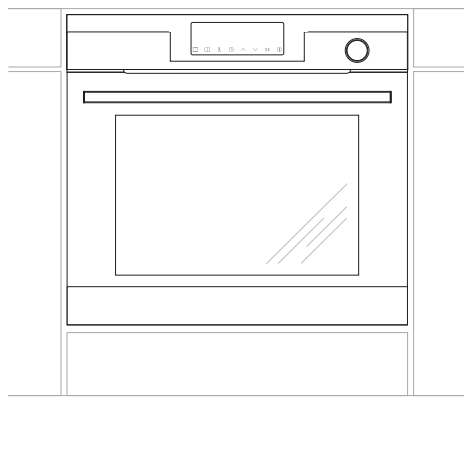




12263.3eTcPDSJS / EBSX 949 610 S

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	23
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY	29
TECHNICKÉ ÚDAJE	35
	SK
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	38
AKO ŠETRIŤ ENERGIU	40
OPIS VÝROBKU	42
INŠTALÁCIA	44
OBSLUHA	46
PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY	58
ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY	64
TECHNICKÉ ÚDAJE	70
	HR
INFORMACIJE O SIGURNOSTI	73
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU	75
OPIS PROIZVODA	77
INSTALACIJA	79
UPORABA	81
PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI	91
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE	97
TEHNIČKI PODACI	103
	SL
NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE	105
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO	107
OPIS IZDELKA	109
INSTALACIJA	111
UPORABA	113
PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI	123
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE	129
TEHNIČNI PODATKI	135

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 pozorností, 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.

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.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

Nebezpečí popaření! V průběhu otevírání dvířek pečicí trouby může unikat horká pára. V průběhu anebo po ukončení pečení, dvířka pečicí trouby otevírejte opatrně. Při otevírání dvířek se nad nimi nenaklánějte. Uvědomte si, že pára v závislosti od teploty může být neviditelná.

- 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 čisticí 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.

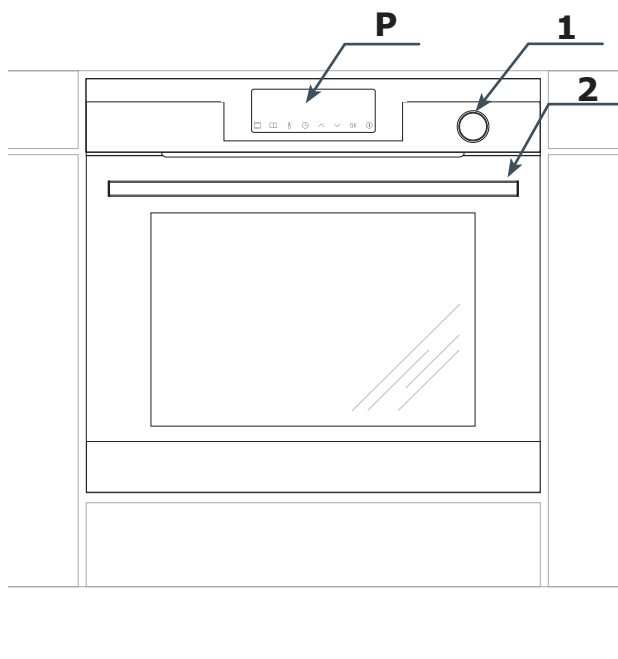
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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



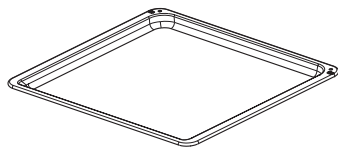
P Elektronický programátor

1. Zásobník zásuvky na vodu

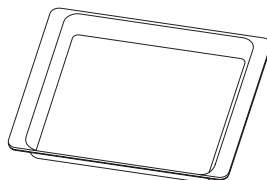
2. Úchyt dvířek

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

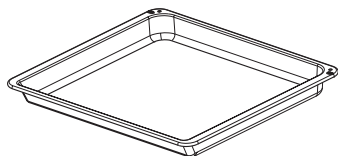
Vybavení trouby



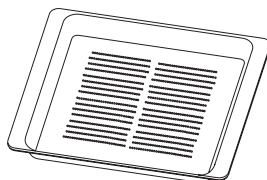
*Plech na pečivo**



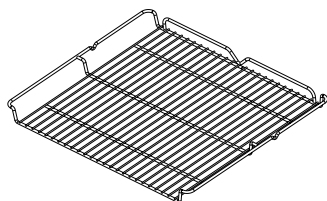
Plný zásobník



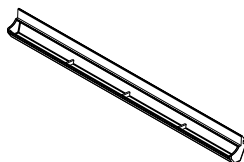
*Pečící plech /maso/**



Perforovaný zásobník



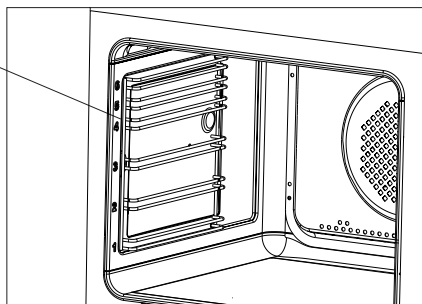
*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*



Odkapávač

Je továrně namontován na dvířka trouby. Odkapávač zachycuje kondenzovanou vodu, která stéká z dvířek trouby, když je otevřete po skončení parního programu.

Boční závěsné lišty plechů

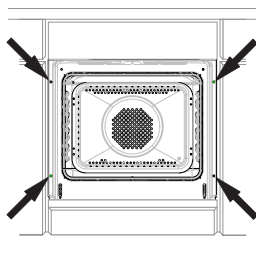


*u některých typů



Ustavení trouby

- 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.



Obr.C

Pozor!

Montáž provádějte při odpojeném elektrickém napájení.

Připojení pečící trouby k elektrickému rozvodu

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

- Trouba je továrně přizpůsobena k napájení střídavým proudem, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybaven přívodní šňůrou 3 x 1,5 mm² 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:

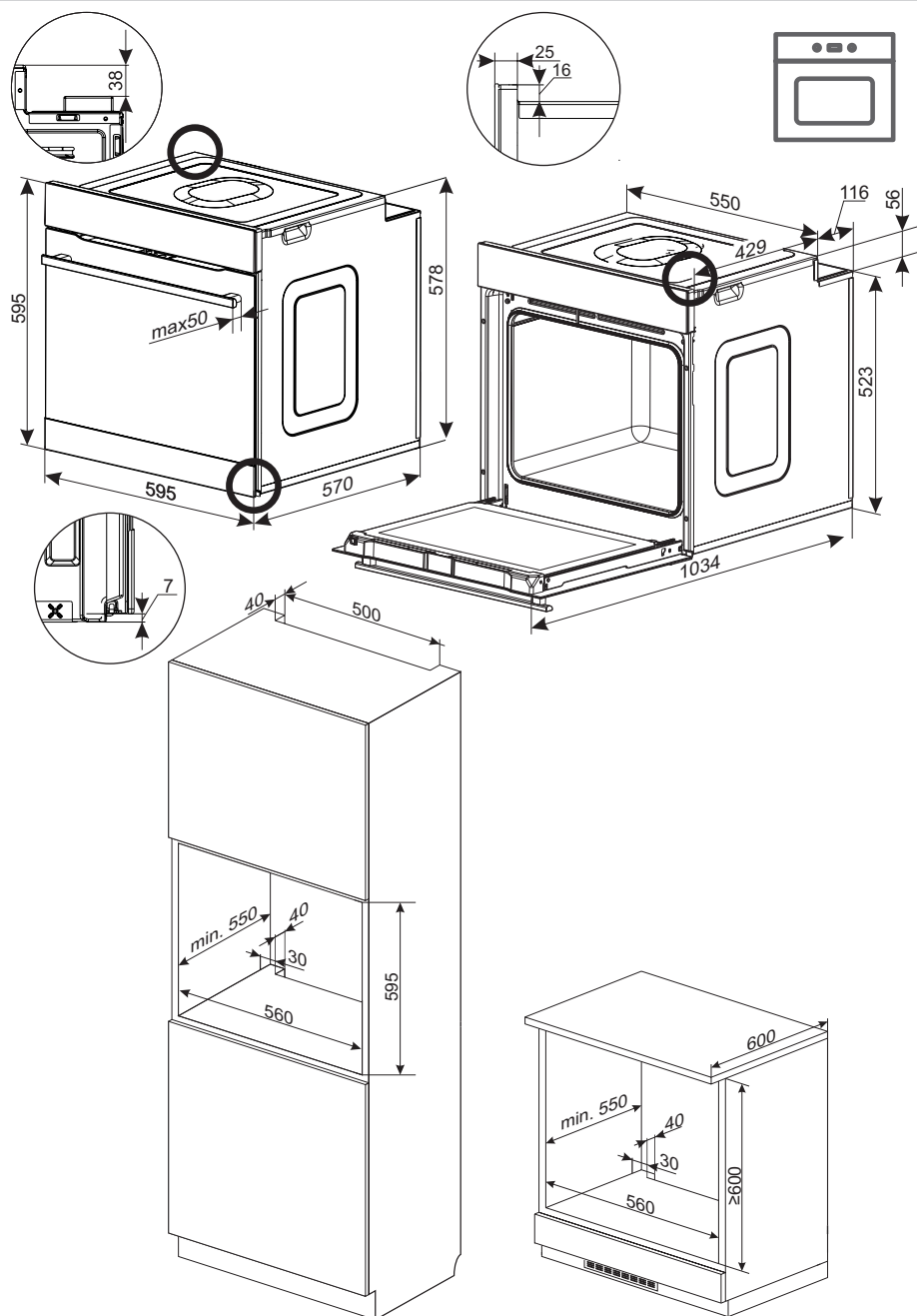
- pojistka a elektrický rozvod vydrží zátež sporáku, obvod napájející zásuvku by měl být zajištěn pojistkou min. 16A,

- 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 uvedením do provozu

- Odstraňte veškeré obaly, zejména za- bezpečující prvky nacházející se uvnitř trouby z důvodu bezpečné přepravy.
- Vyjměte veškeré příslušenství z vnitřku trouby a umyjte je důkladně teplou vodou s jemným prostředkem na mytí nádobí.
- Sundejte ochrannou folii z teleskopických lišt.
- K mytí vnitřku trouby použijte teplou vodu s jemným mycím prostředkem. Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo houbičky. Mohou poškodit povrch, kterým je pokrytý vnitřek prostoru trouby.

Ovládací panel

Hlavní vypínač ① se nachází na pravé straně displeje. Činnost hlavního vypínače následuje po dotknutí skla ve vyznačeném místě (ukázání piktogramu) a je signalizované zvukovým signálem vybraném v menu nastavení. (Viz kapitolu: *Elektronický programátor*).

Povrchy čidel udržujte v čistotě.

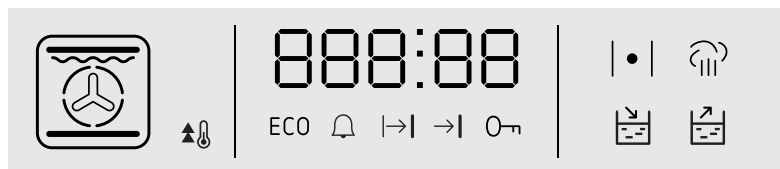
Vyhřívání vnitřního prostoru trouby

- V místnosti zapněte ventilaci nebo otevřete okno.
- Otočte ovládací knoflík pro výběr funkce a nastavte pozici  nebo  (přesný popis těchto funkcí naleznete v další části návodu).

Otočte ovládací knoflík pro nastavení teploty trouby a nastavte teplotu 250°C. Trouba by měla pracovat minimálně 30 minut, během provozu bude trouba vydávat zápach, který se vyskytuje pouze na začátku, během používání zmizí úplně. Je to běžný jev, který se nazývá ohříváním vnitřního prostoru trouby.

OBSLUHA

Elektronický programátor



Programátor je vybaven LED displejem a 8 dotykovými senzory (senzory nejsou podsvícené):

Číslo	Popis	Číslo	Popis
ⓘ	Spínač / vypínač (Režim StandBy)	🕒	Nastavení hodin
□	Funkce pečicí trouby	⬆	Plus / nahoru [+]
📖	Přednastavené programy	⬇	Minus / dolů [-]
🌡	Nastavení teploty	OK	- Potvrzení

Upozornění: Každé použití senzoru je potvrzené akustickým signálem. Není možnost zapnutí zvukových signálů.

Funkce trouby na displeji

Rozsah ukazující zvolenou funkci pečicí trouby je podsvícená v následujících variantech:

□	Osvětlení trouby	🔥	Turbo gril
🔥	Rychlý ohřev	□	Super gril
🔥 ECO	ECO	🔥	Pizza
🔥	Termooběh	□	Zrůžovění
□	Konvenční ohřev	□	Přípečení
🔥	Těsto	🔥	Rozmrazování
□	Gril	□	Funkce v závislosti na typu trouby

Oblast aktivity funkcí*

-  Symbol aktivity rychlého ohřevu
-  Aktivní funkce ECO
-  Aktivní časovač
-  Automatická práce
-  Poloautomatická práce
-  Aktivní rodičovský zámek
-  Zahřívání trouby
-  Symbol aktivní funkce parního čištění
-  Symbol nalít vodu
-  Symbol vylít vodu

*v závislosti na modelu

Připojení k napájení

Po připojení k napájecímu zdroji (nebo při zapnutí napájení po předchozím vypnutí) se trouba dostane do režimu nastavení aktuálního času, na displeji začne blikat . Používání zařízení není možné bez předchozího nastavení času.

Upozornění! V případě výpadku napájení budou všechny zadané parametry, jako je doba chodu, teplota a funkce vymazány, aby bylo možné pokračovat v práci, musí být znovu zadány hodnoty. Jestliže přerušným programem bylo pyrolytické čištění (anebo jsou dvířka zablokovaná z jiného důvodu), to před nastavováním hodin musí být provedená procedura ochlazování pečicí trouby a otevírání dvířek.

Nastavení aktuálního času

Po připojení k napájení začnou na displeji

blikat čísla minut . Aby zadat aktuální čas, použijte senzory  a . Aby se přepojit na čísla hodin, použijte senzory  jednou a nastavte správnou hodnotu pomocí senzorů  a . Dotkněte se senzoru  znovu, aby potvrdit aktuální čas. Správné nastavení času bude potvrzené zvukovým signálem. Aby změnit aktuální čas v režimu StandBy, dotkněte se a přidržte senzor , na obrazovce se objeví symbol , dotkněte se senzoru  znovu a čísla začnou blikat. Dále postupujte jak v případě nastavení času po prvním zapnutí zařízení.

Intenzita svícení displeje

Intenzita svícení LED obrazovky je různá v závislosti od denní doby, v hodinách od 22:00-6:00 je intenzita svícení nižší než v hodinách od 6:00-22:00. Navíc v režimu StandBy je intenzita svícení nižší než v aktivním režimu. Není možné měnit intenzitu svícení a čas, kdy je intenzita svícení odlišná.

Osvětlení

Pokaždé, když otevřete dvířka trouby, rozsvítí se světlo. Navíc, když je trouba v aktivním režimu, uvnitř trouby je zapnuté osvětlení. Toto osvětlení je zapnuté pouze v režimu StandBy. Pokud budou dveře trouby otevřené delší dobu, osvětlení se automaticky vypne po cca 10 minutách.

Chladicí ventilátor

Fungování chladicího ventilátoru je nezávislé na nastavených funkcích a stavu programátoru. Chladicí motor je zapnutý automaticky, během aktivace libovolné funkce. Motor zůstává zapnutý až do chvíle, kdy teplota uvnitř trouby je vyšší než 80°C.

Když je teplota nižší, chladicí ventilátor se vypne automaticky.

OBSLUHA

Zahřívání trouby (Symbol termostatu)

Symbol  znamená rozehřívání se alespoň jednoho ohříváče v troubě. Tento symbol zhasne po dosažení dané teploty uvnitř trouby. Jakmile je teplota dosažena, tento symbol se bude rozsvěcovat a zhasínat v určitých intervalech. Signalizuje to udržování nastavené teploty. Pokud po dosažení nastavené teploty ji snížíte, symbol  se rozsvítí teprve ve chvíli, když se trouba ochladí na nově zvolenou hodnotu.

Funkce trouby

V aktivním režimu se dotkněte senzoru , zapne se menu volby funkce – na obrazovce se objeví funkce trouby označená jako „1“. Pomocí senzorů  a  zvolte příslušnou funkci z níže se nacházející tabulky. Následně potvrďte volbu funkce pomocí senzoru OK, v dalším kroku zvolte příslušnou teplotu pomocí senzorů  a , nebo ponechte výchozí hodnotu. Po potvrzení pomocí senzoru OK zařízení začne pracovat.

Popis funkce		Realizace						Teplota [°C]		Výchozí t. [°C]	
		Světlo	Horní ohříváč	Ohříváč opekače	Ohříváč ventilátoru	Dolní ohříváč	Ventilátor termooběhu	min.	max.		
		Světlo	✓						-	-	-
		Rychlý ohřev	✓		✓	✓		✓	30	280	170
	ECO	Pečení ECO				✓		✓	30	280	170
		Termooběh	✓			✓		✓	30	280	170
		Konvenční	✓	✓			✓		30	280	180
		Těsto	✓	✓			✓	✓	30	280	170
		Gril	✓		✓				30	280	220
		Turbo gril	✓	✓	✓			✓	30	280	190
		Super gril	✓	✓	✓				30	280	220
		Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220

OBSLUHA

	Přípečení	✓				✓		30	240	200
	Rozmrazování	✓					✓	-	-	-
	Parní čištění	✓								90

*v závislosti na modelu

Upozornění: Po zapnutí menu volby funkcí, když nebudou použity senzory po dobu 10 sekund, nastane přesměrování do aktivního režimu, co způsobí, že budou vymazána všechna již zadána nastavení.

