 2 minuty).

Ikonka „minutky“ bliká několik sekund po posledním otočení ovládacího kolečka.

Program je možné potvrdit stlačením ovlá-



-  - ovládací kolečko programování
-  - ikonka hodiny
-  - ikonka alarm
-  - ikonka čas zakončení
-  - ikonka čas zahájení
-  - podsvícení LED ikon

dacího kolečka.

Po potvrzení programu se ikonka  svítí, začíná se odpočítávání času, alarm se zapne automaticky. Pro promítnutí programu stlačte a uvolněte ovládací kolečko: Časovač pokazuje zvolený program.

Jestliže „čas minutky“ = „aktuální čas“, bliká ikonka minutky  a rozléhá se signál alarmu. Pro vypnutí alarmu stlačte a uvolněte ovládací kolečko. Jestliže alarm nebude deaktivovaný, po uplynutí 1 minuty je zvukový signál vypnutý, a ikonka „minutky“ bliká do času stlačením ovládacího kolečka.

Pro anulování minutky po potvrzení programu stlačte ovládací kolečko na několik sekund. Program bude anulovaný, a hodiny se vrací do ručního režimu pečení.

POZOR: je možné minutku používat, jestliže nemá nastavený aktivní program pečení, ovládací kolečko funkce pečicí trouby v poloze „vypnuté“.

## Pečení v poloautomatickém režimu - nastavení času zakončení.

Naprogramování času zakončení pečení umožňuje okamžité zahájení pečení a automatické zakončení v naplánovaném čase. Pro naprogramování času zakončení pečení stlačte krátce 2 x ovládací kolečko, až se ukáže blikající ikonka . Pro prodloužení nebo zkrácení času pečení otáčejte ovládací kolečko vpravo nebo vlevo (minimální čas nastavení - 2 minuty).

Ikonka  bliká několik sekund po posledním otočení ovládacího kolečka. Program je možné potvrdit stlačením ovládacího kolečka. Po potvrzení programu se začíná pečení a alarm se zapne automaticky. Ikonka  se svítí. Pečení se ukončí když se „Nastavený čas zakončení = Aktuální čas“.

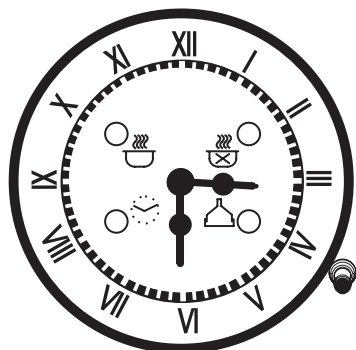
Pro promítnutí programu stlačte a uvolněte ovládací kolečko; časovač ukazuje zvolený program.

Po zakončení pečení bliká ikonka  a rozléhá se signál alarmu. Po 1 minutě, se alarm vypíná, a ikonka  bliká do momentu stlačení ovládacího kolečka.

Pro anulování programu před jeho zakončením stlačte ovládací kolečko na několik sekund, tehdy bude program anulovaný, a časovač se vrátí do pečení v ručním režimu.

## Pečení v automatickém režimu - nastavení času zahájení i času zakončení.

Naprogramování času zahájení pečení umožňuje automatické zahájení i zakončení pečení dle nastaveného času. Pro naprogramování času zahájení pečení krátce 1 x stlačte ovládací kolečko, až ikonka  začne blikat. Pro nastavení času zahájení pečení otáčejte ovládací kolečko vpravo nebo vlevo. Ikonka  bliká několik sekund po posledním oto-



čením ovládacího kolečka. Jestliže se v tomto čase ovládací kolečko neotočí a nestlačí, hodiny se automaticky vracejí do promítání času a program je anulovaný. Po stlačení ovládacího kolečka je čas zahájení pečení zapisovaný (ikonka  se svítí) a časovač přechází do nastavení času zakončení pečení (ikonka  začíná blikat.

Nastavení  probíhá stejně jako nastavení času zahájení. Pro nastavení času otáčejte ovládací kolečko vpravo nebo vlevo (minimální čas nastavení - 2 minuty).

Ikonka  bliká několik sekund po posledním otočení ovládacího kolečka. Program je možné potvrdit stlačením ovládacího kolečka.

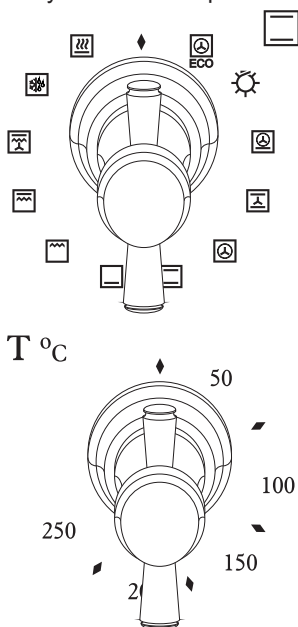
Ikonky  a  se svítí.

Pečení se začíná, když se „Nastavený čas zahájení = Aktuální čas“ a končí, když se „Nastavený čas zakončení = Aktuální čas“. Pro anulování programu před jeho zakončením stlačte ovládací kolečko na několik sekund, tehdy bude program anulovaný, a časovač se vrátí do pečení v ručním režimu.

## Funkce pečicí trouby a její obsluha

### Trouba s nuceným oběhem vzduchu (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)

Trouba může být nahřívána pomocí dolního a horního topného tělesa, grilu a topného tělesa horkého vzduchu. Ovládání činnosti této trouby se uskutečňuje pomocí otočného knoflíku pro volbu druhu činnosti trouby – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou funkcí, a pomocí otočného knoflíku regulace teploty – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou teplotou. Otočný knoflík je „schovaný“ v ovládacím panelu.



K vypnutí dojde nastavením obou otočných knoflíků do polohy „♦“ / „0“.

#### Pozor!

K zapnutí ohřevu (topného tělesa apod.) při zapnutí kterékoliv z funkcí trouby, dojde teprve po nastavení teploty.

### Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby



Nulové nastavení



#### Rychlý ohřev

Zapnutý termoooběh a opékač. Používá se pro vstupní ohřev pečicí trouby.



#### Rozmrazování

Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřivačů.



#### Zapnutý ventilátor jak rovněž gril

V této poloze ovládacího kolečka, pečicí trouba realizuje funkci grilu s ventilátorem. Využití této funkce v praxi umožňuje urychlení procesu opékání a zlepšení chuťových vlastností pokrmů.



#### Zesílený gril (Supergril)

Zapnutí funkce „zesíleného grilu“ umožňuje provádět opékání při současně zapnutém horním ohřevu. Tato funkce umožňuje vyvinutí zvýšené teploty v horním pracovním prostoru pečicí trouby, což způsobuje silnější připečení pokrmů, umožňuje také opékání jejich větších porcí.



#### Zapnutý gril

Povrchové „grilování“, se používá do opékání malých porcí masa: stěky, řízky, ryby, tousty, klobásky, zapékaná jídla (tloušťka opékaných pokrmů by neměla být větší než 2-3 cm, v průběhu pečení je potřebné obrátit je na druhou stranu).



## Zapnutý dolní ohřev

V této poloze ovládacího kolečka pečicí trouba realizuje ohřívání výlučně při použití dolního ohřevu. Dopékání pečiva zespodu (např. vlhké pečivo a nadívané ovocem).



## Zapnutý dolní a horní ohřev

Nastavení ovládacího kolečka do této polohy, umožňuje realizovat ohřívání pečicí trouby konvekčním způsobem. Výborně se hodí na pečení buchet, masa, ryb, chleba, pizzy (je nutné vstupně nahřát pečicí troubu jak rovněž používat tmavé plechy) pečení na jedné úrovni.



## Zapnutý termooběh

Nastavení ovládacího kolečka v poloze „zapnutý termooběh“ umožňuje realizaci ohřívání pečicí trouby vynuceným způsobem pomocí termoventilátoru, umístěného v centrálním místě zadní stěny komory pečicí trouby. V porovnání do konvekční pečicí trouby jsou používány nižší teploty pečení.

Používání tohoto způsobu ohřevu umožňuje rovnoměrný oběh tepla kolem pokrmu umístěného v pečicí troubě.



## Zapnutý ventilátor jak rovněž dolní a horní ohřev.

V této pracovní poloze ovládacího kolečka, pečicí trouba realizuje funkci pečivo. Konvekční pečicí trouba s ventilátorem.



## Zapnutý termooběh a dolní ohřev

V této poloze ovládacího kolečka pečicí trouba realizuje funkci termooběhu a zapnutého dolního ohřevu co způsobuje zvýšení teploty zespodu pečení. Velká část tepla dodávaná zespodu pečení, mokré pečivo, pizza.



## Nezávislé osvětlení pečicí trouby

Nastavením ovládacího kolečka do této polohy, získáme osvětlení komory pečicí trouby



## Termooběh eco

Pomocí této funkce lze aktivovat optimalizovaný způsob ohřevu, jehož účelem je úspora energie při přípravě pokrmů. Při této poloze otočného knoflíku je osvětlení trouby vypnuto.

## Kontrolna lampička

Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolních lampiček, **R** a **L**. Svícení kontrolní lampičky **R** signalizuje činnost trouby. Zhasnutí **L** lampičky je signálem, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud kuchařské recepty doporučují vkládání pokrmu do rozehřáté trouby, je třeba učinit tak ne dříve, než po prvním zhasnutí **L** kontrolní lampičky. V průběhu pečení se bude **L** lampička periodicky zapínat a vypínat (udržování teploty uvnitř komory trouby). **R** kontrolní lampička může svítit také v poloze otočného knoflíku „osvětlení komory trouby“.

# OBSLUHA

---

## Používání grilu

---

K procesu grilování dochází v důsledku působení na pokrm infračerveného záření, emitovaného rozžhaveným topným tělesem grilu.

Pro zapnutí grilu je třeba:

- nastavit otočný knoflík trouby do polohy označené symbolem grilu,
- nahřívat troubu po dobu asi 5 minut (při zavřených dvířkách trouby),
- vložit do trouby plech s pokrmem do příslušné pracovní úrovně, a v případě grilování na roštu je třeba umístit na bezprostředně nižší úrovně (pod roštem) plech na vytékající tuk,
- zavřít dvířka trouby.

**Pro funkce grilování obr. a zesílené grilování obr. je třeba nastavit teplotu na 220°C , kdežto pro funkci grilování s ventilátorem obr. na 190°C.**



### **Pozor!**

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.

Pokud je používán gril, dostupné části zařízení se mohou velmi zahřívat.

Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

## Pokrmý z těsta

- doporučuje se pečení pokrmů z těsta na pleších, které jsou továrním příslušenstvím sporáku,
- pokrmy z těsta lze také péci v prodávaných formách a na pleších, které je třeba vložit na sušící mřížku, k pečení doporučujeme plechy černé barvy, které lépe přenášejí teplo a zkracují dobu pečení,
- v případě využití konvenčního ohřevu (horní + dolní topné těleso) nedoporučujeme použití forem a plechů se světlým a lesklým povrchem, použití forem tohoto typu může způsobovat nedopečení spodku těsta,
- v případě využití funkce horký vzduch není nutné vstupní předehtí komory trouby, u ostatních způsobů ohřevu je třeba před vložením pokrmu komoru trouby rozehtát,
- před vyjmutím pokrmu z trouby je třeba zkontrolovat kvalitu upečení pomocí dřevěné špejle (při správném upečení by po píchnutí do těsta měla špejle zůstat suchá a čistá),
- po vypnutí pečicí trouby je vhodné pokrm v ní ponechat ještě po dobu asi 5 minut,
- teploty pečení pokrmů při využití funkce horký vzduch jsou zpravidla o 20 – 30 stupňů nižší ve srovnání s konvenčním pečením (při použití horního a dolního topného tělesa),
- parametry pečení uvedené v tabulce 1 jsou orientační a lze je upravovat vzhledem k vlastním zkušenostem a kuchařským zvyklостem,
- pokud se informace uváděné v kuchařských knihách značně liší od hodnot uvedených v návodu k obsluze sporáku, prosíme, řiďte se pokyny návodu.

## Pečení masa

- v troubě by měly být připravovány porce masa větší, než 1 kg, menší kousky doporučujeme upravovat na plynových hořácích sporáku,
- k pečení doporučujeme používat žáruvzdorné nádoby, rovněž rukojeti těchto nádob musí být odolné vůči působení vysoké teploty,
- při pečení na mřížce na sušení nebo na roštu doporučujeme umístit na nejnižší úroveň pečicí plech s nevelkým množstvím vody,
- doporučujeme nejméně jednou v polovině doby pečení obrátit maso na druhou stranu, během pečení je také třeba občas podlévat maso šťávou (výpekem) vznikajícím při pečení, nebo horkou – slanou vodou, maso se nesmí podlévat studenou vodou.

# PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

## Funkce ohřevu termooběh ECO

- při použití funkce termooběh ECO je startován optimalizovaný způsob ohřevu mající za cíl úsporu energie v průběhu přípravy jídel,
- dobu pečení není možné zkrátit pomocí nastavení vyšších teplot, nedoporučuje se rovněž úvodní přehřívání trouby před pečením,
- neměňte nastavení teploty v průběhu pečení a neotevírejte dvířka v průběhu pečení.

## Doporučované parametry při použití funkce termooběh ECO

| Druh pečení pokrmů | Funkce pečicí trouby                                                                     | Teplota (°C) | Úroveň | Čas (min.) |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|------------|
| Piškot             | <br>ECO | 180 - 200    | 2 - 3  | 50 - 70    |
| Bábovičky          | <br>ECO | 180 - 200    | 2      | 50 - 70    |
| Ryba               | <br>ECO | 190 - 210    | 2 - 3  | 45 - 60    |
| Hovězí             | <br>ECO | 200 - 220    | 2      | 90 - 120   |
| Vepřové            | <br>ECO | 200 - 220    | 2      | 90 - 160   |
| Kuře               | <br>ECO | 180 - 200    | 2      | 80 - 100   |

# PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)

| Druh pečení pokrmů    | Funkce pečicí trouby                                                                | Teplota (°C)            | Úroveň | Čas (min.)            |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Piškot                |    | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Bábovičky/<br>muffins |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Bábovičky/<br>muffins |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                 |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3  | 15 - 25               |
| Ryba                  |    | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Ryba                  |    | 160 - 180               | 2 - 3  | 45 - 60               |
| Ryba                  |    | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Klobásky              |    | 220                     | 4      | 14 - 18               |
| Hovězí                |    | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Hovězí                |    | 160 - 180               | 2      | 120 - 160             |
| Vepřové               |    | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Vepřové               |    | 160 - 190               | 2      | 90 - 120              |
| Kuře                  |    | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
| Kuře                  |   | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Kuře                  |  | 175 - 190               | 2      | 60 - 70               |
| Zelenina              |  | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |
| Zelenina              |  | 170 - 190               | 3      | 40 - 50               |

Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro rozehřátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu

<sup>2)</sup> Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

Upozornění: Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a můžete je upravovat podle vlastních zkušeností a kulinářských preferencí.

# TESTOVACÍ POKRMY. V souladu s normou EN 60350-1.

## Pečení pečiva

| Druh pokrmu             | Příslušenství                                  | Úroveň                                                                                     | Funkce ohřevu                                                                       | Teplota (°C)            | Doba pečení (min.) |
|-------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------|
| Malé pečivo             | Plech na pečení pečiva                         | 4                                                                                          |    | 160 <sup>1)</sup>       | 28 - 32            |
|                         | Plech na pečení pečiva                         | 3                                                                                          |    | 155 <sup>1)</sup>       | 23 - 26            |
|                         | Plech na pečení pečiva                         | 3                                                                                          |    | 150 <sup>1)</sup>       | 26 - 30            |
|                         | Plech na pečení pečiva<br>Plech na pečení masa | 2 + 4<br>2 – plech na pečivo nebo pečení masa<br>4 – plech na pečivo                       |    | 150 <sup>1)</sup>       | 27 - 30            |
| Křehké pečivo (proužky) | Plech na pečení pečiva                         | 3                                                                                          |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40            |
|                         | Plech na pečení pečiva                         | 3                                                                                          |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35            |
|                         | Plech na pečení pečiva                         | 3                                                                                          |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35            |
|                         | Plech na pečení pečiva<br>Plech na pečení masa | 2 + 4<br>2 – plech na pečivo nebo pečení masa<br>4 – plech na pečivo                       |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35            |
| Piškot bez tuku         | Rošt + forma na pečivo černá Ø 26 cm           | 2                                                                                          |  | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 38 - 46            |
| Jablkový závin          | Rošt + dvě formy na pečivo černé Ø 20 cm       | 2<br>2 formy na roštu jsou umístěny diagonálně<br>zadní strana vpravo, přední strana vlevo |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 65            |

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí asi o 5 minut.