Během aktivní funkce trouby

Aby změnit aktivní funkci trouby, dotkněte se a přidržte senzor 

Aby přejít do menu volby hotových programů, dotkněte se a přidržte senzor 

Aby přejít do režimu StandBy, dotkněte se a přidržte senzor 

Aby změnit teplotu, dotkněte se a přidržte senzor , následně pomocí senzorů  a  zvolte příslušnou teplotu a potvrďte ji pomocí senzoru OK, nebo počkejte několik sekund, až se nově nastavená teplota potvrdí automaticky.

Režim Standby

Jinak řečeno pohotovostní režim. V tomto režimu jsou na obrazovce aktivní hodiny, nebo je zobrazená teplota uvnitř trouby (když je vyšší než 50°C). Navíc můžete aktivovat funkci časovače, popis v další části návodu. Intenzita světla se snižuje vzhledem k aktivnímu režimu.

Aktivní režim

Spusťte režim přidržením senzoru , když budete v režimu StandBy. V aktivním režimu

můžete vybrat příslušnou funkci, teplotu nebo taký čas práce.

Rodičovský zámek

V režimu StandBy zároveň stiskněte po dobu 3 sekund senzory  a  aby zapnout rodičovský zámek. Na obrazovce se objeví symbol . Aby vypnout zámek, zároveň stisknete po dobu 3 sekund ty stejné senzory a symbol  na obrazovce zhasne.

Časovač

V libovolném režimu se dotkněte a přidržte senzor , na obrazovce se objeví , a symbol  začne blikat. Nyní můžete:

Nastavit časovač pomocí senzoru , následně volbu potvrdit senzorem OK.

Upravit nastavení časovače pomocí senzorů  a . Upravenou hodnotu potvrďte OK.

Vypnout časovač nastavením pomocí senzoru  hodnoty , kterou následně potvrďte senzorem OK.

Časovač nepřerušuje aktivní funkci trouby. Po uplynutí času se spustí zvukový signál, můžete ho vypnout libovolným senzorem.

Náhled a úprava nastavení během práce trouby

Aby zkontrolovat teplotu uvnitř trouby během

její práce, dotkněte se senzoru  jednou. Dotkněte se znovu senzoru  aby zkontroloval nastavenou teplotu. Dotkněte se znovu, aby se vrátil na zobrazení aktuálního času.

Aby změnit zadanou teplotu během práce trouby, dotkněte se a přidržte senzor , na obrazovce se objeví aktuálně nastavená teplota, můžete ji upravit pomocí senzorů  a . Novou teplotu potvrďte senzorem OK. Až do chvíle potvrzení, je v troubě nastavená předchozí hodnota.

Aby změnit funkci během práce trouby, dotkněte se a přidržte senzor , na obrazovce se objeví aktivní funkce, kterou můžete změnit pomocí senzorů  a . Po potvrzení nové funkce se na displeji objeví teplota (není ona výchozí pro nastavenou funkci, je pouze přenesena z předchozích nastavení). Je možné ji změnit pomocí senzorů  a ). Po potvrzení senzorem OK, trouba začne práci s novými nastaveními.

Ukončení funkcí

Aby ukončit funkci, dotkněte se a přidržte senzor . Výchozí funkce pracují po dobu neurčitou, automatické vypnutí trouby je možné pouze při aktivaci funkce odloženého vypnutí trouby a funkce odloženého zapnutí trouby. Výjimkou je funkce pyrolytického čištění.

Odložené vypnutí trouby (Poloautomatická Práce)

Odloženým vypnutím trouby je myšleno automatické vypnutí trouby po uplynutí zadaného času, od chvíle aktivace tohoto režimu. Možné odložení vypnutí trouby je možné od 1 minuty do 10 hodin. Aby aktivovat odložené vypnutí trouby během práce trouby s určitou funkcí, dotkněte se a přidržte senzor , na

obrazovce začne blikat symbol časovače . Dotkněte se senzoru  znovu, na obrazovce se objeví symbol , nyní můžete:

Nastavit čas vypnutí trouby pomocí senzoru , který následně potvrďte senzorem OK. Upravit nastavení času vypnutí pomocí senzorů  a . Upravené hodnoty potvrďte pomocí OK. Vypnout odložené vypnutí trouby nastavením pomocí senzoru  hodnoty , co následně potvrďte pomocí OK.

Odložené vypnutí trouby přerušuje aktivní funkci trouby. Po uplynutí času zazní akustický signál, můžete jej vypnout pomocí jakéhokoliv senzoru s výjimkou . Po vypnutí akustického signálu, zařízení přejde do aktivního režimu.

Upozornění: Když použijete senzor  za účelem vymazání alarmu, programátor přejde automaticky do režimu editování času odloženého času vypnutí trouby.

Odložený start práce trouby (Automatická činnost)

Odloženým startem provozu trouby se rozumí, automatické zapnutí trouby ve stanovenou dobu, po které následuje automatické vypnutí trouby, po předem určeném pracovním čase. Možné odložené zapnutí trouby je od 1 minuty do 10 hodin. Aby aktivovat odložený provoz trouby, v první řadě je třeba aktivovat odložené vypnutí trouby. Následně se dotkněte a přidržte senzor  znovu na obrazovce začne blikat symbol časovače . Dotkněte se senzoru  dvakrát, na obrazovce začne blikat symbol , nyní můžete:

Nastavit přesný čas vypnutí trouby pomocí senzoru , následně volbu potvrďte senzorem OK.

OBSLUHA

Upravit čas zapnutí trouby pomocí senzorů $\wedge$ a $\vee$. Upravenou hodnotu potvrďte pomocí OK.

Vypnutí odloženého provozu trouby je možné pomocí senzoru $\vee$ nastavením nejnižší možné časové hodnoty, co následně potvrdíte pomocí OK.

Odložený provoz trouby přeruší aktivní funkci trouby. Po uplynutí časové doby se zapne zvukový signál, který můžete vypnout pomocí libovolného senzoru. Po vypnutí zvukového signálu zařízení přejde do aktivního režimu.

Přednastavené programy

Jedná se o soubor programů se specificky nastavenými funkcemi, teplotami i dobou pečení, které jsou nejvíce vhodné pro danou potravinu.

V aktivním režimu se dotkněte senzoru  , zapne se menu volby hotového programu – na obrazovce se objeví program označený jako „P01“. Pomocí senzorů $\wedge$ a $\vee$ zvolte vhodný program dle níže zobrazené tabulky. Následně potvrďte volbu programu pomocí senzoru OK, zařízení začne pracovat.

OBSLUHA

Program	Popis funkce	Realizace		Výchozí t.[°C]
		Rychlý ohřev	Funkce ohřevu	
P01	Hovězí			180
P02	Vepřové			180
P03	Jehněčí			180
P04	Kuře 1,5kg			190
P05	Kachna 1,8kg			180
P06	Husa 3,0kg			170
P07	Krocan 2,5kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Zapečené těstoviny			220
P12	Zapečená zelenina			180
P13	Piškot			160
P14	Muffins			160
P15	Sušenky			150
P16	Koláč s ovocem			175
P17	Chléb			180
P18	Kynutí těsta			30
P19	Sušení			50

Každý hotový program můžete libovolně modifikovat tj. měnit zadanou teplotu nebo změnit dobu provozu trouby. Pro tento účel postupujte dle příslušných bodů v návodu („Náhled a modifikace nastavení během provozu trouby“ a „Odložené vypnutí trouby“). Po zavedení změn program již není „přednastaveným programem“, zavedené změny jsou aktivní jednorázově, nezpůsobuje to změny parametrů přednastaveného programu během dalšího spuštění.

OBSLUHA

Přednastavené programy s rychlým zahřátím

Vybrané programy se vyznačují nutností předběžného zahřátí trouby na stanovenou teplotu. Programy jsou příslušně označeny v tabulce výše. Po výběru jednoho z uvedených přednastavených programů se zahřátím, po potvrzení programu pomocí senzoru OK, se na displeji zobrazí navíc ikona rychlého zahřátí . Po dosažení příslušné teploty zazní zvukový signál, který se vypne okamžikem otevření dvířek. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka, tímto okamžikem se spustí příslušný program pečení.

Upozornění: Nedoporučuje se provádět úpravy přednastaveného programu během aktivního rychlého zahřátí trouby, provedení změn zruší přednastavený program a provoz zařízení s aktuálně nastavenými parametry funkce, času a teploty.

Ukončení přednastaveného programu

Ukončení je stejné jako v případě opožděného vypnutí trouby, po uplynutí času zazní zvukový signál.

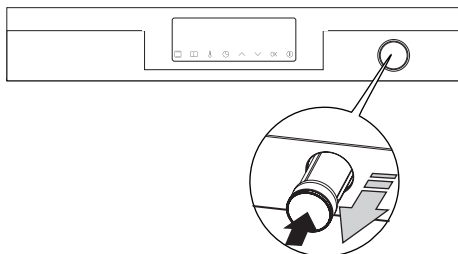
Parní programy

V aktivním režimu se dotkněte senzoru , zapne se menu výběru přednastaveného programu – na displeji se zobrazí program označený jako „P01“. Použitím senzorů  a  vyberte vhodný program označený jako P01S-P09S.

Trouba je vybavena speciálními nerezovými nádobami:

- děrované na zeleninu a ryby
- plné na maso

Nádoby s pokrmem postavte na rošt. Zavřete dvířka trouby.



Vyberte parní program P01S-P09S a stiskněte OK. Na displeji blikají symboly páry  a nalijte vodu . Na ovládacím panelu se nachází nádobka zásuvky. Nádobku stiskněte a potáhněte k sobě. Do nádoby nalijte 0,5 litru vody. Zavřete nádobu zásuvky a pomocí senzoru OK potvrďte spuštění programu. Symboly  a  svítí nepřetržitě a rozsvítí se také symbol předehřívání trouby .

DŮLEŽITÉ: Blikající symbol nalijte vodu  a zvukový signál během programu signalizují, že je potřeba dolít vodu. Pak postupujte jako při prvním nalití.

UPOZORNĚNÍ: Program se nepřeruší, když bude chybět voda!

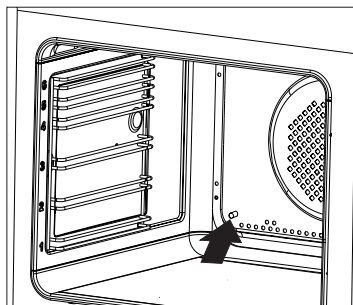
Po dokončení programu zazní zvukový signál a na displeji budou blikat symboly páry  a nalijte vodu . Signál můžete vypnout libovolným senzorem.

Pak pootevřete dvířka do první polohy pootevření (asi 15 stupňů).

Za několik sekund můžete dvířka úplně otevřít.

Pak umístěte nádobu (hluboký pečicí plech) pod odtok vody.

Senzorem OK akceptujete ukončení programu.



Nalévání vody po stisknutí OK, doba cca 50 s. Nevypínejte troubu, dokud bliká symbol .

Abyste odstranili zbytky vody po ukončení parního programu, utřete vnitřek trouby suchým hadříkem.

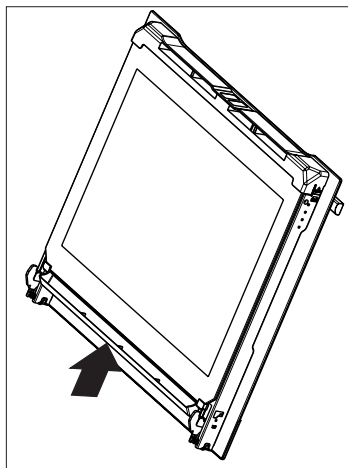
Po několika parních programech zapněte troubu asi na 30 minut na funkci ohřevu termoběh 180 °C.

UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí popálení! Při otevírání dvířek trouby může unikat horká pára. Během vaření nebo po jeho ukončení opatrně otevírejte dvířka trouby. Při otevírání se nenaklánějte nad dvířka. Pamatujte, že pára v závislosti na teplotě může být neviditelná.

DŮLEŽITÉ: Při používání jiných programů než parní, nesmí být v parním systému voda. Nenalévejte vodu do nádoby zásuvky během používání standardních funkcí ohřevu.

Dvířka trouby vybavená odkapávačem

Odkapávač je z výroby namontován na spodní straně dvířek trouby.



Odkapávač by měl být po každém parním programu očištěn od veškeré vody, která se v něm nahromadí. Doporučuje se očistit hadříkem nebo demontovat odkapávač a odstranit z něj kondenzát a vysušit. (Čištění a demontáž proveďte po vychladnutí trouby, podle pokynů v kapitole *Čištění a údržba*).

Upozornění. V případě standardního pečení při teplotách nad 250 °C pomocí spodního topného tělesa se doporučuje odkapávač demontovat, v opačném případě může dojít k jeho deformaci. Po vychladnutí se odkapávač vrátí do původního tvaru. Odkapávač se může zdeformovat pokud je trouba delší dobu uzavřená, následně se však vrátí do původního tvaru.

Odvápňování parního systému

Po několika spuštěních trouby pomocí parních programů se na displeji programátoru zobrazí blikající hlášení P10S a blikající symboly  a . Je to informace pro uživatele o nutnosti provedení odvápňení systému. Ze seznamu přednastavených programů vyberte P10S a proveďte odvápňení. Odvápňení můžete dvakrát odložit stisknutím senzoru .

Avšak po dalším ukončení parního programu bez provedení odvápňení nebudete moci používat parní programy.

Návod k odvápňení je popsán níže.

- Připravte si roztok 450 ml vody + 50 ml tekutého odvápňovacího prostředku.
- Roztok nalijte do nádoby zásuvky trouby.
- Pomocí senzoru OK potvrďte spuštění odvápňovacího programu. Symboly  a  svítí nepřetržitě a P10S bliká.

UPOZORNĚNÍ: Během programu bude nutné třikrát vypustit vodu ze systému.

Zvukový signál a blikající symbol  signalizují potřebu odstranit roztok ze systému:

- Otevřete dvířka trouby.
- Pod odtok vody postavte nádobu.
- Senzorem OK potvrďte vypuštění roztoku do nádoby (pokud je to pečicí plech, ihned vylijte odvápňovací roztok a plech opláchněte vodou).

Pak nalijte 0,5 l vody do nádoby zásuvky trouby a senzorem OK potvrďte pokračování programu (propláchnutí). Symboly  a  svítí nepřetržitě a P10S bliká.

Zvukový signál a blikající symbol  signalizují potřebu odstranit roztok ze systému:

- Otevřete dvířka trouby.
- Pod odtok vody postavte nádobu.
- Senzorem OK potvrďte vypuštění roztoku do nádoby (pokud je to pečicí plech, ihned vylijte odvápňovací roztok a plech opláchněte vodou).

Odvápňení dokončeno - blikají symboly  a . Po stisknutí OK se program ukončí.

DŮLEŽITÉ: Pokud během trvání parního programu uniká z odtokové trubky voda, propláchněte systém. V aktivním režimu trouby bez zapnuté funkce:

- Podstavte nádobu o objemu min. 1 litr.
- Nalijte 0,5 litru vody do nádoby zásuvky.
- Zároveň stiskněte senzory  a OK a vypusťte vodu ze systému.
- Činnosti opakujte dvakrát.

Pokud problém přetrvává, proveďte odvápňení.

DŮLEŽITÉ: Pokud si dříve všimnete zbytků usazenin vytékajících po ukončeném parním programu, vyberte ze seznamu program P10S a postupujte podle návodu pro odvápňení.

Pokud nalijete do nádoby zásuvky vodu a nebudete používat parní program, můžete vodu vypustit ze systému stisknutím senzorů  a OK. Během vypouštění vody ze systému můžete zastavit vypouštění stisknutím senzoru OK.

Dvířka trouby

Během provozu trouby musí být dvířka zavřená. Otevření dvířek přeruší aktivní funkci. Pokud jsou dvířka otevřená déle než 30 sekund, zazní zvukový signál indikující nutnost zavření dvířek. Zvukový signál můžete vypnout dotknutím libovolného senzoru nebo zavřením dvířek.

Otevření dvířek na dobu kratší než 10 minut nemá vliv na aktivní program a jeho parametry. Po této době se trouba z bezpečnostních důvodů přepne do režimu StandBy (smažou se všechna nastavení).

Omezení doby provozu trouby

Z bezpečnostních důvodů má trouba omezení doby provozu. Pokud nastavená teplota činí maximálně 100°C, trouba se přepne do režimu StandBy po 10 hodinách, pokud nastavená teplota činí 200°C a více, je maximální doba provozu omezena na 3 hodiny. V intervalu 101°C až 199°C se doba provozu mění lineárně (od 3 do 10 hod.).

Rychlé zahřátí trouby

Za účelem rychlého zahřátí trouby se zapne topný článek ventilátoru, topný článek opékače a ventilátor termooběhu, v tomto případě je maximální příkon 3,6 kW.