## TESTOVACÍ POKRMY. V souladu s normou EN 60350-1.

### Grilování

| Druh pokrmu            | Příslušenství                                                        | Úroveň                               | Funkce ohřevu                                                                     | Teplota (°C)      | Čas min.                           |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------|
| Toasty z bílého pečiva | Rošt                                                                 | 4                                    |  | 220 <sup>1)</sup> | 3 - 7                              |
| Hovězí hamburgery      | Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu) | 4 – rošt<br>3 – plech na pečení masa |  | 220 <sup>1)</sup> | 1. strana 13–18<br>2. strana 10–15 |

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

### Pečení

| Druh pokrmu | Příslušenství                                                        | Úroveň                               | Funkce ohřevu                                                                       | Teplota (°C) | Čas min. |
|-------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|
| Celé kuře   | Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu) | 2 – rošt<br>1 – plech na pečení masa |    | 180–190      | 70–90    |
|             | Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu) | 2 – rošt<br>1 – plech na pečení masa |  | 180–190      | 80–100   |

Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro zahřátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Péče uživatele o průběžné udržování sporáku v čistotě a o jeho správnou údržbu, ovlivňují významným způsobem prodloužení doby jeho bezporuchového provozu.

**Před začátkem čištění je třeba sporák vypnout a zkontrolovat, zda jsou všechny otočné knoflíky nastaveny do polohy „●“ / „0“.** Čistící úkony lze zahájit až po vychladnutí sporáku.



## Pozor!

K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

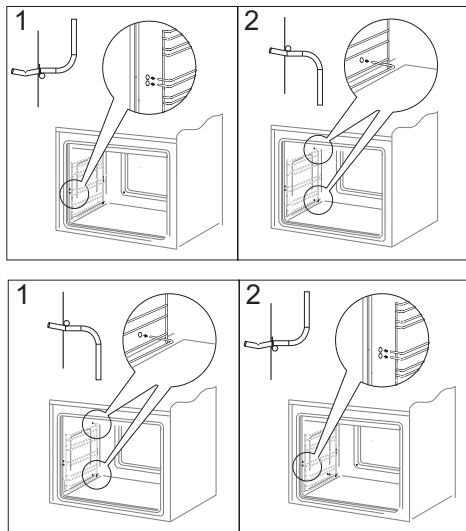
### Pečící trouba

- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.
- Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídavkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
- **Parní čištění – Steam Clean:**
  - do miska postavené v troubě na první pozici (úrovni) zdola nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
  - zavřete dvířka trouby,
  - otočný knoflík regulátoru teploty nastavte do polohy 50 °C, knoflík pro volbu funkce do polohy dolní topné těleso,
  - ohřívejte komoru pečící trouby po dobu asi 30 minut,
  - otevřete dvířka trouby, vnitřek komory vytřete hadříkem nebo houbičkou a následně omyjte teplou vodou s prostředkem na mytí nádobí.

Pozor! Zůstatkem po čištění parou může být případná vlhkost nebo zbytky vody pod sporákem.
- Po umytí komory pečící trouby je třeba vytřít ji do sucha.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

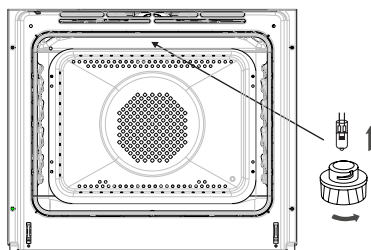
- Pečící trouby označené písmenem **D** byly vybaveny lehce vytažitelnými drátěnými vodícími lištami (mřížkami) vložek (vkládacích roštů) trouby. Pro jejich vyjmutí kvůli mytí je třeba potáhnout za závěs, který se nachází vpředu, následně odklonit vodící lištu a vyjmout ze zadního závěsu.



### Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

**Abyste neutrpěli úraz elektrickým proudem, před výměnou halogenové žárovky se ujistěte, zda je zařízení vypnuto.**

- Všechny ovládací knoflíky nastavte do polohy „●“ / „0“ a vypněte napájení,
- Vyšroubujte a umyjte stínítko lampy a vytřete ho důkladně do sucha.
- Vyjměte halogenovou žárovku používající k tomu hadřík nebo papír, v případě potřeby ji vyměňte za novou G9  
-napětí 230V  
-výkon 25W
- Halogenovou žárovku vložte přesně do objímky.
- Našroubujte stínítko lampy.



*Osvětlení trouby*

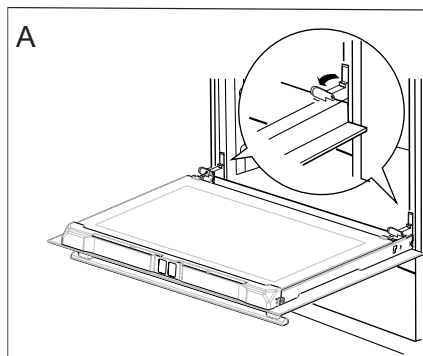
**Pozor! Náleží věnovat pozornost tomu, aby se žárovky bezprostředně nedotýkat prsty.**

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

## Vytahování dvířek

Kvůli dosažení lepšího přístupu ke komoře trouby a čištění je možné vytažení dvířek. Za tímto účelem je třeba otevřít dvířka, odklonit nahoru zajišťující prvek umístěný v pantu (obr.A). Dvířka lehce přivřete, nadzvedněte a vytáhněte směrem dopředu. Pro namontování dvířek postupujte opačným způsobem. Při nasazování je třeba dát pozor, aby byl výřez na pantu správně osazen na výstupku držáku pantu. Po nasazení dvířek je třeba bezvýhradně sklopit zajišťující prvek a pečlivě jej přitlačit.

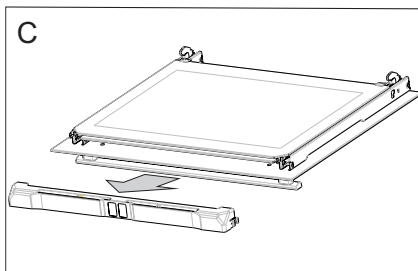
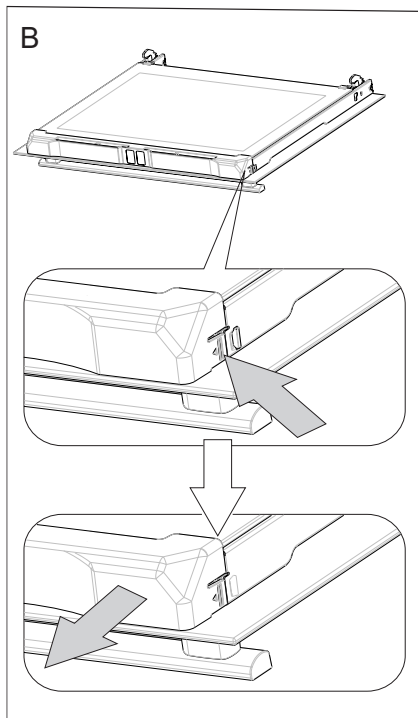
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



*Odklopení zajištění pantů*

## Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

1. Přichytky vyjměte plochým šroubovákem a vyjměte horní lištu dvířek (obr. B, C).



# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

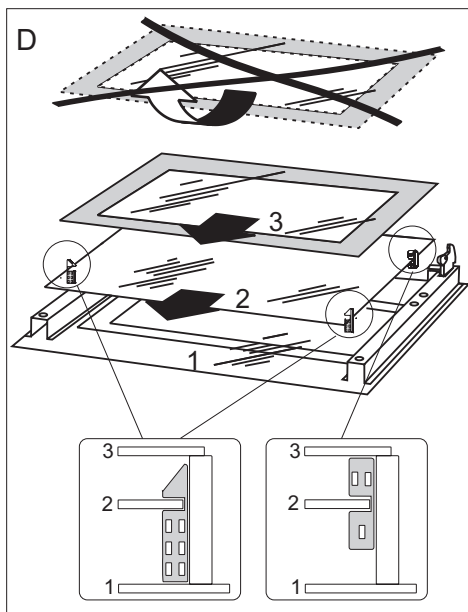
2. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek.

Vyjměte střední sklo (obr.D).

3. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku.

Při následné montáži postupujte v opačném pořadí. Hladká část skleněné tabule se musí nacházet v horní části.

**Pozor! Nevlačujte horní lištu současně do obou stran dvířek.** Pro správné osazení horní lišty dvířek, nejdříve přiložte levý konec lišty do dvířek, a pravý konec vtačte do slyšitelného „kliknutí“. Poté přitlačte lištu z levé strany do slyšitelného „kliknutí“.



*Vyjmutí vnitřní skleněné tabule*

## Periodické revize

Kromě činností, jejichž úkolem je průběžné udržování sporáku v čistotě je třeba:

- provádět periodické kontroly funkčnosti ovládacích prvků a pracovních systémů sporáku. Po skončení záruční doby, nejméně jednou za dva roky, je třeba pověřit firmu servisní obsluhy provedením technické revize sporáku,
- odstranit zjištěné provozní závady,
- provést periodickou údržbu pracovních systémů sporáku.



## Pozor!

Veškeré opravy a regulační úkony by měly být prováděny patřičnou firmou servisní obsluhy nebo instalátérem, který vlastní příslušná oprávnění.

## POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

---

V každé nouzové situaci je třeba:

- vypnout pracovní systémy sporáku
- odpojit elektrické napájení
- nahlásit opravu
- některé drobné závady může uživatel odstranit sám, pokud se bude řídit pokyny uvedenými v tabulce níže; předtím, než se obrátíte na oddělení obsluhy zákazníka nebo servis, je třeba projít následující body v tabulce.

| PROBLÉM                       | PŘÍČINA                                                             | POSTUP                                                                     |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1. přístroj nefunguje         | přerušení přívodu proudu                                            | zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte                  |
| 2. nefunguje osvětlení trouby | povolená nebo poškozená žárovka                                     | dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba) |
| 3.přístroj nefunguje          | zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí | nastavit aktuální čas (viz. Návod k obsluze programátoru)                  |

## TECHNICKÉ ÚDAJE

|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Jmenovité napětí | 230V~50 Hz            |
| Jmenovitý výkon  | max. 3,6 kW           |
| Rozměry sporáku  | 59,5 / 59,5 / 57,5 cm |

Výrobok spĺňa požiadavky noriem EN 60335-1, EN 60335-2-6, platných v Európskej únii.

Údaje na energetických štítkoch elektrických rúr sú uvedené podľa normy EN 60350-1/IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení so zapnutými funkciami: dolnej a hornej špirály (konvenčný režim) a s dodatočným vyhrievaním teplovzdušného ventilátora (ak sú také funkcie dostupné).

Trieda energetickej efektívnosti bola určená na základe dostupných funkcií výrobku podľa nasledujúceho poradia prednosti:

|                                                                            |                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nucený oběh vzduchu ECO (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)        | <br>ECO |
| Nucený oběh vzduchu ECO (dolní topné těleso + horní + opékač + ventilátor) | <br>ECO |
| Standardní režim ECO (dolní topné těleso + horní)                          | <br>ECO |

Pri určovaní spotreby energie sa skladajú teleskopické kofajnice (ak ich daný výrobok má)

### Vyhlásenie výrobcu

Výrobca týmto vyhlasuje, že výrobok spĺňa dôležité požiadavky nasledujúcich európskych smerníc:

- smernica pre nízke napätie 2014/35/EC
- smernica elektromagnetickej kompatibility 2014/30/EC
- smernica ErP - 2009/125/EC

a preto výrobok získal označenie **CE** a bolo preň vydané Vyhlásenie o zhode, a toto vyhlásenie bolo sprístupnené orgánom obchodnej inšpekcie.

**Kontakty pro záruční a pozáruční servis výrobku značky Amica.**

**ČR**

**Martykán servis**

Zámecká 3

698 01 Veselí nad Moravou

Tel: 518 324 555

e-mail: [servis@martykanservis.cz](mailto:servis@martykanservis.cz)

[www.martykanservis.cz](http://www.martykanservis.cz)

## VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

---

Rúra je spojením výnimočnej jednoduchosti obsluhy a skvelej účinnosti. Po prečítaní návodu nebude obsluha rúry žiadnym problémom.

Bezpečnosť a funkčnosť rúry, ktorý opustil továreň, boli pred zabalením dôkladne preverené na kontrolných stanoviskách.

Prosíme Vás, aby ste si pred uvedením zariadenia do prevádzky dôkladne prečítali návod na obsluhu. Dodržovanie v ňom uvedených pokynov Vás ochráni pred nesprávnym používaním.

Návod uschovajte a skladujte tak, aby bol vždy po ruke.

Pozor!

Rúra je možné obsluhovať len po zoznámení sa s týmto návodom.

Rúra je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

Výrobca si vyhradzuje možnosť vykonávania zmien, ktoré nemajú vplyv na fungovanie zariadenia.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

**Pozor.** Spotrebič a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Možnosti dotknutia výhrevných prvkov musí byť venovaná mimoriadna pozornosť. Deti mladšie ako 8 rokov sa nemôžu pohybovať v blízkosti spotrebiča bez stáleho dozoru.

Tento spotrebič nie je určený pre používanie deťmi mladšími ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi obmedzeniami, či bez praktických skúseností a vedomostí, pokiaľ nie je zaistený ich dohľad a inštruktáž zodpovednou osobou, ktorá zaručí ich bezpečie. Nedovoľte deťom aby sa so spotrebičom hrali. Upratovanie a obslužné činnosti nemôžu byť vykonávané deťmi bez dozoru.

V priebehu používania sa spotrebič zahrieva. Odporúča sa zachovanie opatrnosti, a vyhýbať sa dotýkaniu horúcich elementov vo vnútri pečiacej rúry.

Dostupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahrievať. Odporúčame nepúšťať do blízkosti rúry deti.

**Pozor.** Nepoužívajte drsných čistiacich prostriedkov alebo ostrých kovových predmetov do čistenia skla dvierok, pretože môžu poškrabať povrch, čo môže spôsobiť popraskanie skla.

**Pozor.** Aby sa zamedzilo možnosti zasiahnutia elektrickým prúdom, je potrebné sa pred výmenou žiarovky uistiť, či je zariadenie vypnuté.

K čisteniu spotrebiča nie je dovolené používať zariadenia pre čistenie parou.



- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Odporúčame maximálnu opatrnosť, aby ste sa vyhli dotýkaniu horúcich častí vnútri rúry na pečenie.
- Zvláštnu pozornosť je potrebné venovať deťom nachádzajúcim sa v blízkosti sporáka. Priamy kontakt s pracujúcim sporákom hrozí obarením!
- Je potrebné dávať pozor na to, aby sa drobné domáce spotrebiče vrátane káblov nedotýkali priamo rozohriatej rúry, pretože izolácia týchto spotrebičov nie je odolná proti pôsobeniu vysokých teplôt.
- Na otvorené dvierka rúry nedávajte predmety s hmotnosťou vyššou než 15 kg.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety, pretože tieto môžu poškrabať povrch, čo môže viesť k popraskaniu skla.
- Zákaz používania rúry na pečenie s technickou poruchou. Všetky poruchy môžu odstraňovať výhradne osoby s príslušným oprávnením.
- V každej situácii spôsobenej technickou poruchou je potrebné bezodkladne odpojiť elektrické napájanie rúry na pečenie.

# AKO ŠETRIŤ ENERGIU

---



Kto využíva energiu zodpovedne, ten nielen chráni domáci rozpočet, ale pôsobí tiež vedome v prospech životného prostredia. A preto pomáhajme, šetríme elektrickou energiou! Postupujme teda podľa týchto pravidiel:

- **Vyhýbanie sa zbytočnému „nazeraniu pod pokrievku“.**

Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.

- **Používanie rúry len v prípade väčšieho množstva potravín.**

Mäso s hmotnosťou do 1 kg sa dá upraviť šetrnejšie v hrnci na platni sporáka.

- **Využitie zvyškového tepla rúry.**

V prípade tepelnej úpravy dlhšej než 40 minút odporúčame vypínať rúru 10 minút pred ukončením úpravy.

**Pozor!** V prípade použitia programátora nastavujte príslušne kratší čas úpravy potravín.

- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**

Teplo uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dvierok. Najlepšie je odstraňovať ich okamžite.

- **Nezabudovanie sporáka v bezprostrednej blízkosti chladničiek/mrazničiek.**

Spôsobuje to zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

## ROZBALENIE



Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.

Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti

obalu spôsobom, ktorý neohrozuje životné prostredie.

Materiály použité na balenie nie sú škodlivé pre životné prostredie, sú 100 % recyklovateľné a označené príslušným symbolom.

Pozor! Obalový materiál (polyetylénové vrečúška, kusky polystyrénu a pod.) treba počas rozbaľovania udržiavať mimo dosahu detí.

## VYRADENIE Z PREVÁDZKY



Po ukončení obdobia užívania nesmie byť tento výrobok likvidovaný prostredníctvom bežného komunálneho odpadu, ale treba ho odovzdať na miesto zberu a recyklácie elektrických a elektronických zariadení.

Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

Materiály použité v zariadení sú vhodné na opätovné využitie v súlade s ich označením.

Vďaka širokým možnostiam opätovného využitia materiálov opotrebovaných zariadení významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia.

Informácie o príslušnom mieste likvidácie opotrebovaných zariadení Vám poskytne orgán obecnej správy.

## OPIS VÝROBKU

*Kontrolná lampička  
termostatu červená*

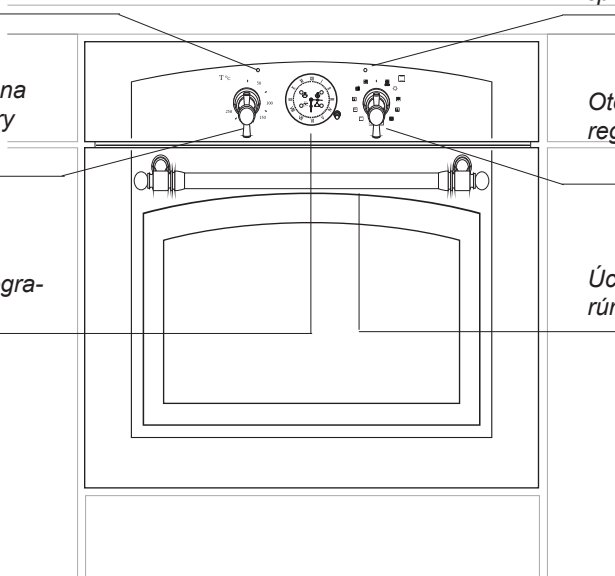
*Kontrolní lam-  
pička provozu  
sporáku žlutá*

*Otočný gombík na  
voľbu funkcií rúry*

*Otočný gombík  
regulátora teploty*

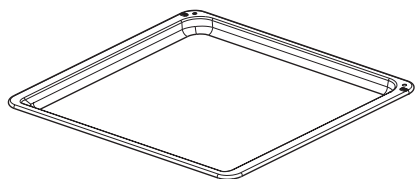
*Elektronický progra-  
mátor*

*Úchytka dvierok  
rúry*

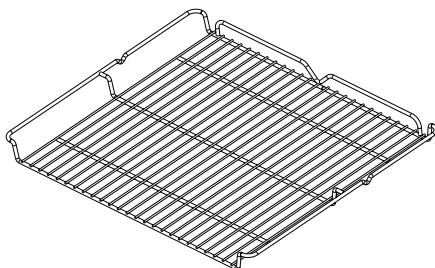


## CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

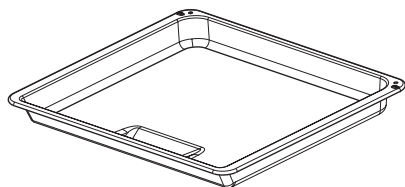
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Plech na pečivo*

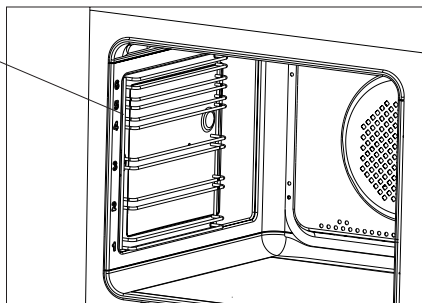


*Rošt na grilovanie  
(mriežka na sušenie)*



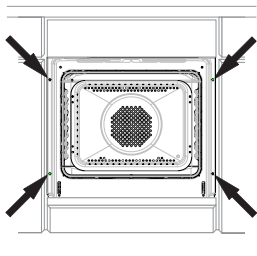
*Plech na pečenie /mäsa/*

*Bočné závesné lišty plechov*



## Montáž rúry na pečenie

- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie rúry musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Rúra na pečenie je zhotovená v triede Y. Nábytok na zástavbu (vstavanie) musí mať obloženie a lepidlo na jej prilepenie odolné proti teplote 100 °C. Nesplnenie tejto podmienky môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenia obloženia.
- Pripraviť otvor v nábytku s rozmermi uvedenými na obrázkoch: zástavba pod doskou, vysoká zástavba.  
V prípade, že skrinka má zadnú stenu, je potrebné v nej vyrezať otvor k elektrickej prípojke.
- Zasunúť rúru úplne do otvoru a zaistiť ju pred vysunutím štyrmi skrutkami.



### Pozor!

Montáž vykonávajte pri odpojenom elektrickom napájaní.

## Pripojenie rúry na pečenie k elektrickému rozvodu

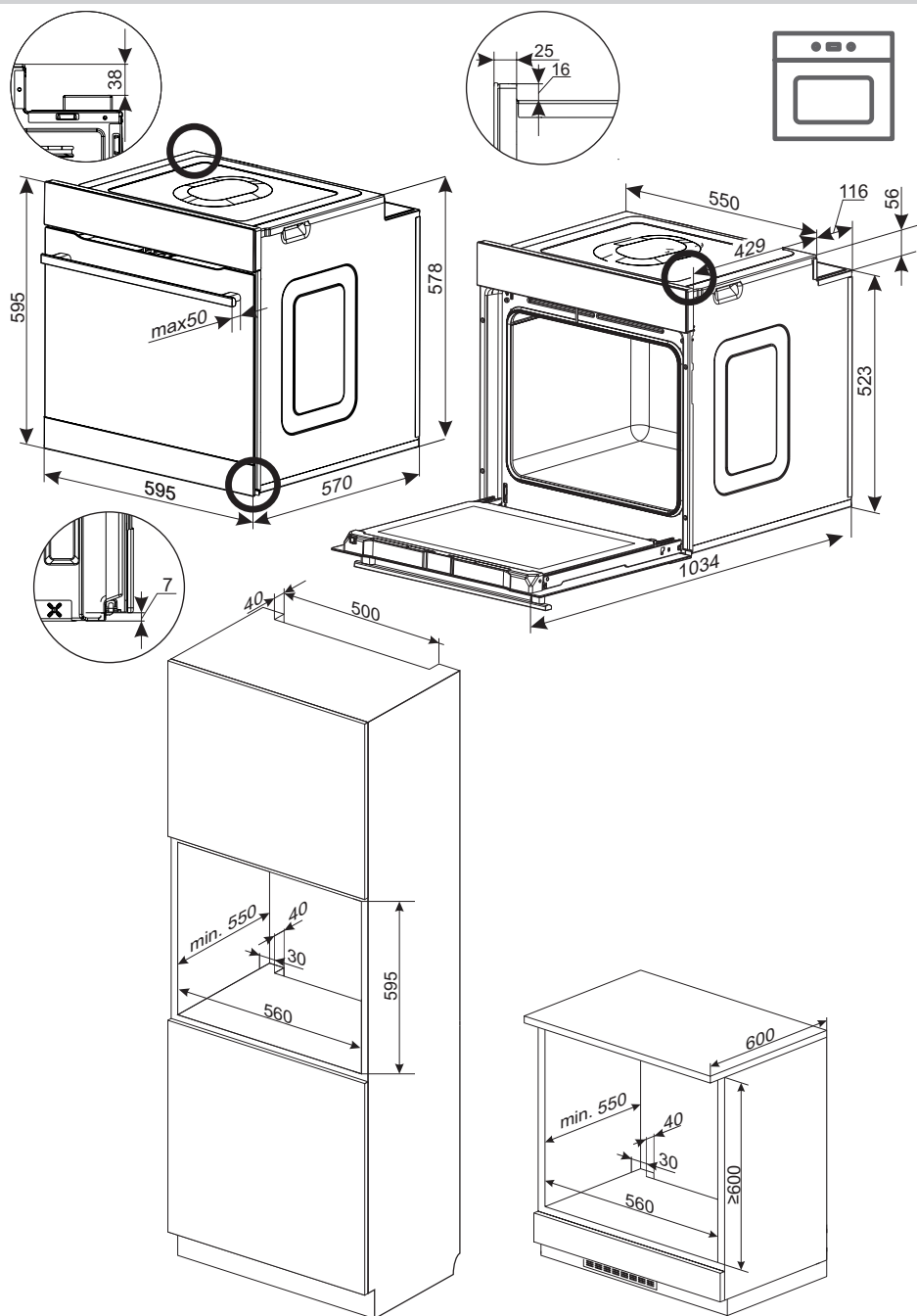
Pred pripojením rúry na pečenie k elektrickému rozvodu je potrebné zoznámiť sa s informáciami uvedenými na výrobnom štítku.

- Sporák je továrensky prispôsobený na napájanie striedavým prúdom, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybavený prívodnou šnúrou 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> s dĺžkou cca 1,5 m a s ochranným kontaktom.
- Pripájacia zásuvka elektrického rozvodu musí byť vybavená ochranným kolíkom. Je nutné, aby po umiestnení rúry bola pripájacia zásuvka elektrického rozvodu pre užívateľa prístupná.
- Pred zapojením sporáka do zásuvky je potrebné skontrolovať, či:
  - poistka a elektrický rozvod vydržia záťaž sporáka, obvod napájací zásuvku by mal byť zaistený poistkou min. 16A,
  - je elektrický rozvod vybavený účinným uzemňovacím systémom spĺňajúcim požiadavky platných noriem a predpisov,
  - je zásuvka ľahko dostupná.

**Po namontovaní rúry na pečenie musí byť prístupná zástrčka.**

**Pozor!** Ak sa poškodí neodpojiteľný napájací vodič, mal by byť pre možné ohrozenie vymenený u výrobcu, v špecializovanom opravárskom podniku alebo kvalifikovaným odborníkom.

# INŠTALÁCIA



## Pred prvým zapnutím sporáka

- odstráňte elementy obalu, očistite komoru rúry z aplikovaných v továrni konzervačných prostriedkov,
- vyjmite vybavenie rúry a umyte je v teplej vode s dodatkom prípravku na mytí riadu,
- zapnite v izbe vetranie alebo otvorte okno,
- ovládacie koliesko funkcie pečiackej rúry otočte na pozíciu  alebo  (viď kapitolu: Činnosť programátora a ovládanie pečiackej rúry),
- vyhrejte rúru (na teplotu 250°C, približne 30 min.), odstráňte zašpinenie a dôkladne umyte.

### Dôležité!

Komoru rúry na pečenie treba umývať len teplou vodou s prídavkom malého množstva prostriedku na umývanie riadu.

### Pozor!

V prípade prvého uvedenia do prevádzky pečiackej rúry alebo vypnutia z elektrickej siete a jej opätovnom zapnutí, je nutné nastaviť aktuálny čas programátora (viď obsluha programátora na nasledujúcej strane).

**Chýbajúce nastavenie aktuálneho času znemožňuje prácu pečiackej rúry.**

# OBSLUHA

## Elektronický časovač

Časovač slúži k obsluhu premietaného času (s analógovými ukazovateľmi) a ovládaniu práce pečiacej rúry (pomocou ovládacieho kolieska a ikoniek ukazovateľov). Po stlačení ovládacieho kolieska je možné: nastaviť čas, čas zahájenia pečenia a čas zakončenia pečenia, nastavenie alarmu (minútka).

### Nastavenie aktuálneho času.

Pre nastavení hodín stlačte 4x krátko ovládacie koliesko, až sa ukáže blikajúca ikonka . Pre nastavení aktuálneho času otáčajte ovládacie koliesko vpravo alebo vľavo. Po 10 sekundách od zakončenia nastavovania elektronický časovač automaticky opustí režim nastavovania.

POZOR: po zapojení do napájania, ikonka  bliká pripomínajúc o nastavení hodín.

### Používania pečiacej rúry v ručnom režime.

V implicitnom nastavení časovač umožňuje ručné zapnutie pečiacej rúry pomocou ovládacieho kolieska pečiacej rúry (nezávislého na časovači).

POZOR: po zapojení do napájania, uvedenie do chodu relé časovače zaberie niekoľko minút.

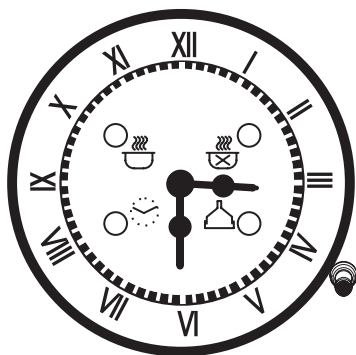
### Nastavení minútky.

Minútka umožňuje nastavení jednoduchého alarmu po uplynutí nastaveného času, bez uvedenia do chodu funkcie pečenia (režim minútky).

Pre nastavenie „alarmu“ (režim minútky), stlačte ovládacie koliesko 3 x, až ikonka  začne blikáť.

Pre nastavenie času minútky otáčajte ovládacie koliesko vpravo alebo vľavo (minimálny čas nastavenia - 2 minúty).

Ikonka „minútky“ bliká niekoľko sekúnd po poslednom otočení ovládacieho kolieska. Program je možné potvrdiť stlačením ovlá-



-  - ovládacie koliesko programovania
-  - ikonka hodín
-  - ikonka alarm
-  - ikonka čas zakončenia
-  - ikonka čas zahájenia
-  - podsvietenia LED ikon

dacieho kolieska.

Po potvrdení programu sa ikonka  sieti, začína sa odpočítavanie času, alarm sa zapne automaticky. Pre premietnutí programu stlačte a uvoľnite ovládacie koliesko: Časovač ukazuje zvolený program.

Ak „čas minútky“ = „aktuálny čas“, bliká ikonka minútky  a rozlieha sa signál alarmu. Pre vypnutie alarmu stlačte a uvoľnite ovládacie koliesko. Ak alarm nebude deaktivovaný, po uplynutí 1 minúty je zvukový signál vypnutý, a ikonka „minútky“ bliká do času stlačenia ovládacieho kolieska.

Pre anulovania minútky po potvrdení programu stlačte ovládacie koliesko na niekoľko sekúnd.

Program bude anulovaný, a hodiny sa vracajú do ručného režimu pečenia.

POZOR: je možné minútka používať, ak nemá nastavený aktívny program pečenia, ovládacie koliesko funkcie pečiacej rúry v polohe „vypnuté“.

## Pečenie v poloautomatickom režime - nastavenie času zakončenia.

Naprogramovanie času zakončenia pečenia umožňuje okamžité zahájenie pečenia a automatické zakončenie v naplánovanom čase. Pre naprogramovanie času zakončenia pečenia stlačte krátko 2 x ovládacie koliesko, až sa ukáže blikajúca ikonka . Pre predĺženie alebo skrátenie času pečenia otáčajte ovládacie koliesko vpravo alebo vľavo (minimálny čas nastavenia - 2 minúty).

Ikonka  bliká niekoľko sekúnd po poslednom otočení ovládacieho kolieska. Program je možné potvrdiť stlačením ovládacieho kolieska.

Po potvrdení programu sa začína pečenie a alarm sa zapne automaticky. Ikonka  sa svieti. Pečenie sa ukončí keď "Nastavený čas zakončenia = Aktuálny čas".

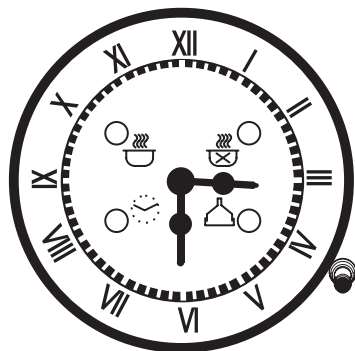
Pre premietnutie programu stlačte a uvoľnite ovládacie koliesko; časovač ukazuje zvolený program.

Po zakončení pečenia bliká ikonka  a rozlieha sa signál alarmu. Po 1 minúte, sa alarm vypína, a ikonka  bliká do momentu stlačenia ovládacieho kolieska.

Pre anulovania programu pred jeho zakončením stlačte ovládacie koliesko na niekoľko sekúnd, vtedy bude program anulovaný, a časovač sa vráti do pečenia v ručnom režime.

## Pečenie v automatickom režime - nastavenie času zahájenia a času zakončenia.

Naprogramovanie času zahájenia pečenia umožňuje automatické zahájenie a zakončenie pečenia podľa nastaveného času. Pre naprogramovanie času zahájenia pečenia 1 x stlačte krátko ovládacie koliesko, až ikonka  začne blikat'.



Pre nastavenie času zahájenia pečenia otáčajte ovládacie koliesko vpravo alebo vľavo.

Ikonka  bliká niekoľko sekúnd po poslednom otočení ovládacieho kolieska. Ak sa v tomto čase ovládacie koliesko neotočí a nestlačí, hodiny sa automaticky vracajú do premietania času a program je anulovaný. Po stlačení ovládacieho kolieska je čas zahájenia pečenia zapisovaný (ikonka  sa svieti) a časovač prechádza do nastavenia času zakončenia pečenia (ikonka  začína blikat'.

Nastavenie  prebieha jednako ako nastavenie času zahájenia. Pre nastavenie času otáčajte ovládacie koliesko vpravo alebo vľavo (minimálny čas nastavenia - 2 minúty).

Ikonka  bliká niekoľko sekúnd po poslednom otočení ovládacieho kolieska. Program je možné potvrdiť stlačením ovládacieho kolieska.

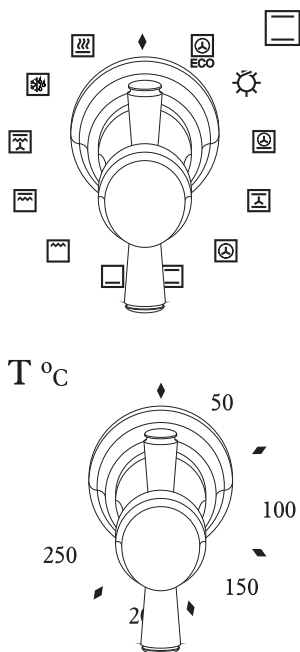
Ikonky  a  sa svietia.