Funkce parního čištění

Plech na pečivo nebo pečení masa vložte do trouby na nejnižší úroveň a nalijte do něj 0,25 l vody. Pomocí senzoru  zvolte funkci parního čištění podle popisu a tabulky funkcí trouby.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pokrm 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 přehřátí komory trouby, u ostatních způsobů ohřevu je třeba před vložením pokrmu komoru trouby rozehrát,
- 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 ECO

- při použití funkce ohřevu ECO je startován optimalizovaný způsob ohřevu mající za cíl úsporu energie v průběhu přípravy jídel,
- dobu pečení nelze zkrátit nastavením vyšších teplot, doporučuje se před pečením troubu předehřát,
- neměňte nastavení teploty a co nejvíce omezte otevírání dvírek během pečení.

Doporučované parametry při použití funkce ohřevu ECO

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

PARAMETRY PRO PARNÍ PROGRAMY

Č. programu	Název programu ²⁾	Funkce trouby	Teplota [°C]	Čas [min.]	Úroveň	Pokrm
P01S	Vaření v páře	 1. etapa vaření v páře	100	50	3	Zelenina, rýžová kaše, shakshuka, crème brûlée, vejce do skla
P02S	Vaření v páře + gril		1. etapa vaření v páře	100	3	Zapékaná ryba, zapékané těstoviny
			2. etapa opékač	220		
P03S	Ohřívání a pastelizace	 1. etapa vaření v páře	90	25	3	
P04S	Vepřové při nízké teplotě	 1. etapa vaření v páře	80	240	3	Vepřové slow cook
P05S	Jemné maso při nízké teplotě	 1. etapa vaření v páře	70	120	3	Krůta, vepřová panenka, hovězí líčka, halibut, perlička
P06S	Základní pečivo		1. etapa vaření v páře	50	3	Focaccia, housky, chléb
			2. etapa běžný ohřev	200		
P07S ¹⁾	Drůbež	 1. etapa vaření v páře	180	75	3	Drůbež
P08S ¹⁾	Gril + pečení v páře		1. etapa opékač	220	3	Jídla z jednoho hrnce – guláš, zapečené maso, ratatouille, masa
			2. etapa vaření v páře	120		
P09S	Pečení v páře	 1. etapa vaření v páře a běžný ohřev	150	120	3	Paštika, fondán (čas 12 min.)
P10S	Odvápňování		100	15		

¹⁾ Do programu je zařazeno rychlé zahřívání, aby bylo možné dosáhnout zadané teploty.

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Piškot		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bábovičky/ muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bábovičky/ muffins		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Pizza		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásy		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.

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ 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)	Čas (min.)
Malé pečivo	Plech na pečení pečiva	3		155 ¹⁾	28 - 32
	Plech na pečení pečiva	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Plech na pečení pečiva	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		150 ¹⁾	27 - 30
Křehké pečivo (proužky)	Plech na pečení pečiva	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Plech na pečení pečiva	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Plech na pečení pečiva	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Piškot bez tuku	Rošt + forma na pečivo černá Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Jablkový závin	Rošt + dvě formy na pečivo černé Ø 20 cm	2 formy na roštu jsou umístěny diagonálně zadní strana vpravo, přední strana vlevo		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

¹⁾ 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 ¹⁾	3 - 7
Hovězí hamburgery	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	4 – rošt 3 – plech na pečení masa		220 ¹⁾	1. strana 13–18 2. strana 10–15

¹⁾ 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 1 – plech na pečení masa		180–190	70–90
	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	2 – rošt 1 – plech na pečení masa		180–190	80–100

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

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

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

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.
- Po umytí komory pečící trouby ji vytřete do sucha.

Důležité!

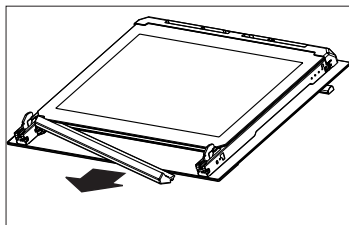
K čištění a údržbě nepoužívejte žádné abrazivní prostředky, ostrá čisticí a ani brusné předměty.

K čištění předního krytu používejte pouze teplou vodu s malým přídavkem čisticího přípravku na nádobí nebo skla. Nepoužívejte čisticí emulzi.

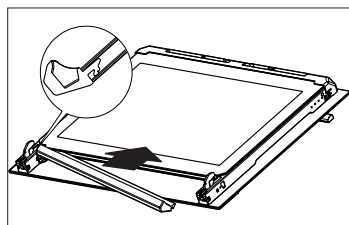
Demontáž odkapávače

Odkapávač se montuje zatlačením mezi vnitřní sklo a středové sklo.

- Pro demontáž odkapávače jej zatahnete směrem dolů, začínajíc od jednoho konce (pravá nebo levá strana).



- Chcete-li nainstalovat odkapávač, vložte vyčnívající jazyček mezi skla dvířek, začínajíc od jednoho konce.

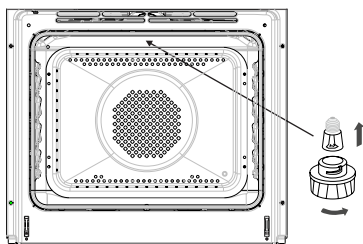


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Výměna žárovky osvětlení pečicí trouby*

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

- Všechny ovládací knoflíky nastavte do polohy „●“ / „0“ a vypněte napájení,
- Vyšroubujte a umyjte skleněné stínítko lampičky a nezapomeňte jej do sucha vytřít.
- Vyšroubujte osvětlovací žárovku z objímky, v případě potřeby je třeba vyměnit žárovku za novou – vysokoteplotní žárovka (300 °C) s parametry:
 - napětí 230 V
 - výkon 25 W
 - závit E 14.
- Zašroubujte žárovku, přičemž pamatujte na její přesné osazení v keramické objímce.
- Našroubujte skleněné stínítko lampičky.

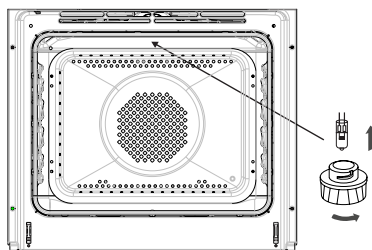


Osvětlení trouby

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.



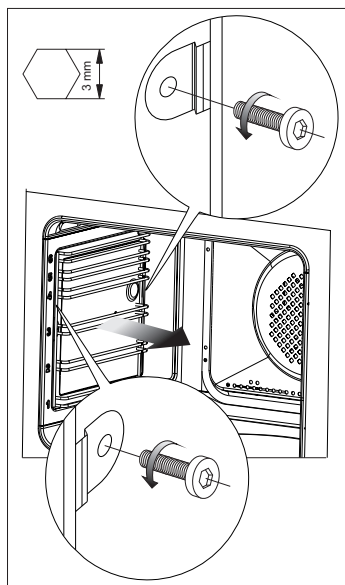
Osvětlení trouby

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

*u některých typů

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

- Pečicí trouba označená písmenem **D** byla vybavená snadno vyjímatelnými vodícími lištami drátěné (žebříky) vložek pečicí trouby. Pro jejich vyjmutí k umývání, odšroubujte pomocí imbusového klíče č. 3 zápusné šrouby z úchytů připevňujících vodící lišty. Po umytí namontujte vodící lišty do komory pečicí trouby. Před přišroubováním zkontrolujte, zda připevňující úchyty se nacházejí v otvorech boční stěny komory pečicí trouby.



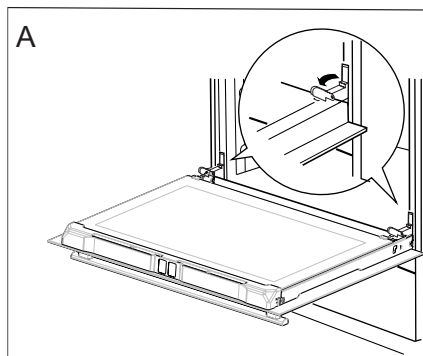
Vyjímání drátěných vodících lišt

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.

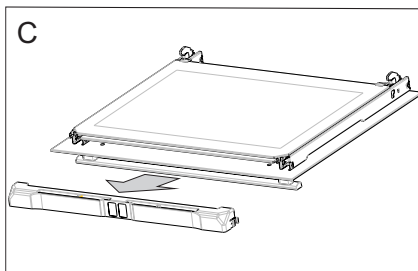
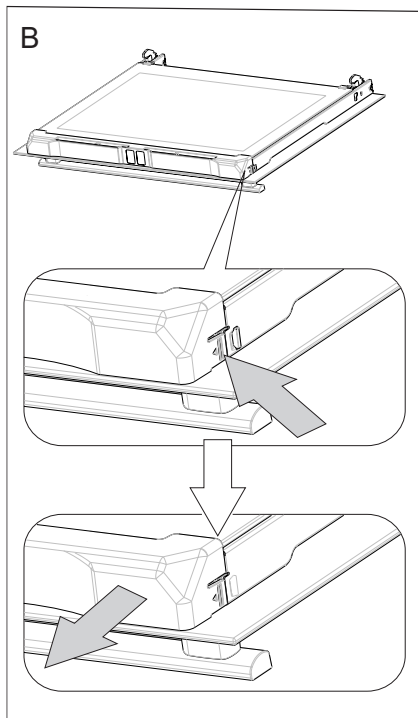
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklopení zajištění pantů

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

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



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

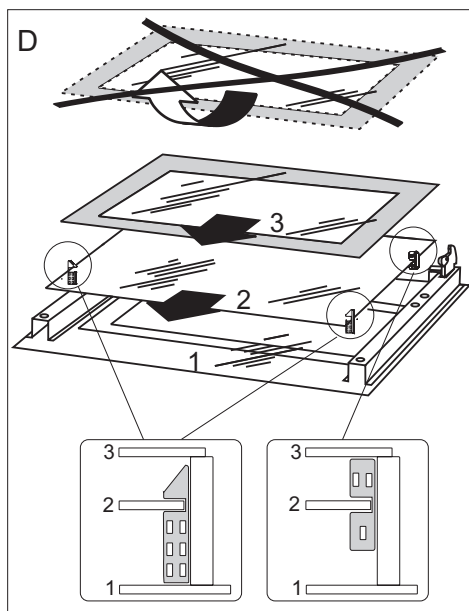
2. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek.

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 vlačte 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.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

V každé havarijní situaci proveďte následující:

- vypněte pracovní soustavy pečicí trouby,
- odpojte elektrické napájení,
- Některé drobné poruchy si může uživatel odstranit sám, pokud se bude řídit pokyny uvedenými v níže umístěné tabulce; předtím než se obrátíte na oddělení obsluhy zákazníka anebo servisu zkontrolujte postupně body v tabulce.

Problém	Příčina	Činnost
1. spotřebič nefunguje	výluka dodávky elektrického proudu	zkontrolujte pojistku domácí instalace, spálenou vyměňte
2. nefunguje osvětlení pečicí trouby	uvolněná anebo poškozená žárovka	vyměňte přepálenou žárovku (viz kapitolu <i>Čistění a konzervace</i>)
3. displej programátoru ukazuje čas „ 0.00 “	zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí	nastavit aktuální čas (viz. návod k obsluze programátoru)
4. ventilátor při ohříváči termoběhu nefunguje	Nebezpečí přehřátí! Okamžitě odpojte pečicí troubu od sítě (pojistka). obraťte se na nejbližší servis.	

Jestliže problém nebyl vyřešen, odpojte napájení a nahlase poruchu.

Pozor! Veškeré opravy mohou být prováděné pouze kvalifikovanými pracovníky servisu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

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

Spotřeba energie v pohotovostním režimu (Psm) [W]	0,8
Spotřeba energie ve vypnutém režimu [W]	-
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení k síti [W]	-
Čas automatického přechodu do pohotovostního/vypnutého režimu [min]	10

Splňuje požadavky norem EN 60335-1; EN 60335-2-6, které platí v Evropské unii.

Údaje na energetických štítcích elektrických trub jsou uváděny v souladu s normou EN 60350-1 /IEC 60350-1. Tyto hodnoty se stanovují při standardním zatížení s aktivními funkcemi: dolního a horního topného tělesa (obyčejný režim) a zahřívání pomocí ventilátoru, (pokud jsou tyto funkce dostupné).

Třída energetické účinnosti byla stanovena v závislosti na dostupné funkci ve výrobku v souladu s níže uvedenou prioritou:

Nucený oběh vzduchu ECO (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)	 ECO
Nucený oběh vzduchu ECO (dolní topné těleso + horní + opékač + ventilátor)	 ECO
Standardní režim ECO (dolní topné těleso + horní)	 ECO

Při zkoušení spotřeby energie vyjměte teleskopické lišty (pokud jsou).

Prohlášení výrobce

Producent tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky níže uvedených evropských směrnic:

- směrnice pro nízkonapěťová zařízení 2014/35/EC
- směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EC
- směrnice ErP - 2009/125/EC

a proto byl spotřebič označen  a také bylo pro něho vystaveno prohlášení o shodě poskytované orgánům pro dohled nad trhem.

Typ rádiového zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Úplný text prohlášení o shodě je dostupný na webových stránkách výrobce, dovozce nebo oprávněného zástupce.

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

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 továrňu, 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 s dotýkania 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.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Nebezpečenstvo obarenia! V priebehu otvárania dvierok pečiacej rúry môže unikať horúca para. V priebehu alebo po ukončení pečenia, dvierka pečiacej rúry otvárajte opatrne. Pri otváraní dvierok sa nad nimi nenakláňajte. Uvedomte si, že para v závislosti od teploty môže byť neviditeľná.

- 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 poškrať povrch, čo môže viesť k popraskaniu skla.
- Zákaz používania rúry na pečenie s technickou poruchou. Všetky poruchy môžu odstrániť 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



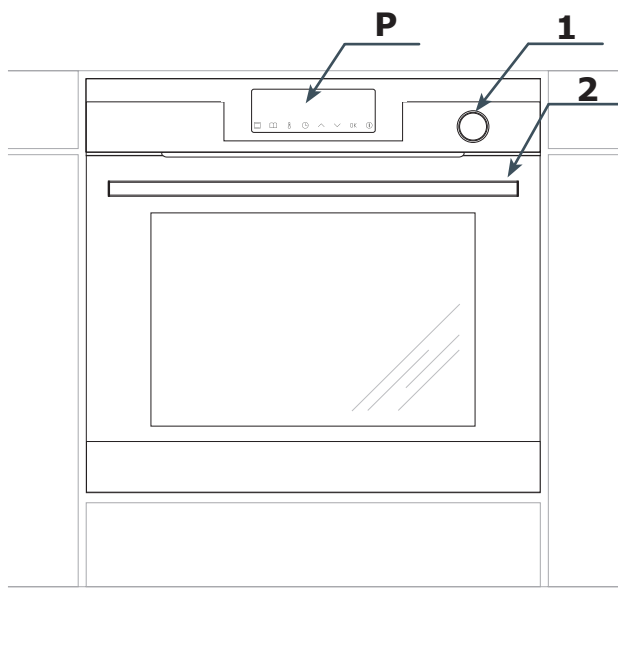
Po ukončení obdobia užívania nesmie byť tento výrobok likvidovaný prostredníctvom bežného komunálneho odpadu, ale treba ho odovzdať na miesto zberu a recyklácie elektrických a elektronických zariadení.

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.



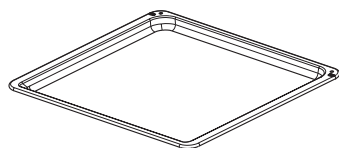
P Elektronický programátor

1. Zásobník zásuvky na vodu

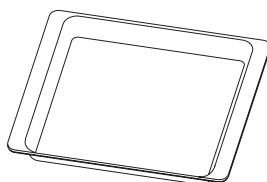
2. Úchyt dvírek

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

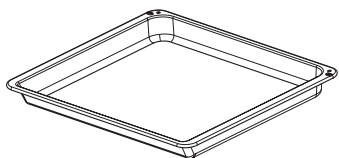
Vybavenie rúry



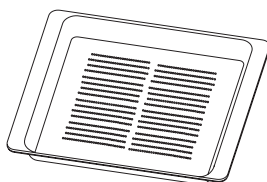
*Plech na pečivo**



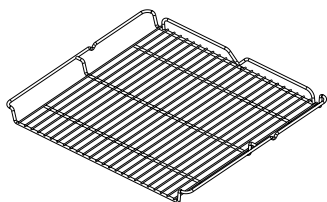
Plný zásobník



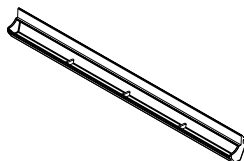
*Plech na pečenie /mäsa/**



Perforovaný zásobník



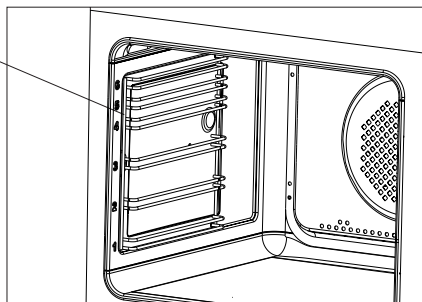
*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*



Odkvapkávač

Je z výroby namontovaný k dvierkam rúry. Odkvapkávač zachytáva kvapky kondenzovanej vody, ktoré stekajú z dvierok rúry pri ich otvorení po skončení praného programu.

Bočné závesné lišty plechov

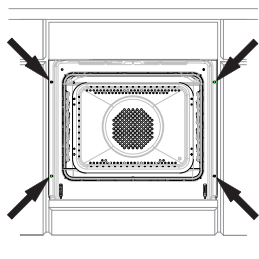


*u niektorých typov

INŠTALÁCIA

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 odpojení elektrického napájania.