Pečenie sa začína, keď „Nastavený čas zahájenia = Aktuálny čas“ a končí sa, keď „Nastavený čas zakončenia = Aktuálny čas“. Pre anulovania programu pred jeho zakončením stlačte ovládacie koliesko na niekoľko sekúnd, vtedy bude program anulovaný, a časovač sa vráti do pečenia v ručnom režime.

## Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

### Trouba s nuceným oběhem vzduchu (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)

Rúra môže byť nahrievaná pomocou dolného a horného vyhrievacieho telesa grilu a vyhrievacieho telesa horúceho vzduchu. Ovládanie činnosti tejto rúry sa uskutočňuje pomocou otočného gombíka na voľbu funkcie rúry a programátora – nastavenie spočíva v otočení gombíka do zvolenej polohy.



K vypnutiu dôjde po nastavení otočného gombíka na voľbu funkcie do polohy „♦“ / „0“

### Pozor!

K zapnutiu ohrevu (vyhrievacieho telesa a pod.) po zapnutí ktorejkoľvek z funkcií rúry, dôjde až po nastavení teploty na programátore.

## Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry



Nulové nastavenie



### Rychlý ohřev

Zapnutý termoobeh a opékač. Používa sa pro vstupní ohřev pečící trouby.



### Rozmrazovanie

Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.



### Zapnutý ventilátor ako aj gril

V tejto polohe otočného ovládača, rúra realizuje funkciu grilu s ventilátorom. Využitie tejto funkcie v praxi umožňuje urýchlenie procesu opekania a zlepšenia chuťových vlastností pokrmov.



### Zosilnený gril (Supergril)

Zapnutie funkcie „zosilneného grilu“ umožňuje vykonávať opekanie pri súčasne zapnutom hornom ohreve. Táto funkcia umožňuje vyvinutie zvýšenej teploty v hornom pracovnom priestore pokrmov, umožňuje tiež opekanie ich väčších porcií.



### Zapnutý gril

Povrchové „grilovanie“, sa používa pre opekanie malých porcií mäsa: steky, rezne, ryby, tousty, klobásky, zapekané jedlá (hrúbka opekaných pokrmov by nemala byť väčšia ako 2-3 cm, v priebehu pečenia je potrebné je obrátiť na druhú stranu).



## Zapnutý dolný ohrev

V tejto polohe otočného ovládača rúra realizuje ohrievanie výlučne pri použití dolného ohrevu. Dopekanie pečiva zospodu (napr. vlhké pečivo a nadievané ovocím).



## Zapnutý dolný a horný ohrev

Nastavení otočného ovládača do tejto polohy, umožňuje realizovať ohrievanie rúry konvekčným spôsobom. Výborne sa hodí na pečenie cesta, mäsa, rýb, chleba, pizze (je nutné vstupne zahriať rúru ako aj používať tmavé plechy), pečenie na jednej úrovni.



## Zapnutý termoobeh

Nastavenie otočného ovládača v polohe „zapnutý termoobeh“ umožňuje realizáciu ohrievania rúry vynúteným spôsobom pomocou termoventilátora, umiesteného v centrálnom mieste zadnej steny komory rúry. V porovnaní do konvekčnej rúry sú používané nižšie teploty pečenia.

Používanie tohto spôsobu ohrevu umožňuje rovnomerný obeh tepla kolem pokrmu umiesteného v rúre.



## Zapnutý ventilátor ako tiež dolný a horný ohrev.

V tejto pracovnej polohe otočného ovládača, rúra realizuje funkciu cesto. Konvekčná rúra s ventilátorom (odporúčaná funkcia v priebehu pečenia).



## Zapnutý termoobeh a dolný ohrev

V tejto polohe otočného ovládača rúra realizuje funkciu termoobehu a zapnutého dolného ohrevu čo spôsobuje zvýšenie teploty na dole pečenia. Veľká časť tepla dodávaná zospodu pečenia, mokré pečivo, pizza.



## Nezávislé osvetlenie rúry

Nastavením otočného ovládača do tejto polohy, získame osvetlenie komory rúry.



## Teplovzdušné pečenie ECO

Táto funkcia spúšťa optimalizovaný spôsob ohrevu, ktorý je zameraný na šetrenie energie spotrebúvanej pri príprave jedla. Keď je spustený tento program, osvetlenie rúry nesvieti.

## Kontrolná lampička

Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením dvoch kontrolných lampičiek – **R** a **L**. Svielenie kontrolnej lampičky **R** signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie **L** lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárske recepty odporúčajú vkladanie pokrmu do rozohriatej rúry, nerobte to skôr, ako po prvom zhasnutí **L** kontrolnej lampičky. Počas pečenia sa bude **L** lampička periodicky zapínať a vypínať (udržiavanie teploty vnútri komory rúry). **R** kontrolná lampička môže svietiť i v polohe otočného gombíka „osvetlenie komory rúry“.

# OBSLUHA

---

## Používanie grilu

---

K procesu grilovania dochádza v dôsledku pôsobenia infračerveného žiarenia na pokrm, emitovaného rozžeraveným vyhrievacím telesom grilu.

Na zapnutie grilu je potrebné:

- nastaviť otočný gombík rúry do polohy označenej symbolom grilu,
- nahrievať rúru asi 5 minút (pri zatvorených dverkách rúry),
- vložiť do rúry plech s pokrmom do príslušnej pracovnej úrovne. V prípade grilovania na rošte je potrebné umiestniť na bezprostredne nižšiu úroveň (pod roštom) plech na vytekajúci tuk,
- zatvoriť dverka rúry.

**Pri funkcii grilovanie obr. a zosilnené grilovanie obr. je potrebné nastaviť teplotu na 220°C, zatiaľ čo pri funkcii grilovanie s ventilátorom obr. na 190°C.**

### **Pozor!**

Grilovať len pri zatvorených dverkách rúry.

Ak je používaný gril, dostupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahrievať.

Odporúčame k rúre nepúšťať deti.

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

## Pokrm z cesta

- odporúča sa pečenie pokrmov z cesta na plechoch, ktoré sú továrenským príslušenstvom sporáka,
- pokrm z cesta je možné piecť i v predávaných formách a na plechoch, ktoré treba vložiť na sušiacu mriežku, na pečenie odporúčame plechy čiernej farby, ktoré lepšie prenášajú teplo a skracujú čas pečenia,
- v prípade využitia konvenčného ohrevu (horné + dolné vyhrievacie teleso) neodporúčame použitie foriem a plechov so svetlým a lesklým povrchom, použitie foriem tohto typu môže spôsobovať nedopečenie spodku cesta,
- v prípade využitia funkcie horúci vzduch nie je nutné vstupné predhriatie komory rúry, pri ostatných spôsoboch ohrevu treba pred vložením pokrmu komoru rúry rozohriať,
- pred vybratím pokrmu z rúry treba skontrolovať kvalitu upečenia pomocou drevenej špajle (pri správnom upečení by po pichnutí do cesta mala špajľa zostať suchá a čistá),
- po vypnutí rúry na pečenie je vhodné ponechať v nej pokrm ešte asi 5 minút,
- teploty pečenia pokrmov pri využití funkcie horúci vzduch sú spravidla o 20 – 30 stupňov nižšie v porovnaní s konvenčným pečením (pri použití horného a dolného vyhrievacieho telesa),
- parametre pečenia uvedené v tabuľke 1 a sú orientačné a dajú sa upravovať vzhľadom na vlastné skúsenosti a kuchárske zvyklosti,
- ak sa informácie uvádzané v kuchárskych knihách značne líšia od hodnôt uvedených v návode na obsluhu sporáka, prosíme, riadte sa pokynmi návodu.

## Pečenie mäsa

- v rúre by mali byť pripravované porcie mäsa väčšie než 1 kg, menšie kúsky odporúčame upravovať na plynových horákoch sporáka,
- na pečenie odporúčame používať žiaruvzdorné nádoby, i rukoväte týchto nádob musia byť odolné proti pôsobeniu vysokej teploty,
- pri pečení na mriežke na sušenie alebo na rošte odporúčame umiestniť na najnižšiu úroveň plech na pečenie s malým množstvom vody,
- odporúčame najmenej raz, v polovici času pečenia, obrátiť mäso na druhú stranu, počas pečenia je tiež potrebné občas podlievať mäso šťavou (výpek) vznikajúcim pri pečení, alebo horúcou slanou vodou, mäso sa nesmie podlievať studenou vodou.

# PEČENIE V PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

## Funkcia ohrevu termoobeh ECO

- pri použití funkcie termoobeh ECO je štartovaný optimalizovaný spôsob ohrevu majúci za cieľ úsporu energie v priebehu prípravy jedál,
- dobu pečenia nie je možné skrátiť pomocou nastavenia vyšších teplôt, neodporúča sa taktiež vstupné zohrievanie rúry pred pečením,
- nemeňte nastavenie teploty v priebehu pečenia a neotvárajte dvierka v priebehu pečenia.

## Odporúčané parametre pri použití funkcie termoobeh ECO

| Druh pečenia pokrmu | Funkcie pečiacej rúry                                                                    | Teplota (°C) | Úroveň | Čas (min.) |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|------------|
| Píškótová torta     | <br>ECO | 180 - 200    | 2 - 3  | 50 - 70    |
| Bábovka / muffins   | <br>ECO | 180 - 200    | 2      | 50 - 70    |
| Ryba                | <br>ECO | 190 - 210    | 2 - 3  | 45 - 60    |
| Hovädzina           | <br>ECO | 200 - 220    | 2      | 90 - 120   |
| Bravčovina          | <br>ECO | 200 - 220    | 2      | 90 - 160   |
| Kurča               | <br>ECO | 180 - 200    | 2      | 80 - 100   |

# PEČENIE V PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

Teplovzdušná rúra (dodatočné vyhrievanie ventilátora + ventilátor)

| Druh pečenia potraviny | Funkcia rúry                                                                        | Teplota (°C)            | Úroveň | Čas (min.)            |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Piškótová torta        |    | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Bábovka / muffins      |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Bábovka / muffins      |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                  |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3  | 15 - 25               |
| Ryba                   |    | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Ryba                   |    | 160 - 180               | 2 - 3  | 45 - 60               |
| Ryba                   |    | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Klobásy                |    | 220                     | 4      | 14 - 18               |
| Hovädzina              |    | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Hovädzina              |    | 160 - 180               | 2      | 120 - 160             |
| Bravčovina             |    | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Bravčovina             |    | 160 - 190               | 2      | 90 - 120              |
| Kurča                  |    | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
| Kurča                  |  | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Kurča                  |  | 175 - 190               | 2      | 60 - 70               |
| Zelenina               |  | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |
| Zelenina               |  | 170 - 190               | 3      | 40 - 50               |

Uvedený čas platí, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru. Keď je rúra vyhriata, uvedené časy skráťte o cca 5 až 10 minút.

<sup>1)</sup> Vyhrejte prázdnu rúru

<sup>2)</sup> Časy sú uvedené pre pečenie v malých formách

Pozor: Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a môžete ich upraviť podľa vlastných skúseností a kuchárskeho kumštu.

# TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

## Pečenie koláčov

| Typ jedla             | Príslušenstvo                     | Úroveň                                                                           | Funkcia ohrevu                                                                      | Teplota (°C)            | Čas pečenia (min.) |
|-----------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------|
| Malé koláče           | Plech na pečenie                  | 4                                                                                |    | 160 <sup>1)</sup>       | 28 - 32            |
|                       | Plech na pečenie                  | 3                                                                                |    | 155 <sup>1)</sup>       | 23 - 26            |
|                       | Plech na pečenie                  | 3                                                                                |    | 150 <sup>1)</sup>       | 26 - 30            |
|                       | Plech na pečenie<br>Pekáč         | 2 + 4<br>2 - plech na pečenie alebo<br>pekáč<br>4 - Plech na pečenie             |    | 150 <sup>1)</sup>       | 27 - 30            |
| Krehké cesto (pásiky) | Plech na pečenie                  | 3                                                                                |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40            |
|                       | Plech na pečenie                  | 3                                                                                |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35            |
|                       | Plech na pečenie                  | 3                                                                                |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35            |
|                       | Plech na pečenie<br>Pekáč         | 2 + 4<br>2 - plech na pečenie alebo<br>pekáč<br>4 - Plech na pečenie             |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35            |
| Bábovka bez tuku      | Rošt + bábovková forma<br>Ø 26 cm | 2                                                                                |   | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 38 - 46            |
| Jablkový koláč        | Rošt + dve formy<br>Ø 20 cm       | 2<br>2 formy na rošte<br>umiestnite diagonálne, pravý<br>zadný a ľavý predný roh |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 65            |

<sup>1)</sup> Vyhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania cca 5 minút.

## TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

### Grilovanie

| Typ jedla                  | Príslušenstvo                                           | Úroveň                           | Funkcia ohrevu                                                                    | Teplota (°C)      | Čas (min.)                           |
|----------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------|
| Zapekanky z bieleho pečiva | Rošt                                                    | 4                                |  | 220 <sup>1)</sup> | 3 - 7                                |
| Hovädzie burgery           | Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku) | 4 - rošt<br>3 - plech na pečenie |  | 220 <sup>1)</sup> | 1 strana 13 - 18<br>2 strana 10 - 15 |

<sup>1)</sup> Vyhrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 8 minút, ale nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

### Pečenie

| Typ jedla | Príslušenstvo                                           | Úroveň                           | Funkcia ohrevu                                                                      | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|-----------|---------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
| Celé kura | Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku) | 2 - rošt<br>1 - plech na pečenie |    | 180 - 190    | 70 - 90    |
|           | Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku) | 2 - rošt<br>1 - plech na pečenie |  | 180 - 190    | 80 - 100   |

Uvedený čas platí, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru. Keď je rúra vyhriata, uvedené časy skráťte o cca 5 až 10 minút.

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Na životnosť a bezporuchovú prevádzku Vášho sporáka majú zásadný vplyv udržovanie sporáka v čistote a jeho riadna údržba.



## Pozor!

Na čistenie a údržbu sklenených čelných strán nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce brúsne látky.

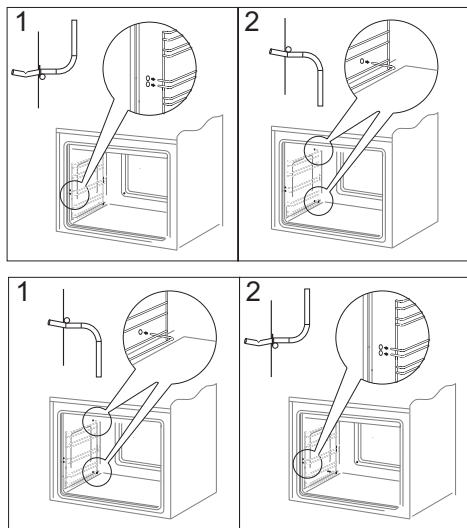
**Skôr, než začnete sporák čistiť, je potrebné ho vypnúť; ovládacie koliesko musí byť nastavené do polohy „•“ / „0“. Čistenie je potrebné vykonávať až po vychladnutí sporáka.**

## Rúra na pečenie

- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry zapnite osvetlenie, dosiahnete tak lepšiu viditeľnosť v pracovnom priestore.
- Komoru rúry na pečenie umývajte len teplou vodou s prídavkom nevelkého množstva tekutých prostriedkov na umývanie riadu.
- **Parné čistenie – Steam Clean:**
  - do misky postavenej v rúre na prvej pozícii (úrovni) zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
  - zatvorte dvierka rúry,
  - otočný gombík regulátora teploty nastavte do polohy 50 °C, gombík na voľbu funkcie do polohy dolné vyhrievacie teleso,
  - ohrievajte komoru rúry na pečenie asi 30 minút,
  - otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite handričkou alebo hubkou a potom omyteteplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu.  
Pozor! Pozostatkom čistenia parou môže byť prípadná vlhkosť alebo zvyšky vody pod sporákom.
- Po umytí komory rúry na pečenie je potrebné vytrieť ju do sucha.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

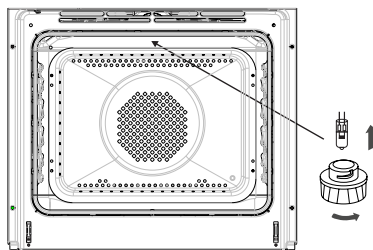
- Rúry na pečenie označené písmenom **D** boli vybavené ľahko vytiahnuteľnými drôtenými vodiacími lištami (mriežkami) vložiek (vkladačích roštov) rúry. Na ich vybratie pri umývaní treba potiahnuť za záves, ktorý sa nachádza vpredu, potom odkloniť vodiacu lištu a vybrať zo zadného závesu.



### Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacej rúry

**Aby ste neutrpeľi úraz elektrickým prúdom, pred výmenou halogénovej žiarovky sa presvedčte, či je zariadenie vypnuté.**

- Všetky ovládacie gombíky nastavte do polohy „●/„0“ a vypnite napájanie,
- Vyskrutkujte a umyte tienidlo lampičky a vytrite ho dôkladne do sucha.
- Vyjmete halogénovú žiarovku s použitím handričky alebo papiera, v prípade potreby ju vymeňte za novú G9  
-napätie 230V  
-výkon 25W
- Halogénovú žiarovku vložte presne do objímky.
- Naskrutkujte tienidlo lampičky.



*Osvetlenie pečiacej rúry*

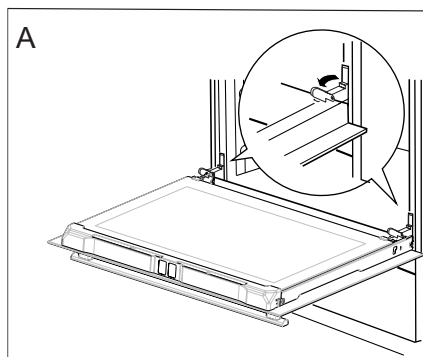
**Pozor! Náleží venovať pozornosť tomu, aby sa žiarovky bezprostredne nedotýkali prstami.**

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

## Vytahovanie dvierok

Na dosiahnutie lepšieho prístupu ku komore rúry a jednoduchšieho čistenia je možné vytiahnutie dvierok. Na vytiahnutie je potrebné otvoriť dvierka, odkloniť zaisťujúci prvok umiestnený v pánte smerom nahor (obr.A). Dvierka zľahka privrite, naddvihnite a vytiahnite smerom dopredu. Pri namontovaní dvierok postupujte opačným spôsobom. Pri nasadzovaní treba dať pozor, aby bol výrez na pánte správne osadený na výstupku držiaka pánta. Po nasadení dvierok na sporák je potrebné na doraz sklopiť zaisťujúci prvok a pozorne ho pritlačiť.

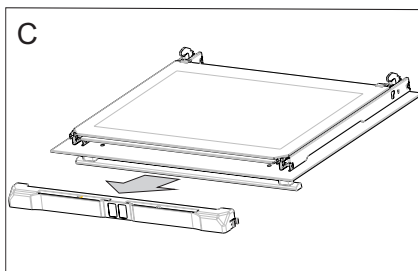
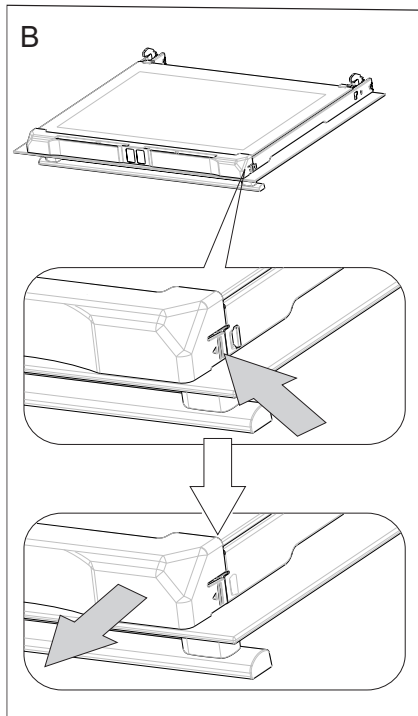
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



*Odklopenie zaistenia pántov*

## Vyberanie vnútorného skla

1. Zámky ohnite pomocou plochého skrutkovača a vyberte hornú lištu dvierok. (obr. B, C).

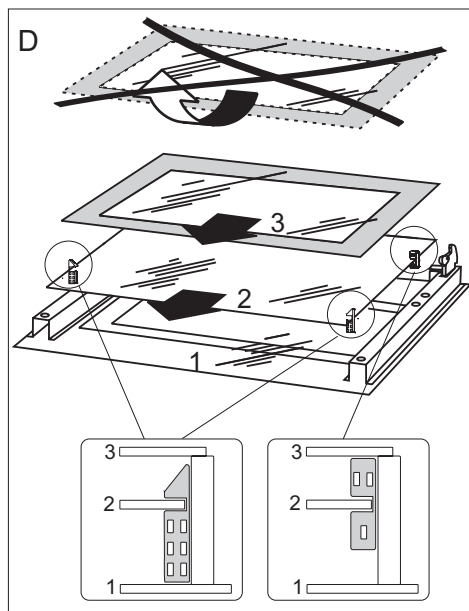


## ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

2. Vnútročné sklo vyťahnite z úchytiak (v dolnej časti dvierok). (obr. D).  
Vyberte prostredné sklo.
3. Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

Pre opätovné namontovanie skla, zopakujte uvedené úkony v opačnom poradí. Hladká časť skla by sa mala nachádzať v hornej časti.

**Pozor! Nevťahujte hornú lištu súčasne do oboch strán dvierok.** Pre správne osadenie hornej lišty dvierok, najskôr priložte ľavý koniec lišty do dvierok, a pravý koniec vtlačte do počúvateľného „kliknutia“. Potom pritlačte lištu z ľavej strany do počúvateľného „kliknutia“.



Vyberanie vnútorného skla

### Periodické revízie

Popri činnostiach, ktorých úlohou je priebežné udržiavanie sporáka v čistote, je potrebné:

- vykonávať periodické kontroly funkčnosti ovládacích prvkov a pracovných systémov sporáka. Po skončení záručnej lehoty, najmenej raz za dva roky, je potrebné poveriť firmu servisnej obsluhy vykonaním technickej revízie sporáka,
- odstrániť zistené prevádzkové chyby,
- vykonať periodickú údržbu pracovných systémov sporáka



### Pozor!

Všetky opravy a regulačné úkony by mali byť vykonávané príslušnou firmou servisnej obsluhy alebo inštalátorom, ktorý vlastní príslušné oprávnenia.

# POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

**V každej núdzovej situácii je potrebné:**

- vypnúť pracovné systémy sporáka
- odpojiť elektrické napájanie
- nahlásiť opravu
- niektoré drobné chyby môže užívateľ odstrániť sám, ak sa bude riadiť pokynmi uvedenými v tabuľke nižšie; skôr ako sa obrátite na oddelenie obsluhy zákazníka alebo servis, je potrebné prečítať si nasledujúce body v tabuľke.

| PROBLÉM                      | PRÍČINA                                                                   | POSTUP                                                                        |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1.prístroj nefunguje         | prerušenie prívodu prúdu                                                  | skontrolujte poistku domovej inštalácie, spálenú vymeňte                      |
| 2.prístroj nefunguje         | zariadenie bolo odpojené od siete alebo došlo k chvíľkovej strate napätia | nastaviť aktuálny čas (pozri Návod na obsluhu programátora)                   |
| 3. nefunguje osvetlenie rúry | povolená alebo poškodená žiarovka                                         | dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť (pozri kapitolu Čistenie a údržba) |

## TECHNICKÉ ÚDAJE

|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Menovité napätie | 230V~50 Hz            |
| Menovitý výkon   | max. 3,6 kW           |
| Rozmery sporáka  | 59,5 / 59,5 / 57,5 cm |

Výrobok spĺňa požiadavky noriem EN 60335-1, EN 60335-2-6, platných v Európskej únii.

Údaje na energetických štítkoch elektrických rúr sú uvedené podľa normy EN 60350-1/IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení so zapnutými funkciami: dolnej a hornej špirály (konvenčný režim) a s dodatočným vyhrievaním teplovzdušného ventilátora (ak sú také funkcie dostupné).

Trieda energetickej efektívnosti bola určená na základe dostupných funkcií výrobku podľa nasledujúceho poradia prednosti:

|                                                                                |                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Teplovzdušné pečenie ECO (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)           | <br>ECO |
| Teplovzdušné pečenie vzduchu ECO (dolná + horná špirála + opékač + ventilátor) | <br>ECO |
| Konvenčné pečenie ECO (dolná + horná špirála)                                  | <br>ECO |

Pri určovaní spotreby energie sa skladajú teleskopické kofajnice (ak ich daný výrobok má)

### Vyhlásenie výrobcu

Výrobca týmto vyhlasuje, že výrobok spĺňa dôležité požiadavky nasledujúcich európskych smerníc:

- smernica pre nízke napätie 2014/35/EC
- smernica elektromagnetickej kompatibility 2014/30/EC
- smernica ErP - 2009/125/EC

a preto výrobok získal označenie  a bolo preň vydané Vyhlásenie o zhode, a toto vyhlásenie bolo sprístupnené orgánom obchodnej inšpekcie.

## **SK**

Servisní Středisko Amica SK

Se sídlem :

**Fastplus s.r.o.**

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

Tel: 2 4910 5851

e-mail: [servis.biela@fastplus.sk](mailto:servis.biela@fastplus.sk)

[www.fastplus.sk](http://www.fastplus.sk)

## ŠTOVANI KLIJENTI,

---

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

*Pećnicu 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!**

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

*Pećnicu je namijenjen isključivo za kućansku uporabu.*

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

## INFORMACIJE O SIGURNOSTI

---

**Pozor.** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi su vrući tijekom uporabe. Posebno pazite da ne dirate grijaće elemente. Djeca ispod 8 godine 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.

Tijekom uporabe uređaj može biti vruć. Pazite da ne dodirujete vruće elemente u unutrašnjosti 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.** U cilju izbjegavanja strujnog udara, prije promjene lampice provjeriti da li je uređaj isključen.

## INFORMACIJE O SIGURNOSTI

---

Pećnice je zabranjeno čistiti opremom za parno čišćenje.

Opasnost od opeklina! Prilikom otvaranja vrata iz pećnice može izbiti vrela para. Tijekom ili nakon kuhanja oprezno otvarati vrata pećnice. Kod otvaranja ne nagnjati iznad vrata. Pamti da je para ovisno o temperaturi nevidljiva.



- Paziti da manji kućanski aparati svojim kablovima neposredno ne dodiruju zagrijanu pećnicu, jer izolacija takve opreme nije otporna na djelovanje visoke temperature.
- Tijekom pečenja pećnicu ne ostavljati bez nadzora. Ulja i masnoće se mogu zapaliti zbog pregrijavanja.
- Na otvorena vrata pećnice ne postavljati posude teže od 15 kg.
- Zabranjena je uporaba tehnički neispravne pećnice. Sve kvarove uklanja isključivo osoba s odgovarajućim kvalifikacijama
- U slučaju tehničke mane odmah isključiti pećnicu iz električne mreže.
- Uređaj koristiti isključivo u skladu s njegovom namjenom. Sve ostale namjene (np. zagrijavanje prostorija) su neodgovarajuće i opasne.

## KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU



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

- **Izbjegavati nepotrebno „zavirivanje u pripremana jela”.**

Nepotrebno je često otvaranje vrata pećnice.

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

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

- **Iskorištavanje preostale topline pećnice.**

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

- **Pozorno zatvarati vrata pećnice.** Toplina se oslobađa kroz zaprljanja koja se nalaze na brtvama vrata. Najbolje je da ih odmah uklonimo.

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

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

## 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

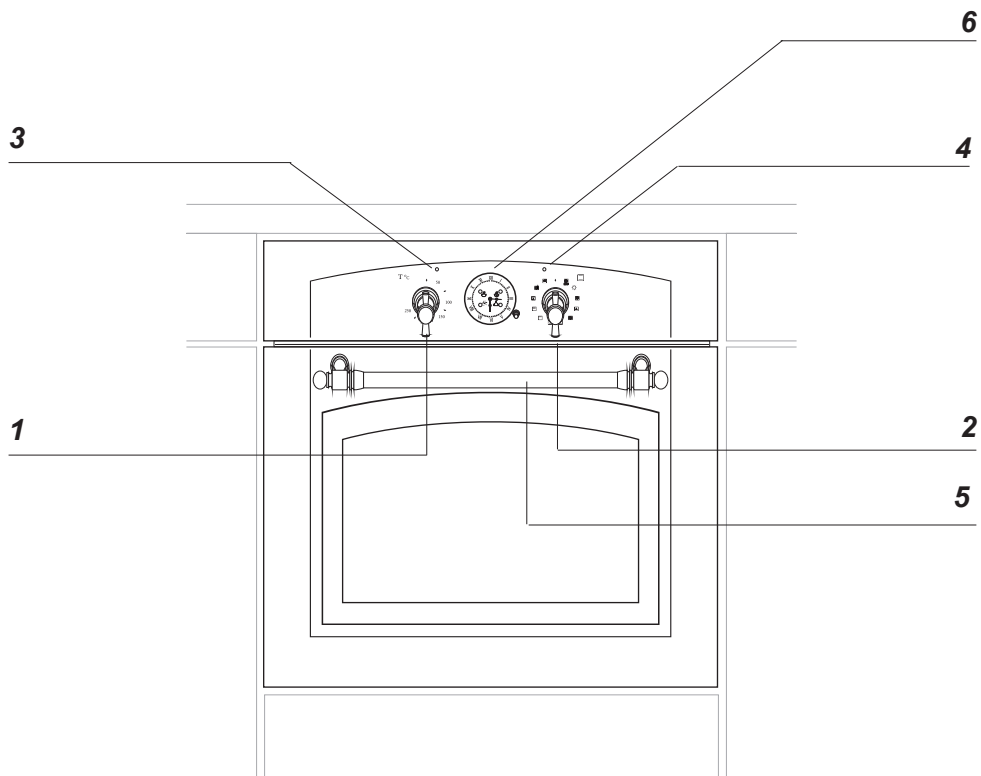


Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EU i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekriženog spremnika za otpatke.

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.

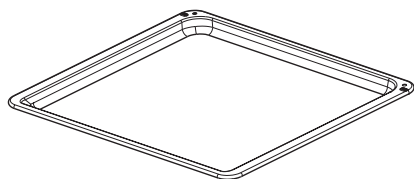
## OPIS PROIZVODA



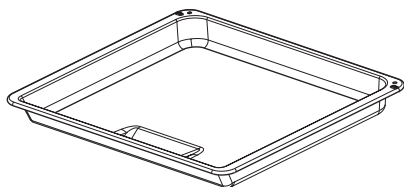
- 1 Birač regulatora temperature
- 2 Birač funkcije peći
- 3 Kontrolna lampica termoregulatora
- 4 Kontrolna lampica rada pećnice
- 5 Ručka vrata pećnice
- 6 Programator

## SPECIFIKACIJA PROIZVODA

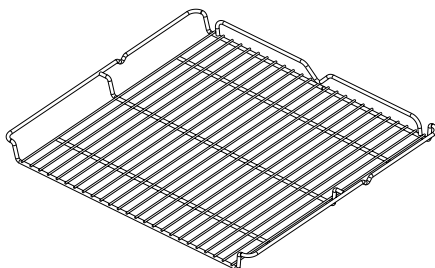
Dodatni pribor



*Pekač za pecivo\**

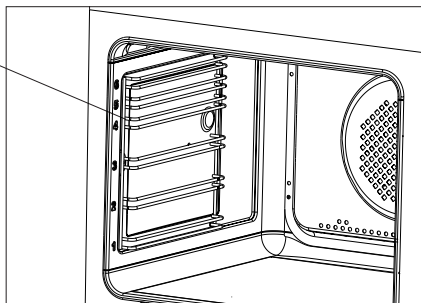


*Plitica za pečenje\**



*Ražanj za gril  
(rešetka sa štitnikom)*

*Bočne vodilice*

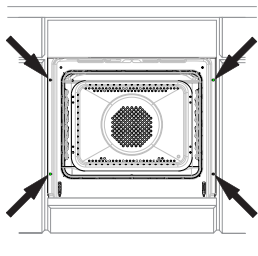


*\*Ovisno o modelu*

# INSTALACIJA

## Montaža pećnice

- Kuhinjska prostorija treba biti suha i prozračna te posjedovati ispravnu ventilaciju, a postavljanje pećnice mora osigurati pristup svim upravljačkim elementima.
- Pećnica je ugradiva u Y klasi. 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.
- Pripremiti otvor u namještaju čije su dimenzije navedene na crtežima: ugradnja ispod radne ploče, visoka ugradnja. Ako se u ormariću nalazi stražnja stijenka, izrezati otvor za električki priključak.
- Pećnicu do kraja umetnuti u otvor i pričvrstiti pomoću četiri vijka.



### Pozor:

Montažu obavljamo kad je isključeno električno napajanje.

## Priključivanje pećnice na električnu mrežu

Prije priključivanja pećnice na električnu instalaciju upoznati se s informacijama na natpisnoj pločici.