Pripojenie rúry na pečenie k elektrickému rozvodu

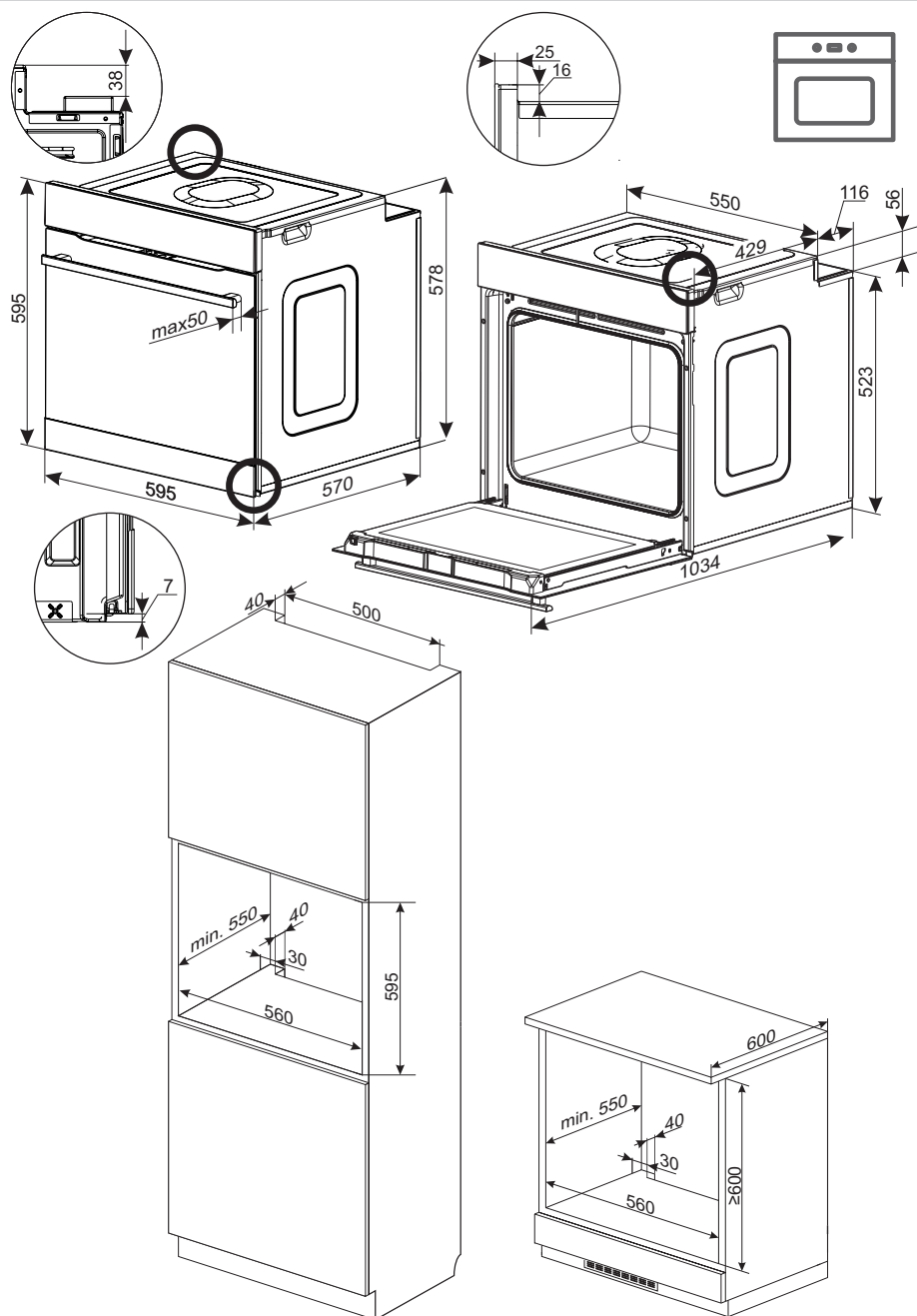
Pred pripojením rúry na pečenie k elektrickému rozvodu je potrebné zoznámiť sa s informáciami uvedenými na výrobnom štítku.

- Rúra je továrensky prispôsobený na napájanie striedavým prúdom, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybavený prívodnou šnúrou 3 x 1,5 mm² 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



OBSLUHA

Pred prvým spustením

- Odstráňte všetky prvky obalu a balenia, odstráňte všetky prvky, ktoré zabezpečujú vnútro komory rúry počas prepravy.
- Z rúry vytiahnite všetko príslušenstvo a dôkladne umyte teplou vodou s jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Z teleskopických vodidiel stiahnite ochrannú fóliu.
- Vnútro komory umývajte teplou vodou s jemným čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte tvrdé kefy ani drôtenky. Môžu poškodiť povlak vnútra komory.

Ovládací panel

Hlavný vypínač  je na pravej strane displeja. Hlavný vypínač sa aktivuje dotknutím skla na vyznačenom mieste (na ktorom je uvedený daný piktogram), pritom zaznieva v nastaveniach nastavený zvukový signál. (Pozrite kapitolu: *Elektronický programátor*).

Povrch snímačov udržiajte v náležitej čistote.

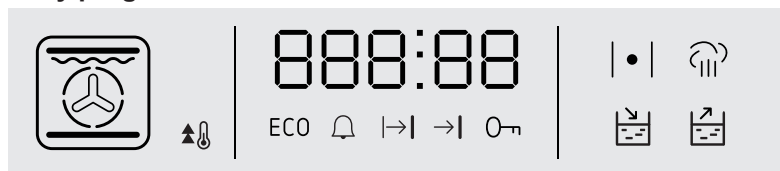
Vyhrievanie komory rúry

- Zapnite ventiláciu v miestnosti, alebo otvorte okno.
- Otočte koliesko funkcie a nastavte polohu  alebo  (presný popis týchto funkcií je uvedený v ďalšej časti príručky).

Otočte koliesko teploty rúry a nastavte teplotu 250 °C. Rúra zapnite na minimálne 30 minút, počas prvého spustenia sa z rúry bude uvoľňovať zápach, avšak tento zápach sa uvoľňuje iba na začiatku, s časom, pri používaní zariadenia, tento zápach zanikne. Je to normálny jav, nazýva sa vyhrievanie komory rúry.

OBSLUHA

Elektronický programátor



Programátor sa skladá z LED displeja a s 8 dotykových snímačov (snímače nie sú podsvietené):

Snímač	Opis	Snímač	Opis
	Zapínač / vypínač (pohotovostný režim StandBy)		Nastavenie času
	Funkcie rúry		Plus / hore [+]
	Prednastavené programy		Mínus / dole [-]
	Nastavenie teploty	OK	- Potvrdenie

Pozor: Každé použitie snímača sprevádza zvukový signál. Zvukové signály sa nedajú vypnúť.

Funkcie rúry na displeji

Zóna, ktorá ukazuje danú funkciu rúry, je podsvietená v nasledujúcich prípadoch:

	Osvetlenie rúry		Turbo gril
	Rýchle zohriatie		Super gril
	ECO		Pizza
	Tepl vzdušné pečenie		Pripieť dohnedá
	Konvenčné pečenie		Zapekanie
	Cesto		Rozmrazovanie
	Gril		Funkcie závisia do daného modelu rúry

Zóna aktivity funkcie*

-  Symbol aktivity rýchleho ohrevu
-  Aktívna funkcia ECO
-  Aktívny časovač
-  Automatická práca
-  Poloautomatická práca
-  Aktívna detská zámka
-  Zohrievanie rúry
-  Symbol aktívnej funkcie parného čistenia
-  Symbol nalejte vodu
-  Symbol vylejte vodu

* závisí od daného model

Pripojenie k el. napätiu

Keď rúru pripojíte k el. napätiu (alebo keď sa obnoví napätie po prerušení), aktivuje sa režim zobrazovania aktuálneho času, na displeji bliká . Zariadenie sa nedá používať, ak nie je nastavený čas.

Pozor! V prípade, ak dôjde k prerušeniu el. napätia, zadané parametre, ako napríklad trvanie práce, teplota, funkcia sa vymažú. Ak chcete pokračovať, musíte ich zadať opäť odnova. Ak prerušeným programom bolo pyrolytické čistenie (alebo sú dvierka zablokované z iného dôvodu), predtým, ako bude môcť nastaviť hodiny, musíte najprv vykonať procedúru ochladzovania rúry a otvárania dvierok.

Nastavenie aktuálneho času

Keď rúru pripojíte k el. napätiu, na displeji blikajú číslice minút . Aktuálny čas zadajte stláčaním snímačov  a . Keď chcete prejsť na číslice hodín, raz stlačte snímač  a nastavte požadovanú hodnotu stláčaním snímačov  a . Opätovným stlačením snímača  potvrdíte nastavený čas. Správne vykonanie nastavovania času potvrdí zvukový signál. Keď chcete aktuálne nastavený čas zmeniť, v pohotovostnom režime StandBy stlačte a podržte snímač , kým sa na displeji nezobrazí symbol , po opätovnom stlačení snímača  číslice začnú blikat. Ďalej postupujte tak, ako v prípade nastavovania času pri prvom spustení zariadenia.

Intenzita jasu displeja

Intenzita jasu LED displeja je počas dňa rôzna. V noci, tzn. od 22:00 do 6:00, je intenzita jasu nižšia ako cez deň, tzn. do 6:00 do 22:00. Dodatočne, aj v pohotovostnom režime StandBy je intenzita jasu displeja nižšia než v aktívnom režime. Intenzita jasu sa ani nastavenie hodín dňa a noci sa nedajú zmeniť.

Osvetlenie

Osvetlenie sa zapne vždy pri každom otvorení dvierok rúry. Dodatočne, keď je rúra v aktívnom režime, vo vnútri komory rúry je zapnuté osvetlenie. Toto osvetlenie sa vypína iba v pohotovostnom režime StandBy. Ak budú dvierka rúry otvorené dlhšie, osvetlenie sa automaticky vypne po cca 10 minútach.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor funguje nezávisle od nastavených funkcií a stavu programátora. Motor chladiaceho ventilátora sa spustí automaticky, keď je aktívna hociktorá funkcia. Motor je spustený dovtedy, kým teplota v ko-

OBSLUHA

more rúry neklesne pod 80 °C. Keď teplota klesne pod túto hodnotu, chladiaci ventilátor sa automaticky vypne.

Zohrievanie rúry (Symbol termostatu)

Keď svieti symbol , aspoň jedna špirála rúry sa zohrieva. Tento symbol zhasne, keď teplota v komore rúry dosiahne požadovanú hodnotu. Potom sa bude zapínať a vypínať podľa potreby. Signalizuje to udržiavanie nastavenej teploty. Keď po dosiahnutí danej teploty zmenšíte nastavenú teplotu, symbol  zasvieti až vtedy, keď teplota v rúre dosiahne novú nastavenú teplotu (keď trochu vychladne).

Funkcie rúry

Keď je rúra aktívna, stlačením snímača  otvoríte menu výberu funkcií – na displeji sa zobrazí funkcia rúry označená ako „1“. Stláčaním snímačov  a  vyberte požadovanú funkciu, podľa nasledujúcej tabuľky. Následne výber funkcie potvrdíte stlačením snímača OK, potom stláčaním snímačov  a  nastavte požadovanú hodnotu, ale nechajte nastavenú predvolenú teplotu zvolenej funkcie. Keď nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK, zariadenie sa pustí.

Popis funkcie		Realizácia						Teplota [°C]		Predvolená teplota [°C]
		Svetlo	Horná špirála	Špirála grilu	Špirála ventilátora	Dolná špirála	Ventilátor	min.	max.	
	Svetlo	✓						-	-	-
	Rýchle zohriatie	✓		✓	✓		✓	30	280	170
	ECO pečenie				✓		✓	30	280	170
	Teplovzdušné pečenie	✓			✓		✓	30	280	170
	Konvencionálna	✓	✓			✓		30	280	180
	Cesto	✓	✓			✓	✓	30	280	170
	Gril	✓		✓				30	280	220
	Turbo gril	✓	✓	✓			✓	30	280	190

OBSLUHA

	Super gril	√	√	√				30	280	220
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Zapekanie	√				√		30	240	200
	Rozmrazovanie	√					√	-	-	-
	Parné čistenie	√								90

* závisí od daného model

Pozor: Keď aktivujete menu výberu funkcie, a počas 10 sekúnd nepoužijete žiadny snímač, rúra sa prepne do aktívneho režimu, a zároveň sa vymažú už zadané, avšak ešte nepotvr

Keď je aktívna funkcia rúry

Keď chcete zmeniť aktívnu funkciu rúry, stlačte a podržte snímač

Keď chcete prejsť do menu výberu prednastavených programov, stlačte a podržte snímač

Keď chcete aktivovať pohotovostný režim StandBy, stlačte a podržte snímač ①

Keď chcete znížiť teplotu, stlačte a podržte snímač , a následne stláčaním snímačov a nastavte požadovanú teplotu a nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK, alebo počkajte niekoľko sekúnd, nová teplota sa potvrdí automaticky.

Režim StandBy

Alebo inak pohotovostný režim. V tomto režime sa na displeji zobrazuje čas, alebo aktuálna teplota v komore rúry (ak je vyššia než +50 °C). Dodatočne môžete aktivovať funkciu časovača (opis nájdete v ďalšej časti príručky). Jas displeja je v porovnaní s aktívnym režimom nižší.

Aktívny režim

Keď je aktívny pohotovostný režim StandBy, aktívny režim spustíte stlačením a podržaním snímača ①. V aktívnom režime môžete nastaviť požadovanú funkciu, teplotu či trvanie pečenia.

Detská zámka

Keď je aktívny pohotovostný režim StandBy súčasne stlačte a na 3 sekundy podržte snímač a , aktivuje sa detská zámka a na displeji sa zobrazí symbol . Keď chcete detskú zámku vypnúť, súčasne stlačte a na 3 sekundy podržte tie isté snímače, symbol na displeji zhasne.

Časovač

V ľubovoľnom režime stlačte a podržte snímač , na displeji sa zobrazí **00:00**, a symbol  začne blikať. Teraz môžete:

Časovač nastavte stláčaním snímača , a nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK. Nastavenie časovača môžete upraviť stláčaním snímačov  a . Novú hodnotu potvrdíte stlačením snímača OK.

Keď chcete časovač vypnúť, stláčaním snímača  vyberte hodnotu **:00** a potvrdíte stlačením snímača OK.

Časovač nevypne aktívnu funkciu rúry. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača.

Náhľad a úprava nastavení pri spustenej rúre

Keď chcete počas pečenia skontrolovať teplotu v komore rúry, raz stlačte snímač . Ďalším stlačením snímača  môžete skontrolovať zadanú teplotu. Keď snímač stlačíte ešte raz, opäť sa zobrazí nastavený čas.

Keď je rúra spustená a chcete zmeniť nastavenú teplotu, stlačte a podržte snímač , na displeji sa zobrazí aktuálne nastavená teplota, môžete ju upraviť stláčaním snímačov  a . Novú teplotu potvrdíte stlačením snímača OK. Kým nepotvrdíte nové nastavenie, používa sa pôvodne nastavená teplota.

Keď je rúra spustená a chcete zmeniť nastavenú funkciu, stlačte a podržte snímač , na displeji sa zobrazí aktívna funkcia, ktorú teraz môžete zmeniť stláčaním snímačov  a . Keď potvrdíte novú funkciu, na displeji je zobrazená teplota (nie je to predvolená teplota danej funkcie, ale predtým nastavená

teplota. Môžete ju zmeniť stláčaním snímačov  a ). Nové nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK, rúra začne používať nové nastavenia.

Skončenie spustenej funkcie

Keď chcete spustenú funkciu skončiť, stlačte a podržte snímač . Funkcie sú predvolene spustené neobmedzene dlho, avšak rúra sa môže samočinne vypnúť, keď je aktívna funkcia oneskoreného vypnutia rúry alebo funkcia oneskorenej práce rúry. Výnimkou je jedine funkcia pyrolytického čistenia.

Oneskorené vypnutie rúry (Poloautomatická práca)

Za oneskorené vypnutie rúry sa považuje automatické vypnutie rúry po uplynutí nastaveného času od momentu aktivácie tohto režimu. Oneskorenie vypnutia rúry môže byť nastavené v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín. Keď chcete aktivovať oneskorené vypnutie rúry, keď je rúra spustená (je aktívna niektorá funkcia), stlačte a podržte snímač , na displeji začne blikať symbol časovača . Opäť stlačte snímač , na displeji sa zobrazí symbol , teraz môžete:

Nastaviť čas vypnutia rúry stláčaním snímača , nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK.

Upraviť nastavený čas vypnutia stláčaním snímačov  a . Novú hodnotu potvrdíte stlačením snímača OK.

Vypnúť oneskorené vypnutie rúry, keď stláčaním snímača  nastavíte hodnotu **00:00** a potvrdíte OK.

Oneskorené vypnutie rúry vypína aktívnu funkciu rúry. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača, okrem

snímača . Keď vypnete zvukový signál, zariadenie sa prepne na aktívny režim.

Pozor: Ak na zrušenie zvukového signálu použijete snímač , programátor automaticky aktivuje režim úpravy času oneskoreného vypnutia rúry.

Oneskorená práca rúry (Automatická práca)

Za oneskorené spustenie rúry sa považuje automatické zapnutie rúry po uplynutí nastaveného času, a následné automatické vypnutie rúry po uplynutí nastaveného času práce. Oneskorenie spustenia rúry môže byť nastavené v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín, a trvanie práce v rozsahu do 10 hodín. Keď chcete aktivovať oneskorenú prácu rúry, najprv musíte aktivovať oneskorené vypnutie rúry. Následne opäť stlačte a podržte snímač , na displeji začne blikať symbol časovača . Dvakrát stlačte snímač , na displeji začne blikať symbol , teraz môžete:

Nastaviť presný čas zapnutia rúry stláčaním snímača , nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK.