- Pećnica je tvornički prilagođena za jednofaznu izmjeničnu struju (230V 1N~50 Hz) i opremljena priključnim kabelom 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> dužine oko 1,5 m s utikačem sa zaštitnim kontaktom.
- Priključna utičnica mora biti opremljena zaštitnim kontaktom. Nakon postavljanja pećnice korisnici moraju imati slobodan pristup priključnoj utičnici.
- Prije priključivanja pećnice u utičnicu provjeriti da:

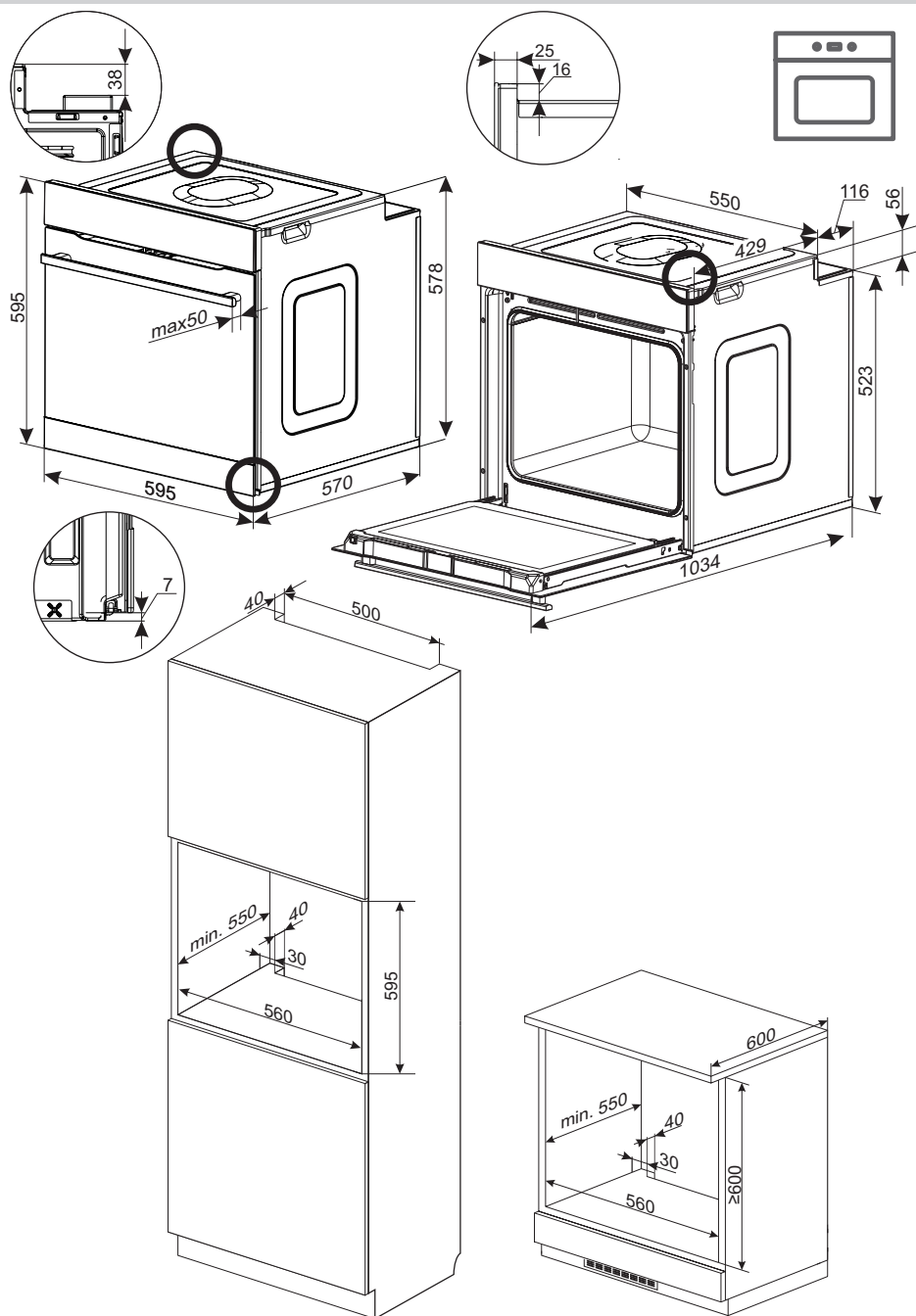
-osigurač i električna instalacija izdržavaju opterećenje štednjaka, električni krug koji napaja utičnicu trebao bi biti zaštićen osiguračem min. 16A,

- električna instalacija je opremljena učinkovitim sustavom uzemljenja koji ispunjava uvjete trenutnih normi i propisa,

**Nakon instalacije pećnice korisnici moraju imati slobodan pristup utikaču.**

**Pozor!** Ako je stalno pričvršćeni kabel za napajanje oštećen, za izbjegavanje opasnosti, predajemo ga proizvođaču, specijaliziranom servisu ili kvalificiranoj osobi.

# INSTALACIJA



# UPORABA

---

## Prije prvog uključivanja pećnice

---

- 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.

### **Važno!**

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

## **Pozor!**

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

# UPORABA

## Elektronički mjerač vremena

Mjerač vremena služi za manipuliranje prikazanim vremenom (s analognim pokazateljima) i za upravljanje radom pećnice (pomoću okretnog regulatora i ikona pokazatelja). Nakon pritiskanja regulatora možemo podesiti: vrijeme, vrijeme početka pečenja ili vrijeme završetka pečenja, podesiti alarm (mjerač minuta).

### Podešavanje trenutnog vremena.

Za podešavanje sata kratko pritisnuti regulator 4 puta dok se ne pojavi trepereća ikona ⚙️.

Za podešavanje trenutnog vremena okretati regulator prema desno ili lijevo. Nakon 10 sekundi od kraja podešavanja elektronički mjerač vremena automatski izlazi iz režima podešavanja postavki.

POZOR: nakon uključanja u električnu mrežu ikona ⚙️ treperi te nas informira da trebamo podesiti sat. Pritisnuti regulator, ikona prestaje treperiti.

### Uporaba pećnice u ručnom režimu.

Mjerač vremena na tvorničkim postavkama omogućava ručno uključivanje pećnice pomoću okretnog regulatora pećnice (neovisnog od Mjerača vremena).

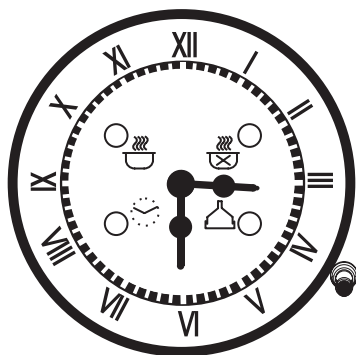
POZOR: nakon uključanja u električnu mrežu pokretanje Mjerača vremena traje nekoliko minuta.

### Podešavanje mjerača minuta.

Mjerač minuta omogućava podešavanje jednostavnog alarma nakon isteka zadanog vremena bez pokretanja funkcije pečenja (režim mjerača minuta).

Za podešavanje „alarma“ (režim mjerača minuta) pritisnuti regulator 3 puta dok ikona 🔔 ne počne treperiti.

Za podešavanje vremena mjerača minuta okretati regulator prema desno ili lijevo (minimalna vrijednost podešavanja vremena - 2 minute).



- ⚙️ - regulator programa
- ⌚ - ikona sat
- 🔔 - ikona alarm
- 🍲 - ikona vrijeme završetka
- 🍲 - ikona vrijeme početka
- - osvjetljavanje LED ikona

Ikona „mjerača minuta“ treperi nekoliko sekundi nakon zadnjeg okretanja regulatora. Program možemo potvrditi pritiskanjem regulatora.

Nakon potvrde programa ikona 🔔 svijetli, počinje odbrojavanje vremena, alarm se automatski pokreće. Za prikazivanje programa pritisnuti i pustiti regulator. Mjerač vremena prikazuje izabrani program.

Ako je „vrijeme mjerača minuta“ = „trenutno vrijeme“, treperi ikona mjerača minuta 🔔 i oglašava se signal alarma. Za isključenje alarma pritisnuti i pustiti regulator. Ako alarm nije deaktiviran, nakon 1 minute zvučni signal se isključuje, a ikona „mjerača minuta“ treperi dok ne pritisnemo regulator.

Za poništavanje mjerača minuta nakon potvrde programa nekoliko sekundi pritiskati regulator.

Program će biti poništen, a sat se vraća u ručni režim pečenja.

## UPORABA

**POZOR:** mjerač minuta možemo koristiti samo ako nije podešen aktivni program pečenja, regulator funkcija pećnice se nalazi u položaju „isključeno“.

### Pečenje u poluautomatskom režimu – podešavanje vremena završetka.

Programiranje vremena završetka pečenja omogućava da odmah pokrenemo pečenje i da ga automatski završimo u planiranom vremenu.

Za programiranje vremena završetka pečenja kratko pritisnuti regulator 2 puta dok se ne

pojavi trepereća ikona . Za produžavanje ili skraćivanje vremena pečenja okretati regulator prema desno ili lijevo (minimalna vrijednost podešavanja vremena - 2 minute).

Ikona  treperi nekoliko sekundi nakon zadnjeg okretanja regulatora. Program možemo potvrditi pritiskanjem regulatora.

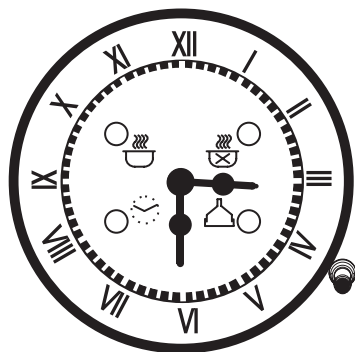
Nakon potvrde programa počinje pečenje i alarm se automatski pokreće. Ikona  svijetli. Pečenje se završava kad je „Podešeno vrijeme završetka = Trenutno vrijeme“. Za prikazivanje programa pritisnuti i pustiti regulator; Mjerač vremena pokazuje izabrani program.

Nakon završetka pečenja treperi ikona  i oglašava se signal alarma. Nakon 1 minute alarm se isključuje, a ikona  treperi dok ne pritisnemo regulator.

Za poništavanje programa prije njegovog završetka pritisnuti regulator nekoliko sekundi, tada je program poništen, a Mjerač vremena se vraća na pečenje u ručnom režimu.

### Pečenje u automatskom režimu – podešavanje vremena početka i završetka.

Programiranje vremena početka omogućava automatski početak i završetak pečenja prema podešenom vremenu. Za programiranje vremena početka pečenja jednom kratko



pritisnuti regulator dok ikona  ne počne treperiti.

Za podešavanje vremena početka pečenja regulator okretati prema desno ili lijevo.

Ikona  treperi nekoliko sekundi nakon zadnjeg okretanja regulatora. Ako tom vremenu ne okrenemo i ne pritisnemo regulator, sat se automatski vraća na prikazivanje vremena i program je poništen. Nakon pritiskanja regulatora zapisivano je vrijeme početka pečenja (ikona  svijetli) i Mjerač vremena prelazi na podešavanje vremena završetka pečenja (ikona  počinje treperiti).

Podešavanje  se odvija na isti način kao i kod podešavanja vremena početka. Za podešavanje vremena okretati regulator prema desno ili lijevo (minimalno vrijeme podešavanja - 2 minute).

Ikona  treperi nekoliko sekundi nakon zadnjeg okretanja regulatora. Program možemo potvrditi pritiskanjem regulatora.

Ikone  i  svijetle.

Pečenje počinje kad je „Podešeno vrijeme početka = Trenutno vrijeme“ i završava se kad je „Podešeno vrijeme završetka = Trenutno vrijeme“.

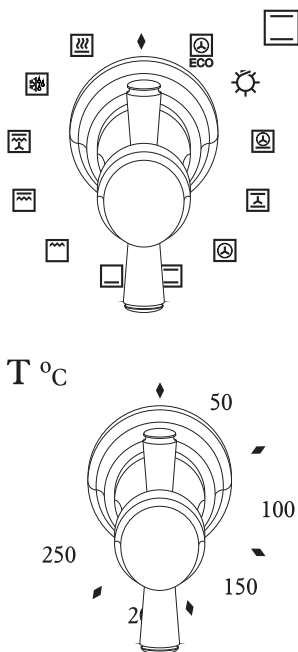
Za poništavanje programa prije njegovog završetka pritisnuti regulator nekoliko sekundi, tada je program poništen, a Mjerač vremena se vraća na pečenje u ručnom režimu.

# 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.



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.



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, za pečenog povrća (debljina pripremane hrane ne bi trebala biti veća od 2-3 cm, tijekom pečenja okrenuti jelo na drugu stranu).



### Uključeni donji grijač

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

## UPORABA



### 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.



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

# 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 220 °C, a za funkciju gril s ventilatorom maksimalno na 190 °C.**

### Pozor!

Pečenje grilom se odvija pri zatvorenim vratima pećnice.

Kad se koristi gril, dostupni dijelovi mogu biti vrući.

Preporučeno je da djeca ne prilaze pećnici.

# 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/<br>pound cake kolač |  ECO | 180 - 200        | 2      | 50 - 70       |
| Riba                                          |  ECO | 190 - 210        | 2 - 3  | 45 - 60       |
| Govedina                                      |  ECO | 200 - 220        | 2      | 90 - 120      |
| Svinjetina                                    |  ECO | 200 - 220        | 2      | 90 - 160      |
| Pile                                          |  ECO | 180 - 200        | 2      | 80 - 100      |

## PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

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

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

<sup>1)</sup> Zagrijati praznu pećnicu

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

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

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

### Pečenje kolača

| Vrsta jela            | Dodatna oprema                               | Razina                                                                           | Funkcija grijanja                                                                   | Temperatura (°C)        | Vrijeme pečenja (min.) |
|-----------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------|
| Mali kolači           | Pekač za pecivo                              | 4                                                                                |    | 160 <sup>1)</sup>       | 28 - 32                |
|                       | Pekač za pecivo                              | 3                                                                                |    | 155 <sup>1)</sup>       | 23 - 26                |
|                       | Pekač za pecivo                              | 3                                                                                |    | 150 <sup>1)</sup>       | 26 - 30                |
|                       | Pekač za pecivo<br>Plitica za pečenje        | 2 + 4<br>2 – pekač za pecivo ili meso<br>4 - pekač za pecivo                     |    | 150 <sup>1)</sup>       | 27 - 30                |
| Prhki kolač (slojevi) | Pekač za pecivo                              | 3                                                                                |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40                |
|                       | Pekač za pecivo                              | 3                                                                                |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35                |
|                       | Pekač za pecivo                              | 3                                                                                |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35                |
|                       | Pekač za pecivo<br>Plitica za pečenje        | 2 + 4<br>2 – pekač za pecivo ili meso<br>4 - pekač za pecivo                     |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35                |
| Nemasni biskvit       | Rešetka + crni kalup za kolače<br>Ø 26 cm    | 2                                                                                |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 38 - 46                |
| Pita od jabuka        | Rešetka + 2 crna kalupa za kolače<br>Ø 20 cm | 2<br>kalupi su na rešetku postavljeni dijagonalno; desni straga, lijevi sprijeda |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 65                |

<sup>1)</sup> Zagrijati praznu pećnicu, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja oko 5 minuta.

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

### Roštilj

| Vrsta jela             | Dodatna oprema                           | Razina                   | Funkcija grijanja                                                                 | Temperatura (°C)  | Vrijeme (min.)                                 |
|------------------------|------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------|
| Tost od bijelog peciva | Rešetka                                  | 4                        |  | 220 <sup>1)</sup> | 3 - 7                                          |
| Govedi burger          | Rešetka + pekač (za sakupljanje masnoće) | 4 - rešetka<br>3 - pekač |  | 220 <sup>1)</sup> | 1 stranica 13<br>- 18<br>2 stranica 10<br>- 15 |

<sup>1)</sup> Praznu pećnicu prethodno zagrijavati 8 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

### Pečenje

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

Briga korisnika za svakodnevno održavanje čistoće i odgovarajuće održavanje uređaja imaju značajan utjecaj na produženje ispravnog rada uređaja.



**Prije početka čišćenja isključiti pećnicu i paziti da su svi birači u položaju „isključeno”. Čišćenje počinjemo nakon hlađenja pećnice.**

- Pećnicu čistiti nakon svake uporabe. Prilikom čišćenja pećnice uključiti rasvjetu koja poboljšava vidljivost radnog prostora.
- Komoru pećnice prati isključivo toplom vodom s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa.
- **Parno čišćenje -Steam Clean:**
  - na najnižu pliticu izliti 0,25 l vode (1 čaša),
  - zatvoriti vrata pećnice.
  - birač regulatora temperature podesiti u položaj 50°C, a birač funkcije u položaj donji grijač ☐,
  - grijati komoru pećnice oko 30 minuta,
  - nakon završetka čišćenja otvoriti vrata pećnice, unutrašnjost komore prebrisati spužvom ili krpom, a nakon toga oprati toplom vodom s deterdžentom za pranje suđa.

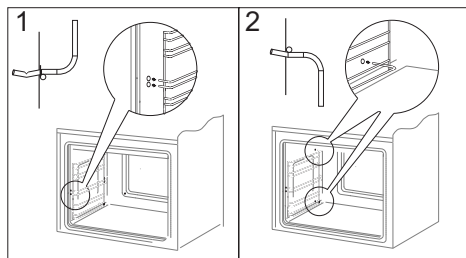
## **Važno!**

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

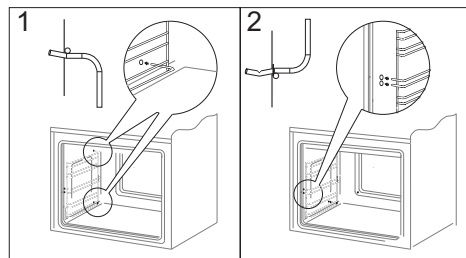
**Za čišćenje čeonog dijela koristiti samo toplu vodu s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa ili stakla. Ne koristiti mlijeko za čišćenje.**

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

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



Vađenje žičanih vodilica

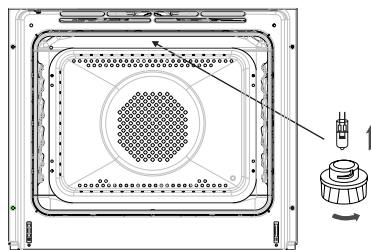


Stavljanje žičanih vodilica

### Promjena halogene žarulje rasvjete pećnice

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

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



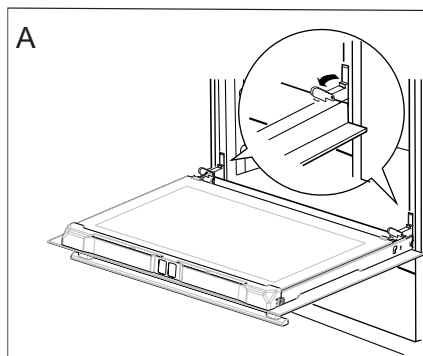
Rasvjeta pećnice

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

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

## Vađenje vrata

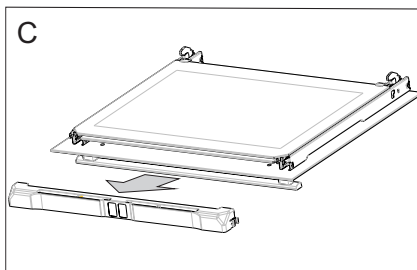
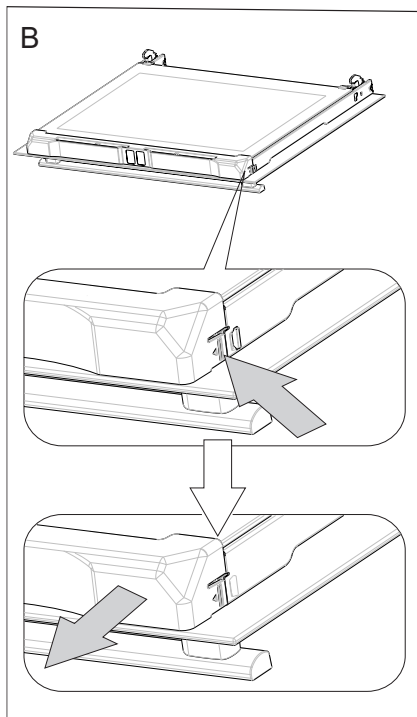
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost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



*Pomicanje zaštite šarki*

## Vađenje unutrašnjeg stakla

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



## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

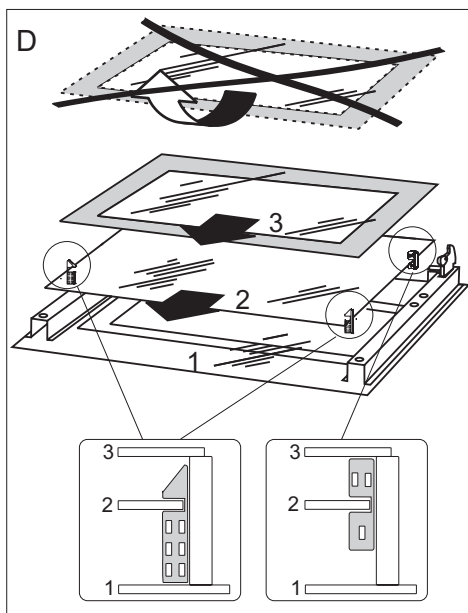
2. Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem dijelu vrata). Crt. D.

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

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

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

**Pozor! Ne pritiskati istovremeno gornji profil s 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.*

### Periodični pregledi

Osim redovitog održavanja čistoće štednjaka treba:

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

**Oprez!** Sve popravke i prilagodbe treba provesti odgovarajuća servisna točka ili ovlašteni instalater.

## POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

- isključiti radne elemente štednjaka
- isključiti iz električne mreže,
- 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.programator ne radi      | 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 zavrnuti ili je oštećena                                | zavrnuti ili promijeniti pregorjelu žarulju (vidi poglavlje <i>Čišćenje i održavanje</i> ) |

## TEHNIČKI PODACI

|                                          |                       |
|------------------------------------------|-----------------------|
| Nazivni napon                            | 230V 1N~ 50 Hz        |
| Nazivna snaga                            | max. 3,6 kW           |
| Dimenzije pečnice (visina/širina/dubina) | 59,5 / 59,5 / 57,5 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:

|                                                                         |                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prisilno kruženje zraka ECO (kružni grijač + ventilator)                | <br>ECO |
| Prisilno kruženje zraka ECO (donji grijač + gornji + gril + ventilator) | <br>ECO |
| Konvencionalni režim ECO (donji grijač + gornji)                        | <br>ECO |

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

### Izjava proizvajalca

Proizvajalč nim izjavlja, da ovaj proizvod ispunjava osnovne uvjete niže navedenih europskih odredaba:

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

i stoga je proizvod označen **CE** te posjeduje **izjavu o sukladnosti** koja je dostupna organima za nadzor tržišta.

## SPOŠTOVANI KUPEC,

---

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

*Za vsak pečico, 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!**

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

*Pečico je namenjen izključno za hišno gospodinjsko uporabo.*

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

## NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE

---

**Pozor.** 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.

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.

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

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

## NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE

---

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

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



- Pozorni morate biti na to, da se mali gospodinjski aparati skupaj z vodi ne bodo dotikali razgretih delov štedilnika ali grelne plošče, saj izolacija teh aparatov ni odporna na učinkovanje visokih temperatur.
- Tekom peke se ne sme puščati pečice brez nadzora. Olja in maščobe se lahko zaradi pregretja vnamejo.
- Ne sme se na odprta vrata pečice postavljati posod z maso presegajočo 15 kg.
- Prepovedano je uporabljati pečico s tehnično napako. Kakršnekoli napake na napravi sme odpravljati izključno oseba z ustreznimi pooblastili.
- V vsaki situaciji pojava tehnične napake je treba brezpogojno odklopiti pečico od vira elektrike.
- Napravo se sme uporabljati izključno skladno z nameni, za katere je bila projektirana. Kakršnekoli druge vrste uporabe (npr. v cilju ogrevanja prostorov) je treba razumeti kot neustrezne in nevarne.

## KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



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

dosegamo na naslednji način:

- **Preprečujemo nepotrebno „kukanje pod pokrovko“.**

Ne odpiramo po nepotrebem prepogosto vrat pečice.

- **Uporabljamo pečico samo v primerih večje količine jedi za pripravo.**

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

- **Izkoristitev toplote po izklopu pečice.**

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

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

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

- **Ne vgrajujemo pečice v neposredni bližini hladilnikov /zamrzovalnikov.** Poraba energije se zaradi tega po nepotrebem poveča.

## ROZPAKIRANJE



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

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

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

## UMIK IZ UPORABE

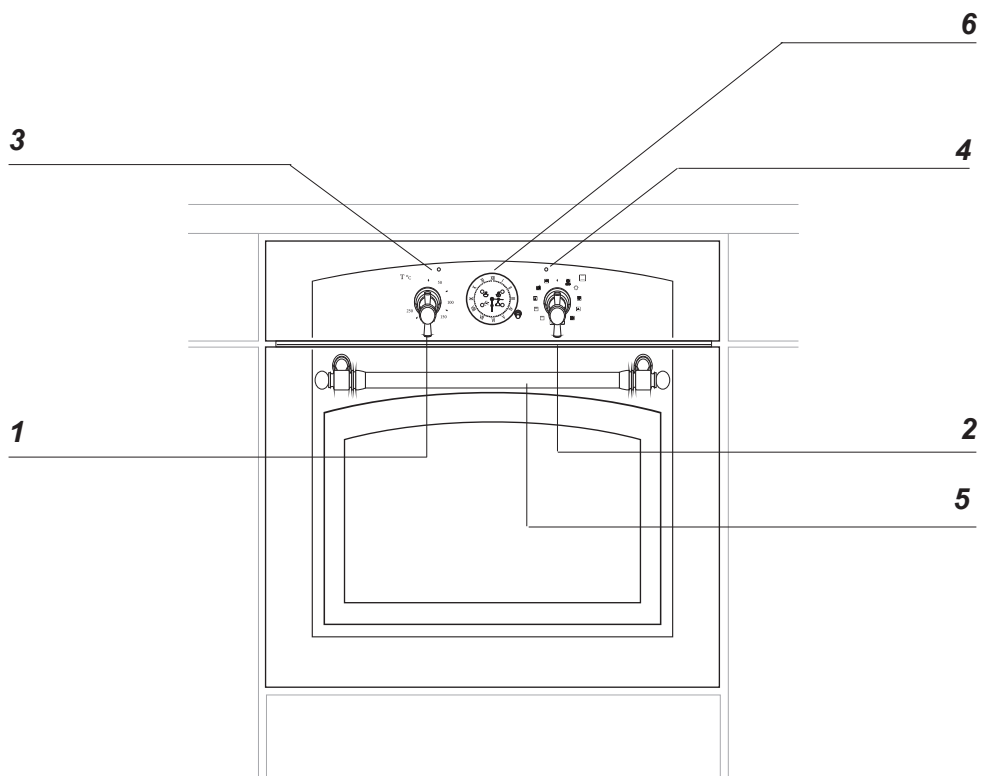


Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opreми s prečrtanim zabojnikom za odpadke.

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

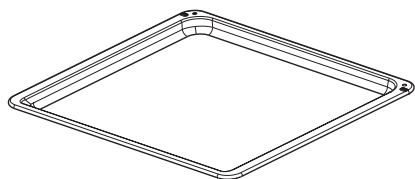
## OPIS IZDELKA



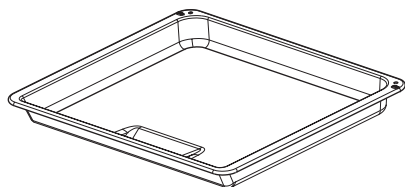
- 1 Zasučni gumb regulatorja temperature
- 2 Zasučni gumb izbora funkcije pečice
- 3 Kontrolna lučka termoregulatorja
- 4 Kontrolna lučka dela pečice
- 5 Ročica vrat pečice
- 6 Elektronski programer

## KARAKTERISTIKE IZDELKA

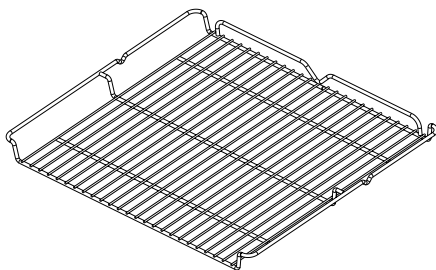
Dodatna oprema



*Pekač za pecivo\**

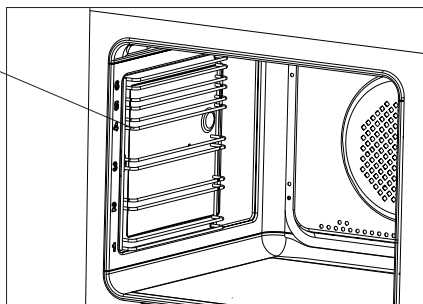


*Pekač za peko (globoki)\**



*Rešetka za peko na žaru  
(sušilna lestvica)*

*Stranski lestvici*

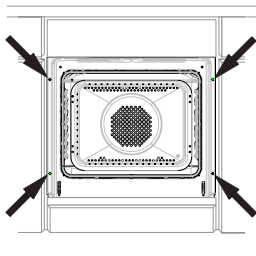


*\*Odvisno od modela*

# INSTALACIJA

## Vgradnja pečice

- Prostor, v katerega nameravamo postaviti štedilnik, mora biti suh in zračen ter mora imeti pravilno delujočo ventilacijo, postavitve pečice mora omogočati prost dostop do vseh elementov upravljanja z njim.
- Pečica je izvedena v razredu Y. Pohištvo za vgradnjo pečice 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.
- Izdelati v pohištvenem elementu odprtino z dimenzijami kot na slikah: vgradnja pod delovnim pultom, visoka vgradnja. V primeru da ima pohištveni element hrbtno stranico, je treba v njej izdelati odprtino za električni vod.
- Potisniti pečico do konca v odprtino ter jo pritrditi na ohišje s štirimi vijaki.



### Pozor:

Tekom izvajanja vgradnje naprava ne sme biti priklopljena na vir napajanja.

## Priklop pečice na električno napeljavo

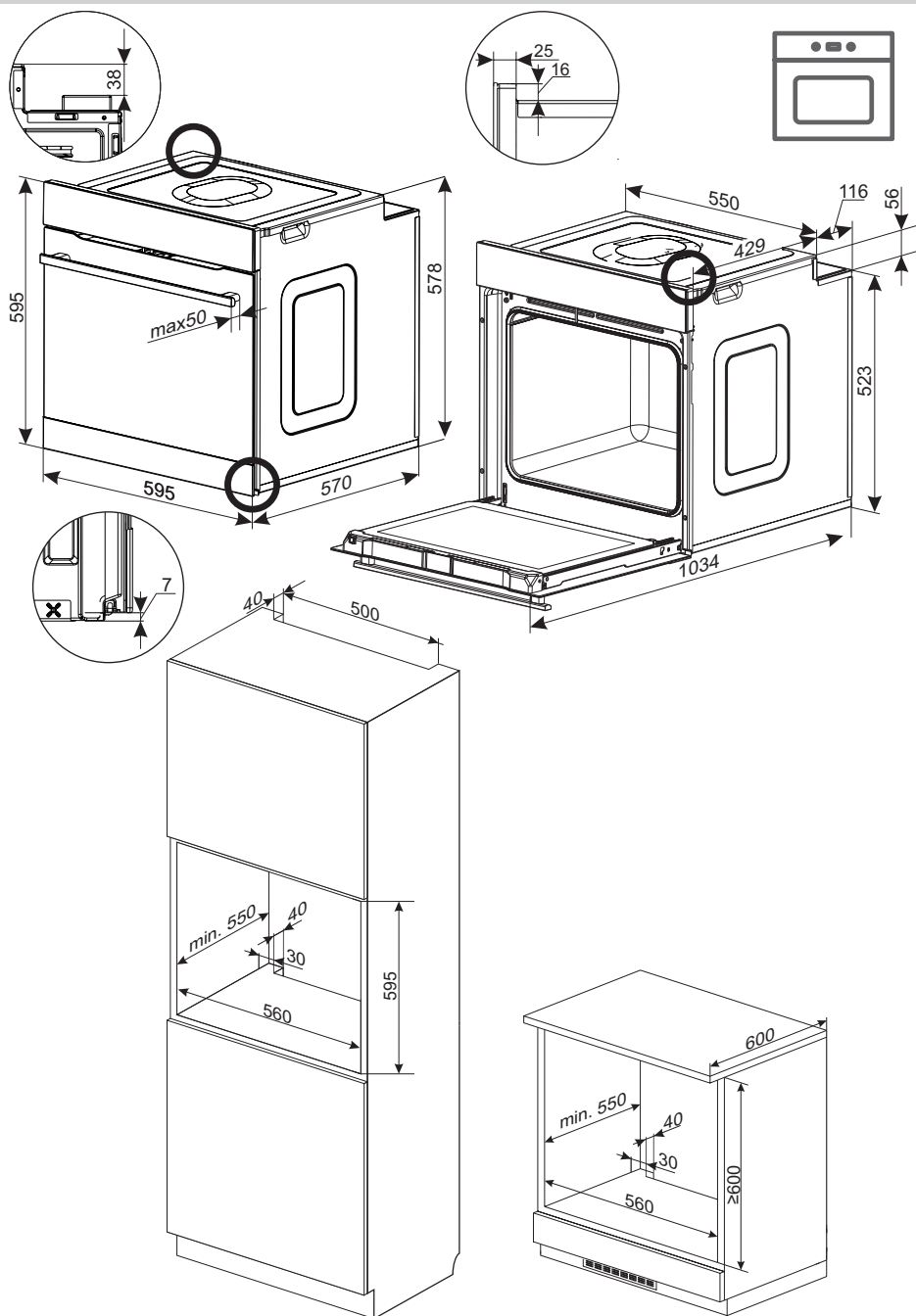
Pred izvedbo priklopa pečice na električno napeljavo se je treba seznaniti informacijami na nazivni ploščici.

- Pečica je tovarniško prilagojena za napajanje z izmeničnim enofaznim tokom (230V 1N~50 Hz) in opremljena s priklopnim vodom 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> dolžine približno 1,5 m z zaščitnim kontaktom.
- Priklopna vtičnica električne napeljave mora imeti ozemljitveni količ. Pečica mora biti nameščena tako, da bo priklopna vtičnica električne napeljave dostopna za uporabnika.
- Pred priklopom pečice na vtičnico je treba preveriti, ali:
  - bosta varovalka in električni sistem zdržala obremenitev štedilnika, napajalni tokokrog, vtičnica, morajo biti zaščiteni z varovalko min. 16A.
  - je električna napeljava opremljena z učinkovitim sistemom ozemljitve, ki izpolnjuje zahteve veljavnih standardov in predpisov,

**Po namestitvi pečice mora biti dostopen vtič.**

**Pozor!** Če se napajalni kabel poškoduje, ga je treba zamenjati pri proizvajalcu ali v specializiranem servisu ali pa se menjavo poveri ustrezno kvalificirani osebi, da se prepreči nevarnost.

# INSTALACIJA



# 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 segrevati pribl. 4 minute brez postavitve posod nanje.
- izvesti opravila v zvezi s štedilnikom ob upoštevanju varnostnih navodil.