Upraviť čas spustenia rúry stláčaním snímačov  a . Novú hodnotu potvrdíte stlačením snímača OK.

Vypnúť oneskorenú prácu rúry, keď stláčaním snímača  nastavíte najnižšiu možnú hodnotu času a potvrdíte OK.

Oneskorená práca rúry vypína aktívnu funkciu rúry. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača. Keď vypnete zvukový signál, zariadenie sa prepne na aktívny režim.

Prednastavené programy

Sú to hotové programy s určitými nastaveniami funkcií, teplôt, ako aj času pečenia, najvhodnejšie (odporúčané) pre daný typ jedla.

Keď je spustený aktívny režim, stlačte snímač , otvorí sa menu výberu prednastaveného programu- na displeji sa zobrazí program označený ako „P01“. Stláčaním snímačov  a  vyberte program, podľa nasledujúcej tabuľky. Následne výber potvrdíte stlačením snímača OK, zariadenie sa spustí.

OBSLUHA

Program	Popis funkcie	Realizácia		Predvolená teplota [°C]
		Rýchle zohriatie	Funkcia ohrevu	
P01	Hovädzina			180
P02	Bravčovina			180
P03	Jahňacina			180
P04	Kura 1,5 kg			190
P05	Kačka 1,8 kg			180
P06	Hus 3,0 kg			170
P07	Morka 2,5 kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Cestovinový náky			220
P12	Zapekaná zelenina			180
P13	Píškótové cesto			160
P14	Mafiny			160
P15	Koláčky			150
P16	Ovocný koláč			175
P17	Chlieb			180
P18	Kysnutie cesta			30
P19	Sušenie			50

Každý prednastavený program môžete ľubovoľne upraviť, tzn. môžete zmeniť teplotu alebo zmeniť trvanie pečenia. V takom prípade postupujte podľa príslušných bodov príručky („Náhľad a úprava nastavení pri spustenej rúre“ a „Oneskorené vypnutie rúry“). Keď zmeníte parametre prednastaveného programu, tieto zmeny sa nedajú uložiť, sú aktívne jednorazovo, parametre prednastaveného programu budú pri opätovnom spustení také isté, tzn. predvolené.

Prednastavené programy s rýchlym zohriatím

Vybrané programy sa vyznačujú tým, že sa rúra pred použitím musí najprv zohriať na určitú teplotu. Vo vyššie uvedenej tabuľke sú príslušne označené. Keď vyberiete jeden z týchto programov, ktoré sú pripravené až keď sa rúra zohreje na požadovanú teplotu, po potvrdení stlačením snímača OK, na displeji sa dodatočne zobrazí symbol rýchleho zohrievania . Keď rúra dosiahne požadovanú teplotu, zaznie zvukový signál, ktorý sa vypne automaticky po otvorení dvierok. Vložte do rúry jedlo a zatvorte dvierka, automaticky sa spustí riadny program pečenia.

Pozor: Neodporúčame, aby ste počas prebiehajúceho rýchleho zohrievania rúry upravovali prednastavený program, vykonaním takej zmeny sa zruší prednastavený program, ako aj aktuálne nastavené parametre funkcie, času a teploty.

Skončenie prednastaveného programu

Skončenie je také isté ako v prípade oneskoreného vypnutia rúry, po uplynutí nastaveného času sa spustí zvukový signál.

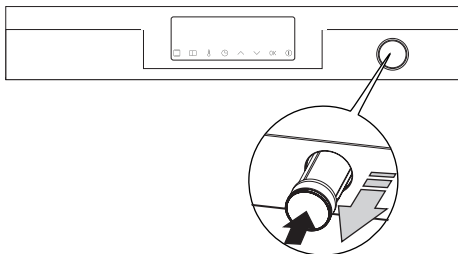
Parné programy

Keď je spustený aktívny režim, stlačte snímač , otvorí sa menu výberu prednastaveného programu- na displeji sa zobrazí program označený ako „P01“. Snímačmi  a  vyberte príslušný program označený ako P01S-P09S.

Vo vybavení rúry sú špeciálne nehrdzavejúce nádoby:

- perforované na zeleninu a ryby
- plné na mäso

Nádoby s jedlom položte na rošte. Zatvorte dvierka rúry.



Vyberte parný program P01S-P09S a stlačte tlačidlo OK. Na displeji blikajú symboly pary  a nalievania vody . V ovládacom paneli je zásuvková nádoba. Stlačte zásuvku a nádobu potiahnite dopredu. Do nádoby nalejte 0,5 litra vody. Zatvorte zásuvkovú nádobu a pomocou senzora OK potvrdte spustenie programu. Symboly  a  svietia nepretržite, okrem toho svieti symbol predhrievania rúry .

DÔLEŽITÉ: Blikajúci symbol nalievania vody  a zvukový signál počas programu signalizujú potrebu doplnenia vody. V takom prípade je postup taký istý ako pri prvom nalievaní vody.

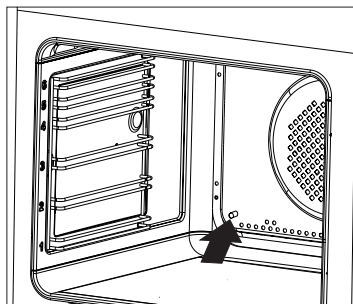
UPOZORNENIE: Keď sa minie voda, program sa napriek tomu nezastaví!

Po dokončení programu zaznie zvukový signál a na displeji budú blikat symboly pary  a vylievania vody . Signál môžete deaktivovať pomocou ľubovoľného snímača. Potom odchýľte dvierka na prvú úroveň odchylenia (cca 15 stupňov).

Dvierka môžete úplne otvoriť až po niekoľkých sekundách.

Následne pod výpusť vody položte vhodnú nádobu (hlboký plech na pečenie).

Snímačom OK potvrdte skončenie programu.



Vylievanie vody po stlačení tlačidla OK, čas cca 50 s.

Nevypínajte rúru, keď bliká symbol

Po skončení parného programu odstráňte zvyšky vody tzn. vnútro komory rúry poutierajte suchou handričkou.

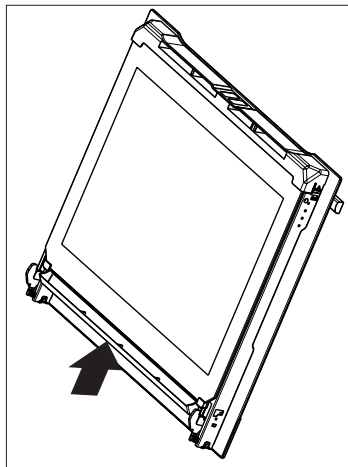
Po niekoľkých parných programov spustíte rúru na cca 30 minút na teplovzdušné pečenie 180 °C.

POZOR: Nebezpečenstvo popálenia! Pri otváraní dvierok rúry môže vychádzať horúca para. Dvierka rúry tak počas pečenia ako aj po pečení otvárajte vždy opatrne. Pri otváraní sa neskláňajte nad dvierkami. Nezabúdajte, para v závislosti od teploty nemusí byť viditeľná.

DÔLEŽITÉ: Pri používaní iných, neparných, programov, v parnom systéme nemôže byť voda. Pri používaní štandardných funkcií do nádoby v zásuvke nevlievajte vodu.

Dvierka rúry majú odkvapkávač

Odkvapkávač je z výroby namontovaný k spodnej časti dvierok rúry.



Vždy po skončení parného programu odstráňte z odkvapkávača vodu, ktorá do neho stiekla. Odporúčame, aby ste zachytenú vodu odstránili handričkou alebo stiahnutím odkvapkávača. Odkvapkávač následne vysušte. (Čistenie a demontáž vykonávajte až vtedy, keď rúra dostatočne vychladne, v súlade s pokynmi, ktoré sú uvedené v kapitole *Čistenie a údržba*).

Pozor. Pri štandardnom pečení na vyšších teplotách, presahujúcich 250°C a s použitím dolnej špirály, odporúčame, aby ste odkvapkávač stiahli, v opačnom prípade sa môže zdeformovať. Tvar odkvapkávača sa po vychladnutí obnoví na pôvodný. Môže sa stať, že keď dvierka rúry budú zatvorené dlhšie, odkvapkávač sa zdeformuje, avšak aj v tomto prípade sa obnoví pôvodný tvar.

Odstraňovanie vodného kameňa v parnom systéme

Po niekoľkých spusteniach rúry pri parných programoch sa na displeji programátora zobrazí blikajúca správa P10S a blikajúce symboly  a . Je to informácia pre používateľa, že je potrebné vykonať proces odstraňovania vodného kameňa z parného systému. Zo zoznamu hotových programov vyberte P10S a vykonajte proces odstraňovania vodného kameňa. Proces odvápnovania môžete dvakrát odložiť stlačením snímača ①. Avšak keď sa skončí ďalší parný program, bez toho, aby ste vykonali proces odvápnovania, nebudete môcť spustiť parný program. Návod na vykonanie procesu odstraňovania vodného kameňa je uvedený nižšie.

- Pripravte roztok 450 ml vody + 50 ml tekutého prípravku na odstraňovanie vodného kameňa.
- Roztok vlejte do nádoby v zásuvke rúry.
- Senzorom OK potvrdíte spustenie programu odvápnovania. Symboly  a  svietia nepretržite a P10S bliká.

POZOR: Počas trvania programu bude potrebné 3-krát odstrániť vodu zo systému.

Zvukový signál a blikajúci symbol  signalizujú potrebu odstrániť roztok zo systému.

- Otvorte dvierka rúry.
- Pod výpusť vody podložte vhodnú nádobu.
- Senzorom OK potvrdíte možnosť vylitia vody do nádoby (ak je to plech na pečenie, roztok hneď vylejte a plech opláchnite čistou vodou).

Následne do nádoby v zásuvke nalejte 0,5 l vody a snímačom OK potvrdíte pokračovanie programu (vyplachovanie). Symboly  a  svietia nepretržite a P10S bliká.

Zvukový signál a blikajúci symbol  signalizujú potrebu odstrániť roztok zo systému.

- Otvorte dvierka rúry.
- Pod výpusť vody podložte vhodnú nádobu.

- Senzorom OK potvrdíte možnosť vylitia vody do nádoby (ak je to plech na pečenie, roztok hneď vylejte a plech opláchnite čistou vodou).

Ukončenie odvápnovania - symboly  a  blikajú. Stlačením tlačidla OK sa program ukončí.

DÔLEŽITÉ: Ak počas trvania parného programu z výpustnej rúrky vychádza voda, prepláchnite systém. V aktívnom režime rúry s nezapnutou funkciou:

- Podstavte nádobu s objemom min. 1 liter.
- Do nádoby v zásuvke nalejte 0,5 litra vody.
- Súčasne stlačte snímače  a OK a vypustíte vodu zo systému.
- Činnosť dvakrát zopakujte.

Ak sa problém nevyrieši, vykonajte proces odstraňovania vodného kameňa.

DÔLEŽITÉ: Ak si používateľ všimne zvyšky kameňa vychádzajúce po skončení parného programu, zo zoznamu vyberte program P10S a vykonajte štandardný proces odstraňovania kameňa.

Ak používateľ naleje do nádoby v zásuvke vodu a nebude používať parný program, vodu môžete zo systému zliať stlačením snímačov  a OK. Počas zlievania vody zo systému môžete proces zastaviť stlačením snímača OK.

OBSLUHA

Dvierka rúry

Keď je rúra spustená, dvierka rúry musia byť zatvorené. Keď sa dvierka otvoria, aktívna funkcia sa automaticky preruší. Ak budú dvierka otvorené dlhšie než 30 sekúnd, zaznie zvukový signál informujúci o nezatvorených dvierkach. Signál môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača alebo zatvorením dvierok.

Otvorenie dvierok kratšie než 10 minút neovplyvňuje aktívny program ani jeho parametre. Avšak po uplynutí tohto času sa rúra z bezpečnostných dôvodov prepne na

Obmedzenie času práce rúry

Rúra má z bezpečnostných dôvodov obmedzený čas trvania používania. Ak je nastavená teplota maximálne +100 °C, rúra sa do pohotovostného režimu prepne po 10 hodinách, ak je nastavená teplota +200 °C a viac, maximálny čas práce je obmedzený na 3 hodiny. V rozsahu teplôt od +101 °C do +199 °C maximálny čas sa mení lineárne (od 3 do 10 hodín).

Rýchle zohriatie rúry

Keď je aktívna funkcia rýchleho zohriatia rúry, spustená je špirála ventilátora, špirála grilu a ventilátor teplovzdušného obehu, v tomto prípade má rúra maximálny príkon na úrovni 3,6 kW.

Funkcia parného čistenia

Zasuňte plech do rúry na najnižšej úrovni, a do plechu nalejte 0,25 litra vody. Vyberte funkciu parného čistenia, použite snímač , tak, ako je to opísané v opise a tabuľke funkcií rúry.

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 ECO

- pri použití funkcie ohrevu ECO je štartovaný optimalizovaný spôsob ohrevu majúci za cieľ úsporu energie v priebehu prípravy jedál,
- čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyššej teploty, odporúča sa rúru pred pečením predhriať,
- nastavenie teploty by sa nemalo meniť počas pečenia, dvierka by sa mali počas pečenia otvárať čo najmenej.

Odporúčané parametre pri použití funkcie ohrevu ECO

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

PARAMETRE PRE PARNÉ PROGRAMY

Č. programu	Názov programu ²⁾	Funkcia rúry	Teplota [°C]	Čas [min.]	Úroveň	Jedlá
P01S	Varenie na pare	 1. fáza parenie	100	50	3	Zelenina, ryža, kaše, shak-szuka, creme brulee, vajcia na viedenský spôsob
P02S	Varenie na pare + grill	 1. fáza parenie 2. fáza opekanie	100 220	25 20	3	Zapekaná ryba, zapekané cestoviny
P03S	Zohrievanie a pasterizácia	 1. fáza parenie	90	25	3	
P04S	Bravčovina v nízkej teplote	 1. fáza parenie	80	240	3	Bravčovina slow cook
P05S	Jemné mäso v nízkej teplote	 1. fáza parenie	70	120	3	Morčacina, bravčová sviečkovica, hovädzie líca, halibut, perlička
P06S	Základné pečivo	 1. fáza parenie 2. fáza konvenčné pečenie	50 200	30 30	3	Focaccia, žemle, chlieb
P07S ¹⁾	Hydina	 1. fáza parenie	180	75	3	Hydina
P08S ¹⁾	Gril + pečenie s parou	 1. fáza opekanie 2. fáza parenie	220 120	20 90	3	Jedlá v jednom hrnci – perkelt, zapekanka s mäsom, ratatouille, mäsa
P09S	Pečenie s parou	 1. fáza parenie a konvenčné pečenie	150	120	3	Paštéta, fondán (trvanie 12 min.)
P10S	Odstraňovanie vodného kameňa		100	15		

¹⁾ V programe je zapnutý režim rýchleho zohriatia na dosiahnutie požadovanej teploty.

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškátová torta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Bábovka / muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bábovka / muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	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
Hovězina		225 - 250	2	120 - 150
Hovězina		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

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

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ 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.

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	3		155 ¹⁾	28 - 32
	Plech na pečenie	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Plech na pečenie	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		150 ¹⁾	27 - 30
Krehké cesto (pásiky)	Plech na pečenie	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Plech na pečenie	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Plech na pečenie	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Bábovka bez tuku	Rošt + bábovková forma Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Jablkový koláč	Rošt + dve formy Ø 20 cm	2 2 formy na rošte umiestnite diagonálne, pravý zadný a ľavý predný roh		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

¹⁾ 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 ¹⁾	3 - 7
Hovädzie burgery	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	4 - rošt 3 - plech na pečenie		220 ¹⁾	1 strana 13 - 18 2 strana 10 - 15

¹⁾ 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 1 - plech na pečenie		180 - 190	70 - 90
	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 - rošt 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 KONZERVÁCIA RÚRY

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

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

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.
- Po umytí komory rúry na pečenie je potrebné vytrieť ju do sucha.

Dôležité!

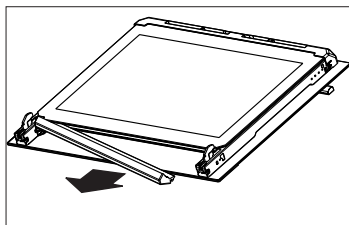
Pre čistenie a údržbu nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky, ostrá čistiadla ani brusné predmety.

Pre čistenie predného krytu používajte iba teplú vodu s malým prídavkom čistiaceho prípravku na riad alebo sklo. Nepoužívajte čistiacu emulziu.

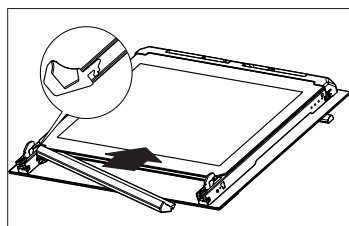
Demontáž odkvapkávača

Odkvapkávač sa montuje zatlačením medzi vnútorné a stredné sklo.

- Keď chcete odkvapkávač stiahnuť, potiahnite ho smerom dole, pričom začnite na jednej strane (vpravo alebo vľavo).



- Keď chcete odkvapkávač namontovať, zasuníte vyčnievajúci jazyček medzi sklá dvierok, pričom začnete na jednej strane.