## Pozor!

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

# UPORABA

## Elektronski timer

Timer služi upravljanju s prikazanim časom (z analognimi kazalci) oz. za upravljanje delovanja pečice (s pomočjo zasučnega gumba in ikon kazalcev). Po pritisku na zasučni gumb lahko: nastavite čas, čas začetka peke ali konca peke, nastavite alarm (štoparica).

### Nastavitev trenutnega časa.

Če želite nastaviti uro, na kratko 4-krat pritisnite zasučni gumb, dokler se ne pojavi utripajoča ikona .

Če želite nastaviti tekoči čas, obrnite zasučni gumb v desno ali v levo. Po 10 sekundah od konca nastavitve elektronski Timer samodejno zapusti način nastavitve.

**POZOR:** po priklopu na napajanje ikona  utripa, da vas opomni na nastavitve ure. Pritisnite zasučni gumb, da ikona preneha utripati.

### Uporaba pečice v ročnem načinu.

Pri poljubni nastavitvi Timer omogoča ročen vklop pečice s pomočjo zasučnega gumba pečice (neodvisno od Timerja).

**POZOR:** po priklopu na napajanje zagon releja Timerja traja nekaj minut.

### Nastavitev štoparice.

Štoparica dovoljuje nastavitve preprostega alarma po preteku nastavljenega časa, brez zagona funkcije pečenja (način štoparice).

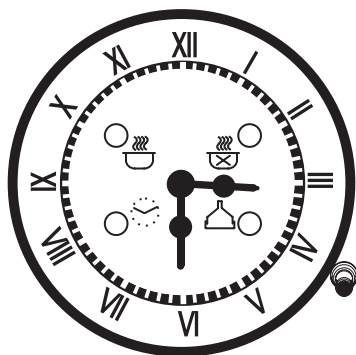
Če želite nastaviti „alarm“ (način štoparice), 3-krat pritisnite zasučni gumb, dokler ikona  ne začne utripati.

Če želite nastaviti čas štoparice, obrnite zasučni gumb v desno ali v levo (minimalni čas nastavitve – 2 minuti).

Ikona „štoparice“ utripa nekaj sekund po zadnjem obratu zasučnega gumba.

Program lahko potrdite s pritiskom na zasučni gumb.

Po potrditvi programa se prižge ikona .



-  - zasučni gumb programiranja
-  - ikona ura
-  - ikona alarm
-  - ikona čas konca
-  - ikona čas začetka
-  - osvetlitev LED ikon

„začne se odštevanje časa, alarm se avtomatično zažene. Če želite prikazati program pritisnite in spustite zasučni gumb: Timer pokaže izbrani program.

Če je „čas štoparice“ = „tekoči čas“, utripa ikona štoparice  in oglasi se signal alarma. Če želite izklopiti alarm, pritisnite in spustite zasučni gumb. Če alarma ne deaktivirate, se po preteku 1 minute zvočni signal izklopi, ikona „štoparice“ pa utripa do trenutka, ko pritisnete na zasučni gumb.

Če želite anulirati štoparico, morate po potrditvi programa pritisniti zasučni gumb za nekaj sekund.

Program bo anuliran, ura pa se bo vrnila na ročni način pečenja.

**POZOR:** štoparico lahko uporabljate le, če pečica nima nastavljenega aktivnega programa pečenja, zasučni gumb funkcije pečice pa je v položaju „izklopljeno“.

## UPORABA

### Pečenje v polavtomatičnem načinu – nastavitev časa konca.

Programiranje časa konca pečenja dovoljuje takojšnji začetek pečenja in avtomatičen konec ob načrtovanem času.

Če želite sprogramirati čas konca pečenja, na kratko 2-krat pritisnite zasučni gumb, dokler se ne pojavi utripajoča ikona . Če želite podaljšati ali skrajšati čas pečenja, obrnite zasučni gumb v desno ali v levo (minimalni čas nastavitve - 2 minuti).

Ikona  utripa nekaj sekund po zadnjem obratu zasučnega gumba. Program lahko potrdite s pritiskom na zasučni gumb.

Po potrditvi programa se začne pečenje, alarm se zažene avtomatično. Ikona  svetli. Pečenje se konča, ko je „Nastavljen čas konca = Tekoči čas“.

Če želite prikazati program, pritisnite in spustite zasučni gumb; Timer pokaže izbrani program.

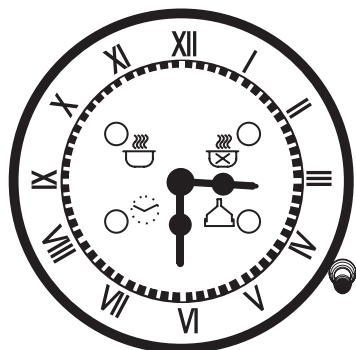
Po koncu pečenja utripa ikona  in oglasi se signal alarma. Po 1 minuti se alarm izklopi, ikona  pa utripa do trenutka pritiska na zasučni gumb.

Če želite prekiniti program preden se konča, je potrebno pritisniti na zasučni gumb za nekaj sekund, takrat bo program anuliran, Timer pa se bo vrnil k pečenju v ročnem načinu.

### Pečenje v avtomatičnem načinu – nastavitev časa začetka in časa konca.

Programiranje časa začetka pečenja omogoča avtomatičen začetek in konec pečenja glede na nastavljen čas. Če želite sprogramirati čas začetka pečenja, 1-krat na kratko pritisnite zasučni gumb, dokler ikona  ne začne utripati.

Če želite nastaviti čas začetka pečenja, obrnite zasučni gumb v desno ali v levo. Ikona  utripa nekaj sekund po zadnjem obratu zasučnega gumba. Če v tem času ne obrnete



in ne pritisnete zasučnega gumba, se ura avtomatično vrne na prikaz časa in program je anuliran. Po pritisku zasučnega gumba je čas začetka pečenja shranjen (ikona  svetli) in Timer preide na nastavitev časa konca pečenja (ikona  začne utripati).

Nastavitev  se izvede na isti način kot nastavitev časa začetka. Če želite nastaviti čas, obrnite zasučni gumb v desno ali v levo (minimalni čas nastavitve - 2 minuti).

Ikona  utripa nekaj sekund po zadnjem obratu zasučnega gumba. Program lahko potrdite s pritiskom na zasučni gumb.

Ikoni  in  svetita.

Pečenje se začne, ko je „Nastavljeni čas začetka = Tekoči čas“ in se konča, ko je „Nastavljeni čas konca = Tekoči čas“.

Če želite anulirati program pred njegovim koncem, je potrebno pritisniti zasučni gumb za nekaj sekund, takrat bo program anuliran, Timer pa se bo vrnil k pečenju v ročnem načinu.

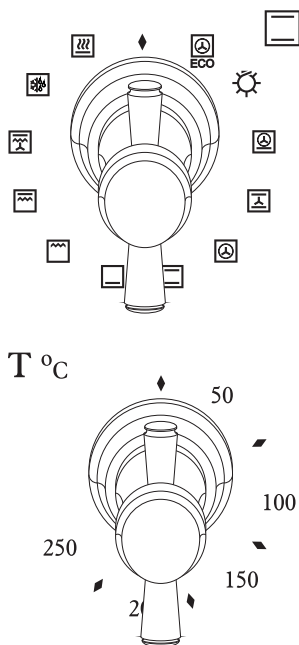
# UPORABA

## 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.



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.

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).



### 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.



### Neodvisna osvetlitev pečice

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



### 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) številnika **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 ugasnitvi rdeče kontrolne lučke **L**. Tekom peke se lučka **L** občasno vklopi in izklopi (vzdrževanje temperature v komori pečice). Kontrolna lučka **R** se lahko sveti tudi, ko je zasučni gumb v položaju „Osvetlitev pečice“.

### Pomembno!

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

# UPORABA

## Uporaba opekača

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

Za vklop opekača je treba:

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

**Za funkcijo peke in intenzivirane peke je treba temperaturo nastaviti maksimalno na 220 °C, za funkcijo peke z ventilatorjem pa maksimalno na 190 °C.**

### Pozor!

Peko je treba izvajati pri zaprtih vratih pečice.

Pri uporabi opekača lahko dostopni deli pečice postanejo vroči.

Priporoča se preprečevati otrokom dostop do pečice.

# 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 nastavitev 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                        |  | 180 - 200        | 2 - 3 | 50 - 70   |
| Kvašen / štiričetrtinski kolač |  | 180 - 200        | 2     | 50 - 70   |
| Ribe                           |  | 190 - 210        | 2 - 3 | 45 - 60   |
| Govedina                       |  | 200 - 220        | 2     | 90 - 120  |
| Svinjina                       |  | 200 - 220        | 2     | 90 - 160  |
| Piščanec                       |  | 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 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Kvašen / štiričetrtinski kolač |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                          |    | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 2 - 3 | 15 - 25               |
| Ribe                           |    | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Ribe                           |    | 160 - 180               | 2 - 3 | 45 - 60               |
| Ribe                           |    | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Klobase                        |    | 220                     | 4     | 14 - 18               |
| Govedina                       |    | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Govedina                       |    | 160 - 180               | 2     | 120 - 160             |
| Svinjina                       |    | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Svinjina                       |   | 160 - 190               | 2     | 90 - 120              |
| Piščanec                       |  | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Piščanec                       |  | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Piščanec                       |  | 175 - 190               | 2     | 60 - 70               |
| Zelenjava                      |  | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |
| Zelenjava                      |  | 170 - 190               | 3     | 40 - 50               |

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

<sup>1)</sup>Razgrejte prazno pečico

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

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

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

### Pečenje peciva

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

<sup>1)</sup> Razgrejte prazno pečico, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja približno 5 minut

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

### Žar

| Vrsta jedi             | Pripomočki                                                | Raven                               | Funkcija gretja                                                                   | Temperatura (°C)  | Čas (min.)                        |
|------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------|
| Toast iz belega peciva | Rešetke                                                   | 4                                   |  | 220 <sup>1)</sup> | 3 - 7                             |
| Goveji burgerji        | Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin) | 4 - rešetke<br>3 – pekač za pečenko |  | 220 <sup>1)</sup> | 1 stran 13 - 18<br>2 stran 10 -15 |

<sup>1)</sup> Razgrejte prazno pečico z vklopom za 8 minut, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

### Pečenka

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

Skrb uporabnika za tekoče vzdrževanje pečice v čistem stanju in pravilno vzdrževanje le-te imata pomemben vpliv na podaljšanje brezhibnega delovanja pečice.



**Pred začetkom čiščenja je treba izklopiti pečico, vsi zasučni gumbi morajo biti v položaju „izklopljeno“. Z opravili čiščenja se sme začeti šele, ko se pečica ohladi.**

- Pečico je treba umiti po vsakokratni uporabi. Pri čiščenju pečice je treba vklopiti osvetlitev, da se doseže boljša vidnost delovnega prostora.
- Komoro pečice se sme umivati le z uporabo tople vode z dodatkom majhne količine tekočine za pomivanje posode.
- **Čiščenje s paro -Steam Clean:**
  - na široki pekač, ki se ga namesti na prvo raven od spodaj vliji 0,25 l vode (1 skodelica),
  - zapreti vrata pečice,
  - zasučni gumb regulatorja temperature nastavi v položaj 50°C, zasučni gumb funkcij pa v položaj spodnji grelec
  - segrevati komoro pečice približno 30 minut,
  - po zaključku čiščenja odpreti vrata pečice, notranjost komore obrisati s krpo ali gobico, nato premiti s toplo vodo z dodatkom tekočine za pomivanje posode.

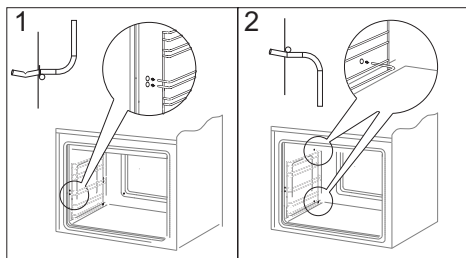
## **Pomembno!**

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

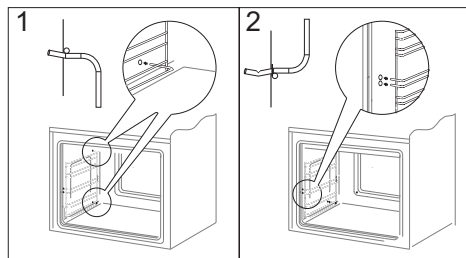
**Za čiščenje sprednje strani ohišja uporabljati samo toplo vodo z dodatkom majhne količine tekočine za pomivanje posode ali stekla. Ne uporabljajte močnih sredstev za čiščenje.**

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

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



*Odstranjevanje lestvic*

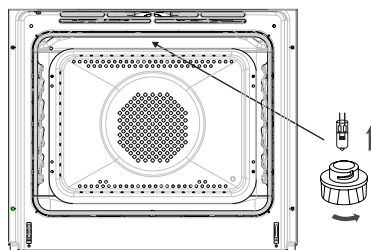


*Nameščanje lestvic*

### Menjava halogenske žarnice osvetlitve pečice

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

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



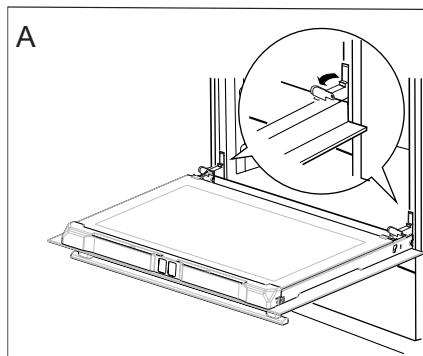
*Osvetlitev pečice*

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

# ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

## Snemanje vrat

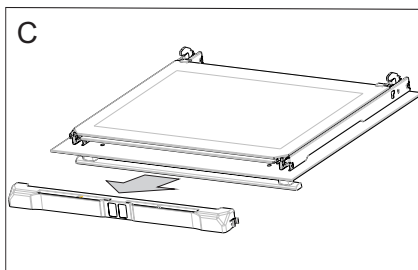
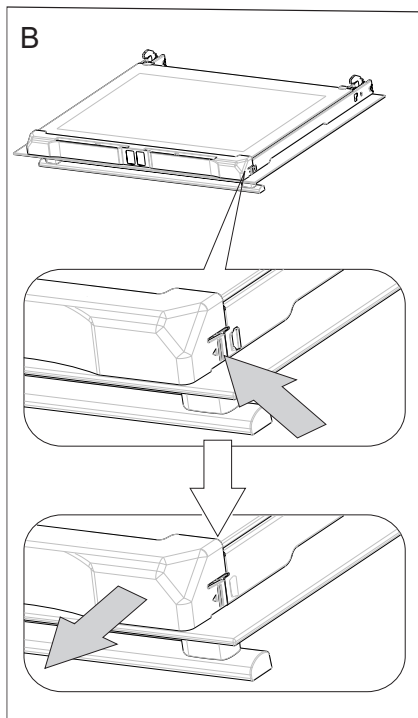
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečajju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem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



Odmik zaroval tečajev

## Odstranitev notranjega stekla

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



## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

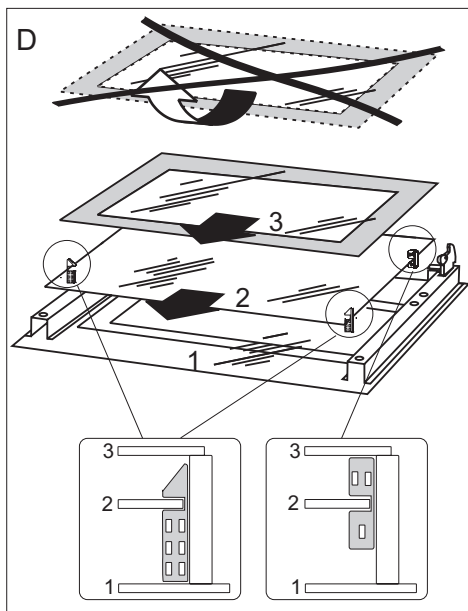
2. Notranje steklo izvleči z mesta pritrdjenosti (v spodnjem delu vrat). Sl. D.

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

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

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

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



*Odstranjevanje notranjih stekel. 3 stekli.*

### Periodični pregledi

Poleg opravil tekočega vzdrževanja štedilnika v čistem stanju je treba:

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

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

## RAVNANJE V PRIMERU OKVARE

V vsaki situaciji okvare je treba:

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

| PROBLEM                       | VZROK                                                                                            | RAVNANJE                                                                                |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.naprava ne dela             | prekinitev v dovajanju toka                                                                      | preveriti varovalko hišne napeljave, pregorelo zamenjati                                |
| 2.programerja ne dela         | 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> ) |

## TEHNIČNI PODATKI

|                                          |                       |
|------------------------------------------|-----------------------|
| Nazivna napetost                         | 230V 1N~ 50 Hz        |
| Nazivna moč                              | maks. 3,6 kW          |
| Dimenzije pečice (višina/širina/globina) | 59,5 / 59,5 / 57,5 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)           | <br>ECO |
| Prisilni obtok zraka ECO (spodnji grelnik + zgornji + opekač + ventilator) | <br>ECO |
| Konvencionalni način ECO (spodnji grelnik + zgornji)                       | <br>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.