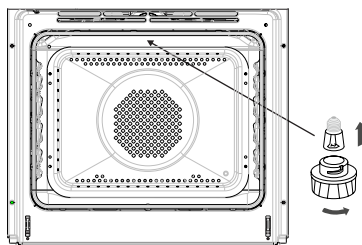


ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Výmena žiarovky osvetlenia rúry na pečenie*

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

- Všetky ovládacie gombíky nastavte do polohy „●/„0“ a vypnite napájanie,
- Vyskrutkujte a umyte sklenené tienidlo lampičky a nezapadnite ho do sucha vytrieť.
- Vyskrutkujte osvetľovaciu žiarovku z objímky, v prípade potreby vymeňte žiarovku za novú – vysokoteplotnú žiarovku (300 °C) s parametrami:
 - napätie 230 V
 - výkon 25 W
 - závit E 14.
- Zaskrutkujte žiarovku, pričom pamätajte na jej presné osadenie v keramickej objímke.
- Naskrutkujte sklenené tienidlo lampičky.

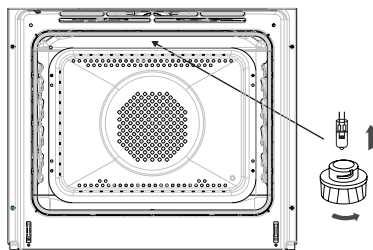


Osvetlenie pečiackej rúry

Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiackej rúry*

Aby ste neutrpeli 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.
- Vyjmiete 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.



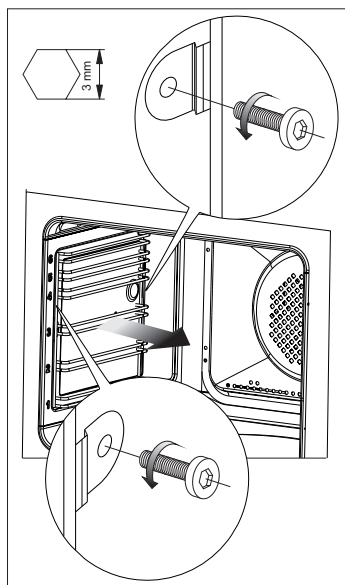
Osvetlenie pečiackej rúry

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

*u niektorých typov

ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

- Pečiace rúry označené písmenom **D** boli vybavená ľahko vyberateľnými vodiacimi lištami drôtené (mriežky) vložiek pečiacej rúry. Pre ich vybratie k umývaniu, odskrutkujte pomocou imbusového kľúča č. 3 zápusťné skrutky z úchytovej pripevňujúcej vodiace lišty. Po umytí namontujte vodiace lišty do komory pečiacej rúry. Pred priskrutkovaním skontrolujte, či pripevňujúce úchyty sa nachádzajú v otvoroch bočnej steny komory pečiacej rúry.



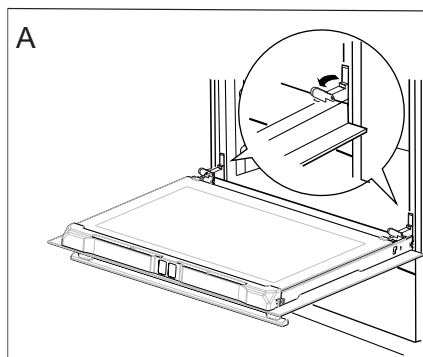
Vyberanie drôtených vodiacich lišt

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.

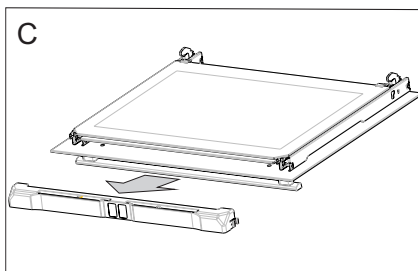
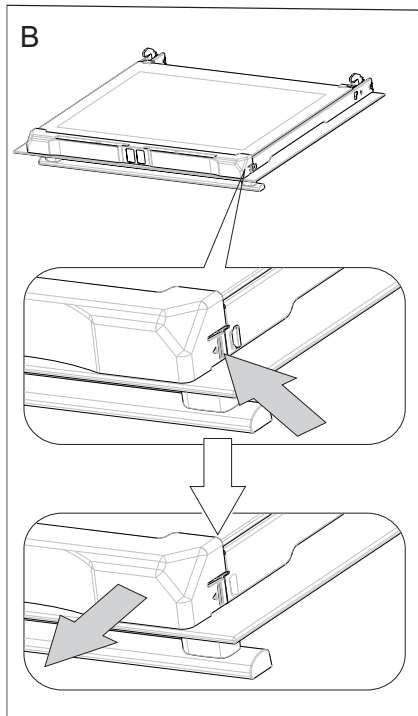
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



Odklopenie zaistenia pántov

Vyberanie vnútorného skla

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

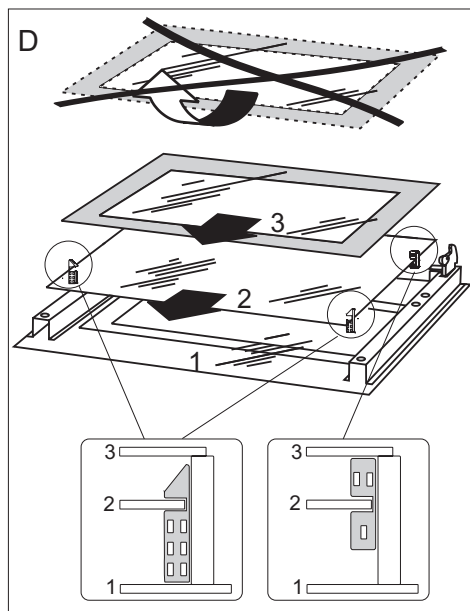


ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

V každej havarijnej situácii vykonajte nasledujúce:

- vypnite pracovné sústavy pečiacej rúry,
- odpojte elektrickej napájanie,
- Niektoré drobné poruchy si môže užívateľ odstrániť sám, pokiaľ sa bude riadiť pokynmi uvedenými v nižšie umiestenej tabuľke; predtým ako sa obrátite na oddelenie obsluhy zákazníka alebo servisu skontrolujte ďalšie body v tabuľke.

Problém	Príčina	Činnosť
1. spotrebič nefunguje	výluka dodávky elektrického prúdu	skontrolujte poistku domácej inštalácie, spálenú vymeňte
2. nefunguje osvetlenie pečiacej rúry	uvoľnená alebo poškodená žiarovka	vymeňte prepálenou žiarovku (viz kapitolu <i>Čistenie a konzervácia</i>)
3. displej programátora ukazuje čas „0.00“	zariadenie bolo odpojené od siete alebo došlo k chvíľkovej strate napätia	nastaviť aktuálny čas (pozri návod na obsluhu programátora)
4. ventilátor pri ohrievaču termostatu nefunguje	Nebezpečenstvo prehriatia Okamžite odpojte pečiacu rúru od siete (poistka). Zavolajte najbližšie servisné stredisko.	

Ak problém nebol vyriešený, odpojte napájanie a nahláste poruchu.

Pozor! Všetky opravy môžu byť vykonávané len kvalifikovanými pracovníkmi servisu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

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

Spotreba energie v pohotovostnom režime (Psm) [W]	0,8
Spotreba energie vo vypnutom režime [W]	-
Spotreba energie v pohotovostnom režime pri pripojení k sieti [W]	-
Čas automatického pohotovostného/vypnutom režime [min]	10

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)	 ECO
Teplovzdušné pečenie vzduchu ECO (dolná + horná špirála + opékač + ventilátor)	 ECO
Konvenčné pečenie ECO (dolná + horná špirála)	 ECO

Pri určovaní spotreby energie sa skladajú teleskopické koľajnice (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.

Typ rádiového zariadenia spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ. Úplné znenie vyhlásenia o zhode je dostupné na webovom sídle výrobcu, dovozcu alebo oprávneného obchodného zástupcu.

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

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.

Pećnice je zabranjeno čistiti opremom za parno čišćenje.

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

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

- 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.

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

- **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.

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.

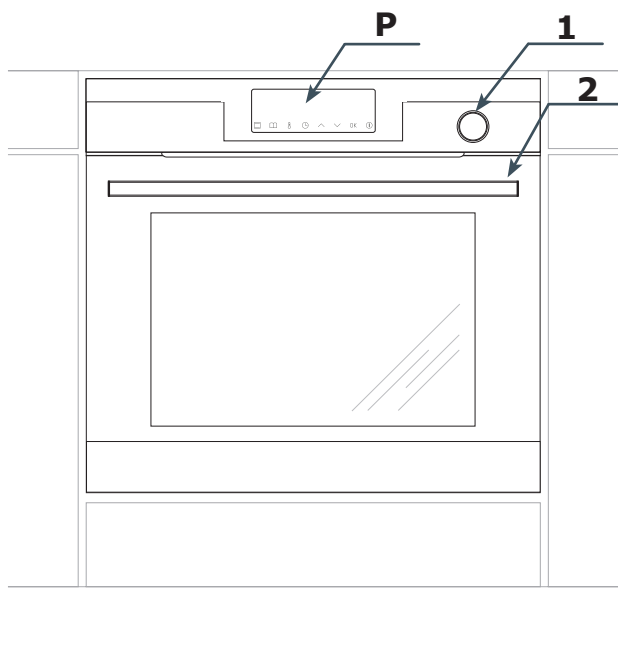
POVLAČENJE IZ UPORABE



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 prekržiženog spremnika za otpatke.

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

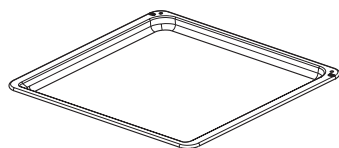
Pravilno odlaganje potrošene električne i elektroničke opreme sprečava potencijalne negativne posljedice za okoliš i ljudsko zdravlje, koje inače mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem i preradom ovog proizvoda.



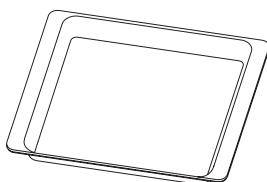
- P. Elektronički programator
1. Spremnik pretinca za vodu
 2. Ručka vrata pećnice

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

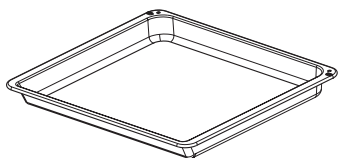
Dodatni pribor



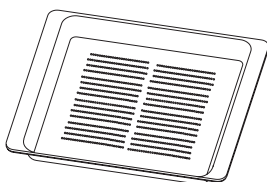
Pekač za pecivo



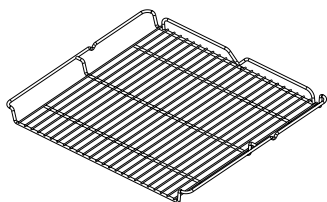
Duboka posuda



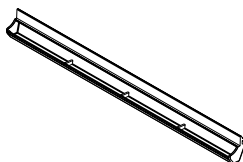
*Plitica za pečenje**



Perforirana plitica



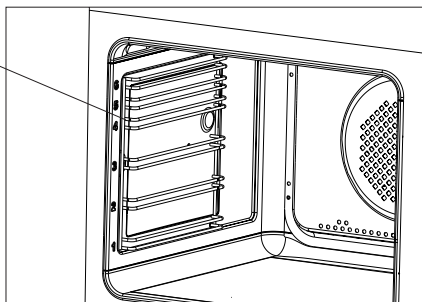
*Ražanj za gril
(rešetka sa štitnikom)*



Ocjeđivač

Tvornički je postavljen na vrata pećnice. Ocjeđivač skuplja vodeni kondenzat koji otječe s vrata pećnice kada se ona otvore nakon završetka programa s parom.

Bočne vodilice

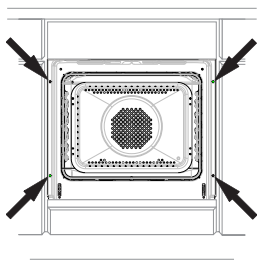


*Ovisno o modelu

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

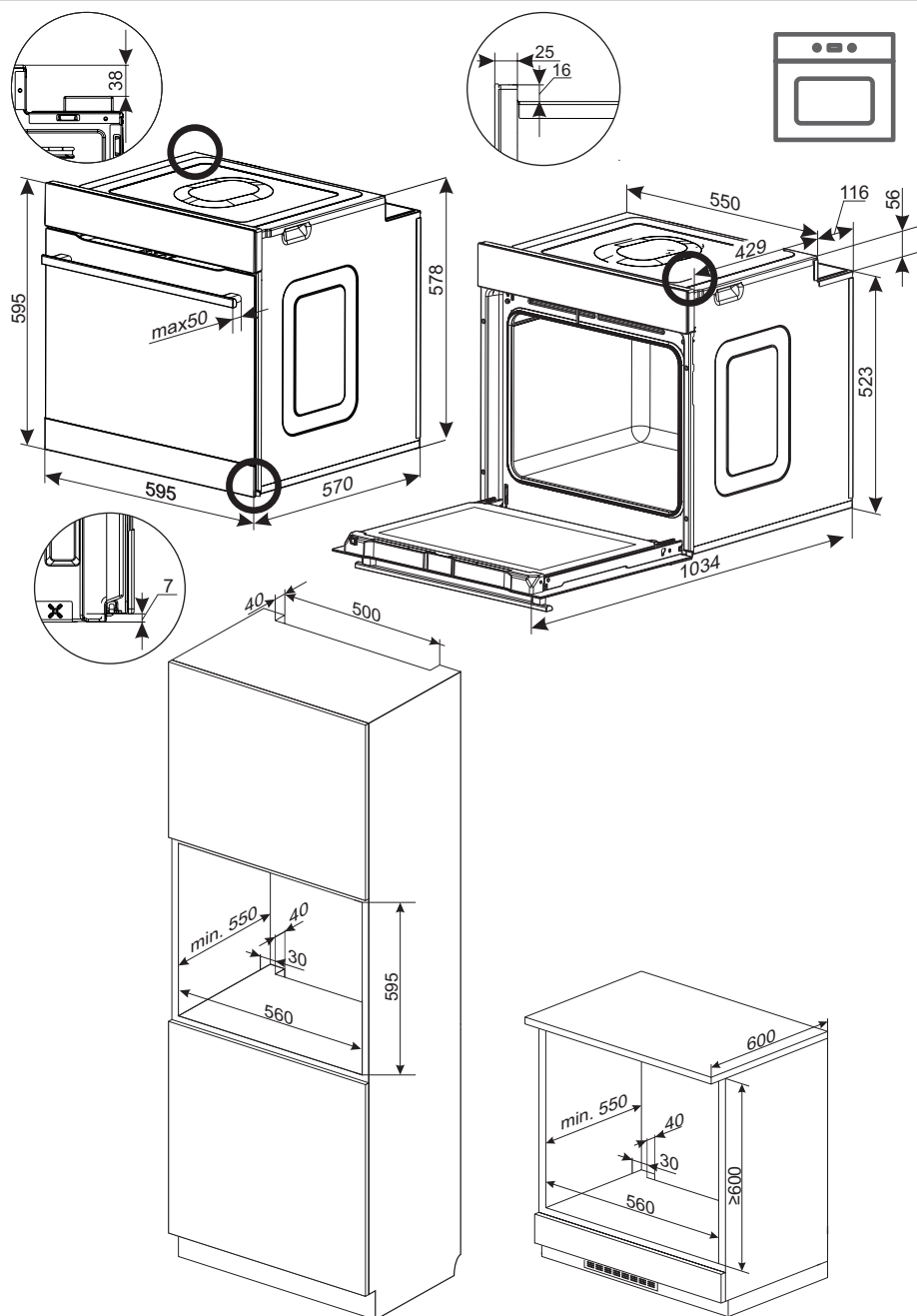
Prije priključivanja pećnice na električnu instalaciju upoznati se s informacijama na natpisnoj pločici.

- Pećnica je tvornički prilagođena za jednofaznu izmjeničnu struju (230V 1N~50 Hz) i opremljena priključnim kabelom 3 x 1,5 mm² 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 prve uporabe

- Ukloniti sve ambalažne elemente, posebice elemente za zaštitu unutrašnjosti komore pećnice za vrijeme prijevoza.
- Izvući iz unutrašnjosti pećnice svu dodatnu opremu i dobro je oprati u toploj vodi s delikatnim sredstvom za pranje posuđa.
- Skinuti zaštitnu foliju s teleskopskih vodilica.
- Za pranje unutrašnjosti komore upotrijebiti toplu vodu s dodatkom delikatnog deterdženta. Ne koristiti tvrde četke ili spužve. Mogu oštetiti sloj kojim je pokrivena unutrašnjost komore.

Zagrijavanje komore pećnice

- Uključiti ventilaciju u prostoriji ili otvoriti prozor.
- Izabrati konvencionalnu funkciju  ili kružno grijanje  (točni opis ovih funkcija nalazi se u daljem dijelu uputa za uporabu).

Pećnica bi trebala raditi najmanje 30 minuta, tijekom rada pećnica stvara miris koji se pojavljuje samo na početku, nakon određenog vremena uporabe miris nestaje. To je normalna pojava koja se zove zagrijavanje komore pećnice.

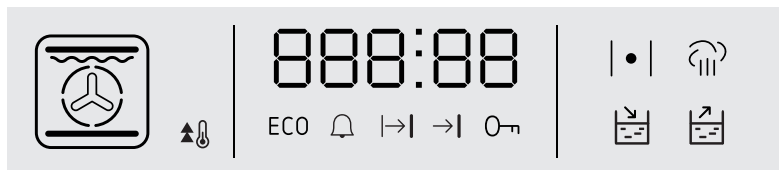
Upravljačka ploča

Prekidač ① se nalazi se s desne strane zaslona. Glavni prekidač aktiviramo dodirivanjem stakla na označenom mjestu (pojavljivanje piktograma), što signalizira zvučni signal koji je izabran u glavom izborniku. (Vidi poglavlje: *Elektronička upravljačka ploča*).

Površine senzora moraju biti čiste.

UPORABA

Elektronički programator



Upravljačka ploča je opremljena s LED zaslonom i 8 dodirnih senzora (senzori nisu osvijetljeni):

Senzor	Opis	Senzor	Opis
	Prekidač uključeno / isključeno (Režim Stand By)		Podešavanje sata
	Funkcije pećnice		Plus / prema gore [+]
	Gotovi programi		Minus / prema dolje [-]
	Podešavanje temperature		- Potvrda

Pozor: Svaku uporabu senzora potvrđuje zvučni signal. Nema mogućnosti isključenja zvučnih signala.

Funkcije pećnice na zaslonu

Zona koja prikazuje izabranu funkciju pećnice je osvijetljena u sljedećim varijantama:

	Rasvjeta pećnice		Turbo roštilj
	Brzo predgrijavanje		Super roštilj
	ECO		Pica
	Kružno grijanje		Porumeniti
	Konvencionalno grijanje		Dovršavanje pečenja
	Tijesto		Odmrzavanje
	Roštilj		Funkcija ovisno od tipa pećnice

Zona aktivnosti funkcije*

 Simbol aktivnosti brzog pregrijavanja

ECO Aktivna funkcija ECO

 Aktivni brojač minuta

 Automatski rad

 Poluautomatski rad

 Aktivna roditeljska blokada

 Zagrijavanje pećnice

 Simbol aktivnosti funkcije parnog čišćenja

 Simbol sipaj vodu

 Simbol ispusti vodu

* ovisi o modelu

Uključivanje u električnu mrežu

Nakon uključivanja u električnu mrežu (ili povratka napona nakon njegovog prekida) pećnica ulazi u režim podešavanja trenutnog vremena, na zaslonu treperi . Uporaba uređaja nije moguća bez podešenog trenutnog vremena.

Pozor! Kod prekida električnog napajanja sve uvedene postavke kao: vrijeme rada, temperatura, funkcija bit će poništene, za nastavak rada treba ponovno unijeti postavke. Ako je prekinut program pirolitičkog čišćenja (ili ako su vrata blokirana iz drugog razloga), prije postavljanja sata obavljana je procedura hlađenja pećnice i otvaranja vrata.

Podešavanje trenutnog vremena

Nakon uključivanja u električnu mrežu na zaslonu trepere brojke minuta . Za unošenje trenutnog vremena upotrijebiti sen-

zore $\wedge$ i $\vee$. Na brojke sati prelazimo kad jednom dodirnemo senzor  i podesimo pravilnu vrijednost senzorima $\wedge$ i $\vee$. Opet dodirnuti senzor  za potvrdu trenutnog vremena. Pravilno podešavanje vremena potvrđuje zvučni signal. Za promjenu trenutnog vremena u režimu Stand By dodirnuti i pridržati senzor , na zaslonu se pojavljuje simbol , opet dodirnuti senzor , brojke počinju treperiti. Dalje postupati kao i kod podešavanja vremena nakon prvog pokretanja uređaja.

Intenzivnost rasvjete zaslona

Intenzivnost rasvjete LED zaslona se razlikuje ovisno od dijela dana, u satima 22:00-6:00 jačina svjetla je manja nego u satima 6:00-22:00. Dodatno, u režimu Stand By jačina rasvjete je slabija nego u aktivnom stanju pećnice. Nema mogućnosti promjene jačine rasvjete i sati u kojima se intenzivnost razlikuje.

Rasvjeta

Svako otvaranje vrata uzrokuje paljenje svjetla. Dodatno, dok je pećnica u aktivnom stanju, unutar komore pećnice je uključena rasvjeta. Rasvjeta je isključena samo u režimu Stand By. Ako su vrata pećnice duže otvorena, rasvjeta se automatski gasi nakon oko 10 minuta.

Ventilator za hlađenje

Djelovanje rashladnog ventilatora je neovisno od podešenih funkcija i stanja upravljačke ploče. Motor za hlađenje se automatski uključuje kad je aktivna bilo koja funkcija. Motor se uključuje u trenutku kad temperatura u komori prekorači 80°C. Ispod te temperature rashladni ventilator se automatski isključuje.

UPORABA

Zagrijavanje pećnice (Simbol termostata)

Simbol  prikazuje zagrijavanje najmanje jednog grijača u pećnici. Simbol se gasi kad je ostvarena podešena temperatura u komori. Nakon prelaska njezine vrijednosti simbol se povremeno pali i gasi. Tako signalizira održavanje podešene temperature. Ako nakon što je ostvarena podešena vrijednost temperature, smanjimo tu vrijednost, simbol  će se zapaliti tek u trenutku kad se pećnica ohladi ispod zadnje podešene vrijednosti.

Funkcije pećnice

U aktivnom stanju dodirnuti senzor , uključuje se izbornik funkcija – na zaslonu se pojavljuje funkcija pećnice označena kao „1”. Koristeći senzore  i  izabrati odgovarajuću funkciju iz niže tablice. Nakon toga potvrditi izbor funkcije senzorom OK, a sljedeći korak je izbor odgovarajuće temperature senzorima  i , ili ostavljanje zadane vrijednosti. Nakon potvrde senzorom OK uređaj počinje s radom:

Opis funkcije		Realizacija						Temperatura [°C]		Polazna temp. [°C]
		Svjetlo	Gornji grijač	Grijač žara	Grijač ventilatora	Donji grijač	Ventilator kružnog grijanja	min.	max	
	Svjetlo	✓						-	-	-
	Brzo predgrijavanje	✓		✓	✓		✓	30	280	170
	Pečenje ECO				✓		✓	30	280	170
	Kružno grijanje	✓			✓		✓	30	280	170
	Konvencionalna	✓	✓			✓		30	280	180
	Tijesto	✓	✓			✓	✓	30	280	170
	Ražanj/Roštilj	✓		✓				30	280	220
	Turbo roštilj/Turbo ražanj	✓	✓	✓			✓	30	280	190
	Super roštilj/Super ražanj	✓	✓	✓				30	280	220
	Pica	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Dovršavanje pečenja	✓				✓		30	240	200
	Odmrzavanje	✓					✓	-	-	-

UPORABA

	Parno čišćenje	✓								90
--	----------------	---	--	--	--	--	--	--	--	----

* ovisno o modelu

Pozor: Kad uključimo izbornik funkcija, ako ne pritisnemo senzor 10 sekundi, pećnica prelazi u aktivno stanje, što znači da poništava prethodno unesene postavke.

Kad je aktivna funkcija pećnice

Za promjenu aktivne funkcije pećnice dodirnuti i pridržati senzor 

Za prelazak u izbornik gotovih programa pritisnuti i pridržati senzor 

Za prelazak u režim Stand By dodirnuti i pridržati senzor 

Za promjenu temperature dodirnuti i pridržati senzor , nakon toga senzorima  i  izabrati odgovarajuću temperaturu i potvrditi senzorom OK ili pričekati nekoliko sekundi; nova temperatura je automatski potvrđena.

Režim Stand By

To je stanje mirovanja. U ovom režimu na zaslonu je aktivan sat ili je prikazana temperatura unutar komore (iznad 50°C). Dodatno, možemo aktivirati funkciju brojača minuta, opis se nalazi u daljem dijelu uputa. Intenzivnost rasvjete je manja u odnosu na aktivno stanje.

Aktivno stanje

Pokrenuti ovaj režim pridržavanjem senzora , dok je pećnica u režimu Stand By. U aktivnom stanju možemo izabrati odgovarajuću funkciju, temperaturu ili vrijeme rada.

Roditeljska blokada

U režimu Stand By istovremeno 3 sekunde pridržati senzore  i  za uključenje roditeljske blokade, na zaslonu se pojavljuje simbol . Za isključenje blokade istovremeno 3 sekunde pridržati iste senzore, simbol  na zaslonu se gasi.

Brojač minuta

U bilo kojem režimu rada dodirnuti i pridržati senzor , na zaslonu se pojavljuje , i simbol  počinje treperiti. Sad možemo:

Podesiti brojač minuta senzorom , nakon toga potvrditi senzorom OK.

Promijeniti postavke brojača minuta senzorima  i . Promijenjenu vrijednost potvrditi OK.

Isključiti brojač minuta podešavanjem senzorom  vrijednosti  i potvrditi senzorom OK.

Brojač minuta ne prekida djelovanje aktivne funkcije pećnice. Nakon isteka vremena oglašava se zvučni signal, možemo ga isključiti bilo kojim senzorom.

Prikazivanje i modifikacija postavki tijekom rada pećnice

Za potvrdu temperature unutar komore tijekom rada pećnice jednom dodirnuti senzor . Još jednom dodirnuti senzor  za provjeru podešene temperature. Opet dodirnuti senzor za prikazivanje trenutnog vremena.

Za promjenu zadane temperature tijekom rada pećnice dodirnuti i pridržati senzor , na zaslonu se pojavljuje trenutno podešena temperatura, možemo je promijeniti senzorima  i . Novu temperaturu potvrditi senzorom OK. Do trenutka potvrde u pećnici je podešena prethodna vrijednost.

Za promjenu funkcije tijekom rada pećnice

dodirnuti i pridržati senzor , na zaslonu se pojavljuje aktivna funkcija koju možemo promijeniti senzorima  i . Nakon potvrde nove funkcije na zaslonu se pojavljuje temperatura (nije zadana za podešenu funkciju, ali je prenesena iz prethodno podešenih funkcija). Možemo je promijeniti senzorima  i . Nakon potvrde senzorom OK, pećnica počinje raditi s novim postavkama.

Završetak djelovanja funkcije

Za završavanje funkcije dodirnuti i pridržati senzor . Funkcije tvornički djeluju neograničeno vrijeme, samostalno isključenje pećnice je moguće samo kad aktiviramo funkciju odgode isključenja pećnice ili funkciju odgode rada pećnice. Izuzetak je funkcija pirolitičkog čišćenja.

Odgoda isključenja pećnice (Poluautomatski Rad)

Odgoda isključenja pećnice je automatsko isključenje pećnice nakon isteka zadanog vremena od trenutka aktiviranja ove funkcije. Moguća odgoda isključenja pećnice iznosi od 1 minute do 10 sati. Za aktiviranje odgode isključenja pećnice tijekom rada pećnice s određenom funkcijom dodirnuti i pridržati senzor , na zaslonu počinje treperiti simbol brojača minuta . Opet dodirnuti senzor , na zaslonu se pojavljuje simbol , sad možemo:

Potvrditi vrijeme isključenja pećnice senzorom , nakon toga potvrditi senzorom OK. Promijeniti postavke vremena isključenja senzorima  i . Promijenjenu vrijednost potvrditi OK.

Isključiti odgodu isključenja pećnice podešavajući senzorom  vrijednost  i potvrditi OK.

Odgodeno isključenje pećnice prekida djelovanje aktivne funkcije pećnice. Nakon isteka vremena oglašava se zvučni signal, možemo ga isključiti bilo kojim senzorom osim . Nakon isključenja zvučnog signala uređaj prelazi u aktivno stanje.

Pozor: Kad upotrijebimo senzor  za isključivanje alarma upravljačka ploča automatski prelazi u režim podešavanja odgode isključenja pećnice.

Odgoda početka rada pećnice (Automatski rad)

Odgoda početka rada pećnice je automatsko uključenje pećnice u određenom vremenu, te automatsko isključenje pećnice nakon isteka podešenog vremena rada. Moguća odgoda uključanja pećnice iznosi od 1 minute do 10 sati, a vrijeme djelovanja iznosi do 10 sati. Za aktiviranje odgode rada pećnice prvo aktivirati odgodu isključenja pećnice. Nakon toga opet pritisnuti i pridržati senzor , na zaslonu počinje treperiti simbol brojača minuta . Dvaput dodirnuti senzor , na zaslonu počinje treperiti simbol , sad možemo:

Podesiti točan sat uključanja pećnice senzorom , nakon toga potvrditi senzorom OK. Podesiti sat uključanja pećnice senzorima  i . Potvrditi promijenjenu vrijednost OK. Isključiti odgodu rada pećnice podešavajući senzorom  najnižu moguću vrijednost vremena i potvrditi OK.

Odgoda rada pećnice prekida djelovanje aktivne funkcije pećnice. Nakon isteka vremena oglašava se zvučni signal, možemo ga isključiti bilo kojim senzorom. Nakon isključenja zvučnog signala uređaj prelazi u aktivno stanje.

Gotovi programi

To je grupa programa s određenim postavkama funkcija, temperatura i vremena pečenja koji su najprikladniji za određeno jelo.

U aktivnom stanju dodirnuti senzor , uključuje se izbornik za izbor gotovih programa – na zaslonu se pojavljuje program označen kao „P01”. Koristeći senzore  i  izabrati odgovarajući program iz niže tablice. Nakon toga potvrditi izbor programa senzorom OK, uređaj počinje raditi.

UPORABA

Program	Opis funkcije	Realizacija		Polazna temp. [°C]
		Brzo predgrija- vanje	Funkcije	
P01	Govedina			180
P02	Svinjetina			180
P03	Janjetina			180
P04	Pile 1,5 kg			190
P05	Patka 1,8 kg			180
P06	Guska 3,0 kg			170
P07	Purica 2,5 kg			170
P08	Pica			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Zapečene makarone			220
P12	Zapečeno povrće			180
P13	Biskvit			160
P14	Mafin			160
P15	Kolačići			150
P16	Voćni kolač			175
P17	Kruh			180
P18	Dizanje tijesta			30
P19	Sušenje			50

Svaki gotovi program možemo na sve načine modificirati, dakle promijeniti zadanu temperaturu ili promijeniti vrijeme rada pećnice. U tom cilju postupati prema odgovarajućim točkama uputa („Pregled i modificiranje postavki tijekom rada pećnice“ i „Odgođa isključenja pećnice“). Nakon unošenja promjena program više nije „gotovi program“, unesene promjene su aktivne jednokratno, dakle ne uzrokuju promjenu parametara gotovog programa kod sljedećeg pokretanja uređaja.

UPORABA

Gotovi programi s brzim zagrijavanjem

Izabrani programi se odlikuju tim da je neophodno uvodno zagrijavanje pećnice do određene temperature. Ovi programi su na odgovarajući način označeni u višoj tablici. Nakon izbora jednog od gotovih programa sa zagrijavanjem, poslije potvrde programa senzorom OK, na zaslonu se dodatno pojavljuje ikona brzog zagrijavanja . Kad je ostvarena odgovarajuća temperatura oglašava se zvučni signal, koji se isključuje u trenutku otvaranja vrata. Staviti jelo u pećnicu i zatvoriti vrata, u tom trenutku počinje pravi program pečenja.

Pozor: Nije preporučeno unošenje izmjena u gotovi program kad je aktivno brzo zagrijavanje pećnice, uvođenje promjena uzrokuje poništavanje gotovog programa i povratak na rad uređaja s trenutno podešenim postavkama funkcije, vremena i temperature.

Završetak gotovog programa

Završetak je isti kao i kod odgode isključenja pećnice, nakon isteka vremena uključuje se zvučni signal.

Programi na paru

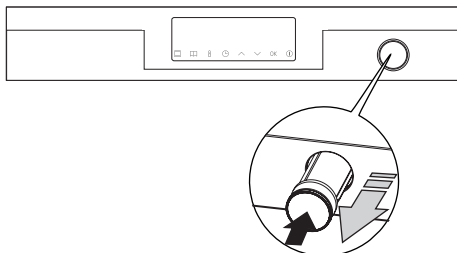
U aktivnom stanju dodirnuti senzor , uključuje se izbornik gotovih programa – na zaslonu se pojavljuje program označen kao „P01”. Senzorima  i  izabrati odgovarajući program koji je označen P01S-P09S.

S pećnicom su isporučeni specijalni nehrđajući spremnici:

- perforirani za povrće i ribe

- puni za meso

Spremnike s jelom postaviti na rešetku. Zatvoriti vrata pećnice.



Odaberite parni program P01S-P09S i pritisnite OK. Na zaslonu trepću simboli pare  i "sipaj vodu" . Na upravljačkoj ploči nalazi se ladica spremnika. Spremnik pritisnuti i nakon toga povući prema naprijed. U posudu sipajte oko 0,5 l vode. Zatvorite spremnik ladice i senzorom OK potvrdite pokretanje programa. Simboli  i  svijetle neprekidno, a uz to se pali i simbol zagrijavanja pećnice .

VAŽNO: Trepćući simbol "sipaj vodu"  i zvučni signal tijekom programa ukazuje na potrebu dodavanja vode. U tom slučaju postupati kao i kod prvog sipanja vode.

POZOR: Program nije prekinut kad nestane vode!

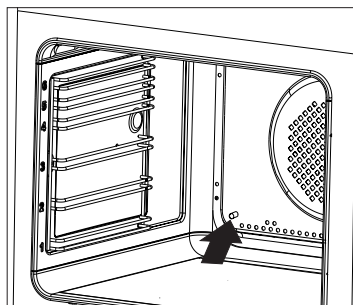
Kada program završi, začut će se zvučni signal i na zaslonu će treptati simboli pare  i "ispusti vodu" . Možete isključiti signal bilo kojim senzorom.

Nakon toga odškrinuti vrata do prvog stupnja otvaranja (oko 15 stupnjeva).

Nakon nekoliko sekundi možemo otvoriti vrata do kraja.

Kasnije postaviti posudu (pliticu za pečenje, duboku posudu) ispod odvoda za vodu.

Senzorom OK potvrditi završetak programa.



Ispuštanje vode nakon pritiska na OK, vrijeme oko 50 sekundi.

Ne isključivati pećnicu dok treperi simbol .

Za uklanjanje ostatka vode nakon parnog programa unutrašnjost komore pećnice prebrisati suhom krpom.

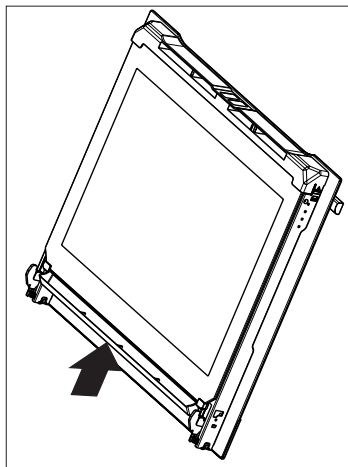
Nakon nekoliko parnih programa trebamo u pećnici kroz 30 minuta pokrenuti program kružnog grijanja 180°C.

POZOR: Opasnost od opekлина! Prilikom otvaranja vrata iz pećnice može izbiti vrela para. Tijekom ili nakon kuhanja oprezno otvoriti vrata pećnice. Kod otvaranja ne nagnjati se prema vratima. Pamti da je para ovisno o temperaturi nevidljiva.

VAŽNO: Tijekom korištenja programa koji nisu na paru, u parnom sustavu ne može biti voda. Ne sipati vodu u spremnik ladice tijekom uporabe standardnih programa grijanja.

Vrata pećnice opremljena ocjeđivačem

Ocjeđivač je tvornički postavljen na dnu vrata pećnice.



Nakon svakog programa s parom ocjeđivač treba očistiti od vode koja se nakupi u njemu. Preporučljivo je očistiti ga krpom ili demontirati ga i očistiti i osušiti. (Čišćenje i demontiranje se vrši kada se pećnica ohladi, prema uputama u poglavlju *Čišćenje i održavanje*). Pozor. U slučaju standardnog pečenja na temperaturama višim od 250°C uz korištenje donjeg grijača, preporučuje se demontiranje ocjeđivača jer bi se u suprotnom mogao deformirati. Nakon hlađenja, ocjeđivač će se vratiti u prvobitni oblik. Ocjeđivač se može deformirati ako je pećnica duže vrijeme zatvorena, ali će se vratiti u prvobitni oblik.

Uklanjanje kamenca iz parnog sustava

Nakon nekoliko pokretanja pećnice s parnim programima, na zaslonu programatora prikazat će se trepćuća poruka P10S i trepćući simboli  i . To je informacija za korisnika da je neophodno uklanjanje kamenca iz sustava. S popisa programa odabrati P10S i ukloniti kamenac. Korisnik može dvaput odložiti proces uklanjanja kamenca pomoću senzora ①. Ako nakon završetka sljedećeg programa na paru ne uklonimo kamenac, više nećemo moći koristiti parne programe.

UPORABA

Upute za uklanjanje kamenca su opisane niže:

- Pripremiti otopinu 450 ml vode + 50 ml tečnog sredstva za uklanjanje kamenca.
- Otopinu uliti u spremnik ladice pećnice.
- Senzorom OK potvrđujemo početak programa „Uklanjanje kamenca“. Simboli  i  su stalno uključeni, a P10S treperi.

POZOR: Tijekom programa 3 puta moramo ukloniti vodu iz sustava.

Zvučni signal i trepćući simbol  signalizira potrebu uklanjanja rastvora iz sustava:

- Otvoriti vrata pećnice.
- Postaviti posudu ispod odvoda za vodu.
- Senzorom OK potvrditi ispuštanje vode u posudu (ako je to plitica za pečenje, odmah izliti otopinu za uklanjanje kamenca i isprati vodom).

Nakon toga sipati 0,5 l vode u spremnik ladice pećnice i senzorom OK potvrditi nastavak programa (ispiranje). Simboli  i  su stalno uključeni, a P10S treperi.

Zvučni signal i trepćući simbol  signalizira potrebu uklanjanja rastvora iz sustava:

- Otvoriti vrata pećnice.
- Postaviti posudu ispod odvoda za vodu.
- Senzorom OK potvrditi ispuštanje vode u posudu (ako je to plitica za pečenje, odmah izliti otopinu za uklanjanje kamenca i isprati vodom).

Uklanjanje kamenca završeno - trepću simboli  i . Nakon pritiska na OK dolazi do završetka programa.

VAŽNO: Ako tijekom trajanja parnog programa iz odvodnog crijeva curi voda, treba isprati sustav. U aktivnom stanju pećnice bez uključene funkcije:

- Podložiti posudu zapremine min. 1 litra.
- Uliti 0,5 litre vode u spremnik ladice.
- Istovremeno pritisnuti senzore  i OK
- i isprazniti vodu iz sustava.
- Radnju ponoviti dvaput.

Ako problem i dalje postoji, obaviti postupak uklanjanja kamenca.

VAŽNO: Ako korisnik ranije primijeti ostatke kamenca koji ispadaju nakon završetka programa na paru, trebao bi izabrati s popisa

program P10S i postupati u skladu s uputama za uklanjanje kamenca.

Ako korisnik ulije vodu u spremnik ladice i ne upotrijebi parni program, vodu isprazniti iz spremnika pritiskanjem senzora  i OK. Ispuštanje vode iz sustava možemo zaustaviti senzorom OK.

Vrata pećnice

Za vrijeme rada pećnice vrata bi trebala biti zatvorena. Otvaranje vrata uzrokuje prekid aktivne funkcije. Ako su vrata otvorena duže od 30 sekundi, oglašava se zvučni signal koji informira da moramo zatvoriti vrata. Signal možemo isključiti dodirivanjem bilo kojeg senzora ili zatvaranjem vrata.

Otvaranje vrata kraće od 10 minuta ne utječe na aktivni program i njegove postavke. Nakon tog vremena iz sigurnosnih razloga pećnica ulazi u režim Stand By (poništene su sve postavke).

Ograničenje vremena rada pećnice

Iz sigurnosnih razloga pećnica posjeduje ograničenje vremena rada. Ako podešena temperatura iznosi maksimalno 100°C, pećnica prelazi u režim Stand By nakon 10 sati, ako podešena temperatura iznosi 200°C i više, maksimalno vrijeme rada je ograničeno do 3 sata. U rasponu 101°C-199°C vrijeme rada se mijenja linearno (između 3 h i 10 h).

Brzo zagrijavanje pećnice

Za brzo zagrijavanje pećnice uključuje se grijač ventilatora, grijač žara i ventilator kružnog grijanja, u ovom slučaju maksimalna potrošnja snage iznosi 3,6 kW. .

Funkcija čišćenja parom

Pliticu za pecivo umetnuti u pećnicu na najnižu razinu i u nju izliti 0,25 l vode. Pomoću senzora odaberite funkciju čišćenja parom  u skladu s opisom i tablicom funkcija pećnice.

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 grijačkoj 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,
- vrijeme pečenja se ne može skratiti postavljanjem viših temperatura, preporučuje se zagrijati pećnicu prije pečenja,
- ne mijenjajte postavke temperature i ograničite otvaranje vrata tijekom pečenja što je više moguće.

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	 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

POSTAVKE ZA PROGRAME NA PARU

Broj programa	Naziv programa ²⁾	Funkcija pećnice	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]	Razina	Jela
P01S	Kuhanje na pari	 1 etapa para	100	50	3	Povrće, riža, kaša, shakshuka, creme Brulée, jaja na bečki način
P02S	Kuhanje na pari + roštilj	 1 etapa para	100	25	3	Zapečena riba, zapečene makarone
		2 etapa žar	220	20		
P03S	Podgrijavanje i pasterizacija	 1 etapa para	90	25	3	
P04S	Svinjetina na niskoj temperaturi	 1 etapa para	80	240	3	Svinjetina slow cook
P05S	Delikatno meso na niskoj temperaturi	 1 etapa para	70	120	3	Purica, svinjski kare, goveđi obrazi, iverak, prepelica
P06S	Obično pecivo	 1 etapa para	50	30	3	Focaccia, žemlje, kruh
			200	30		
P07S ¹⁾	Perad	 1 etapa para	180	75	3	Perad
P08S ¹⁾	Roštilj + pečenje na pari	 1 etapa žar	220	20	3	Jela u jednoj posudi – gulaš, musaka, ratatouille, meso
			120	90		
P09S	Pečenje s parom	 1 etapa para i konvencionalno grijanje	150	120	3	Pašteta, fondant (vrijeme 12 min.)
P10S	Uklanjanje kamenca		100	15		

¹⁾ U programu je uključeno brzo zagrijavanje za ostvarivanje zadane temperature.

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Način priprema- nja jela	Funkcija pećnice	Temperatura (°C)	Razina	Vrijeme (min.)
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kolač od dizanog tijesta/cupcakes		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kolač od dizanog tijesta/cupcakes		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pica		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Riba		210 - 220	2	45 - 60
Riba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Riba		190	2 - 3	60 - 70
Kobasice		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.

¹⁾ Zagrijati praznu pećnicu

²⁾ Navedena vremena tiču se jela u malim kalupima

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

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

Pečenje kolača

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

¹⁾ 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 ¹⁾	3 - 7
Govedi burger	Rešetka + pekač (za sakupljanje masnoće)	4 - rešetka 3 - pekač		220 ¹⁾	1 stranica 13 - 18 2 stranica 10 - 15

¹⁾ Praznu pećnicu prethodno zagrijavati 8 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

Pečenje

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 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.
- Nakon pranja komore pećnicu brisati dok se ne osuši.

Važno!

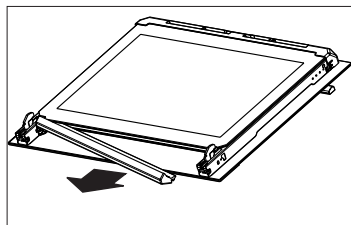
Za čišćenje i održavanje ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje, agresivne deterdžente niti predmete za ribanje.

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

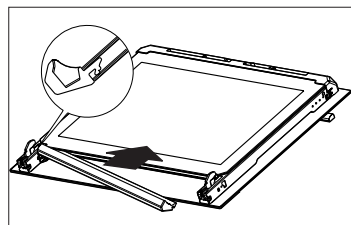
Demontiranje ocjeđivača

Ocjeđivač je montiran pomoću kopče između unutarnjeg i središnjeg stakla.

- Kako biste demontirali ocjeđivač, povucite ga prema dolje, počevši od jednog kraja (s desne ili lijeve strane).



- Kako biste montirali ocjeđivač umetnite izbočinu koja strši između stakala, počevši od jednog kraja.

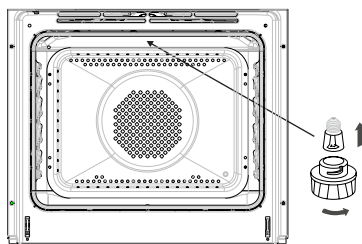


ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

Promjena žarulje rasvjete pećnice*

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

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

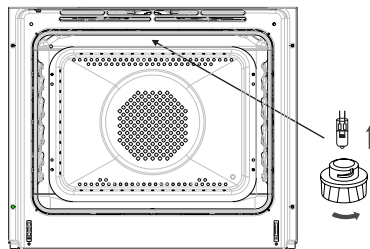


Rasvjeta pećnice

Promjena halogene žarulje rasvjete pećnice*

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

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



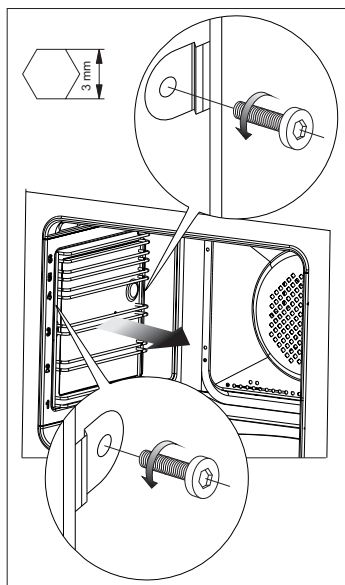
Rasvjeta pećnice

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

*Ovisno o modelu

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

- Pećnice označene slovom **D** su opremljene lako izvlačivim žičanim vodilicama (rešetkama) za plitice pećnice. Vadimo ih pomoću imbus ključa veličine 3 vijka od držača rešetke. Nakon pranja vodilicu montirati u komori pećnice. Prije zavrtnja provjeriti da li se nosači nalaze u otvorima u bočnoj stijenci komore pećnice.

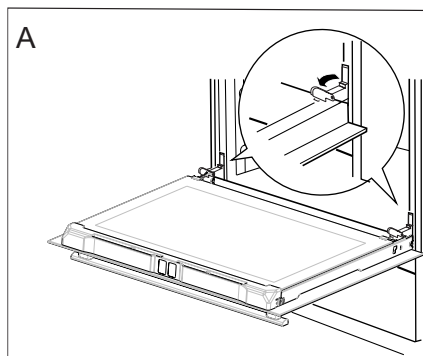


Vađenje žičanih vodilica

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Vađenje vrata

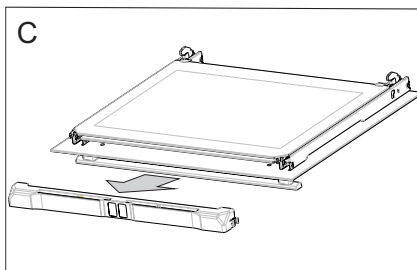
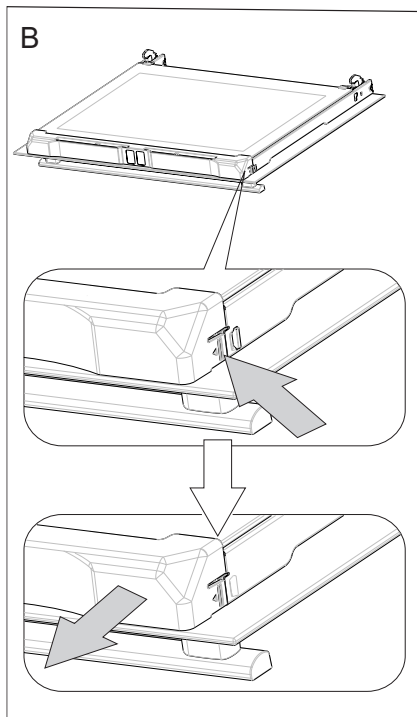
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost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



Pomicanje zaštite šarki

Vađenje unutrašnjeg stakla

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



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

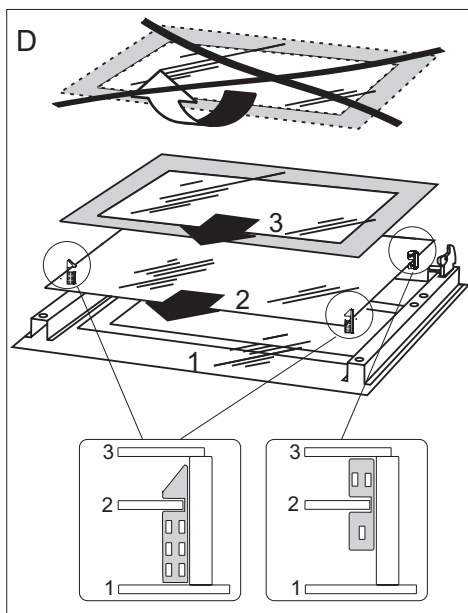
2. Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem dijelu vrata). Crt. D.

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.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

U svakoj hitnoj situaciji:

- isključiti radne elemente pećnice,
- isključiti električno napajanje
- 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. ne radi rasvjeta pećnice	žarulja nije dobro zavrnutu ili je oštećena	promijeniti pregorenu žarulju (vidi poglavlje <i>Čišćenje i održavanje</i>)
3. zaslon programatora pokazuje vrijeme „0.00”	uređaj je bio isključen iz mreže ili je došlo do trenutnog prekida napona.	podesiti trenutno vrijeme (vidi <i>Djelovanje programatora</i>)
4. Ne radi ventilator kružnog grijanja	Opasnost od pregrijavanja! Odmah isključiti pećnicu iz mreže (osigurač). Obratiti se najbližem servisu.	

Ako problem nije riješen, isključiti električno napajanje i prijaviti kvar.

Pozor! Sve popravke obavljaju isključivo kvalificirani tehničari servisa.

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon	230V ~ 50 Hz
Nazivna snaga	max. 3,6 kW
Dimenzije pećnice (visina/širina/dubina)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Potrošnja energije u stanju pripravnosti (Psm) [W]	0,8
Potrošnja energije u isključenom stanju [W]	-
Potrošnja energije u stanju pripravnosti kada je uređaj spojen na mrežu [W]	-
Vrijeme automatskog prebacivanja u stanje pripravnosti / isključivanja [min]	10

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

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

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

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

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

Izjava proizvođača

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

Ovaj tip radijske opreme je skladu s Direktivom 2014/53/EZ. Cijeli tekst izjave o sukladnosti dostupan je na internetskoj adresi proizvođača, uvoznika ili ovlaštenog predstavnika.

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

NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE

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

- 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 peči brez nadzora. Olja in maščobe se lahko zaradi pregretja vnamejo.
- Ne sme se na odprta vrata peči 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

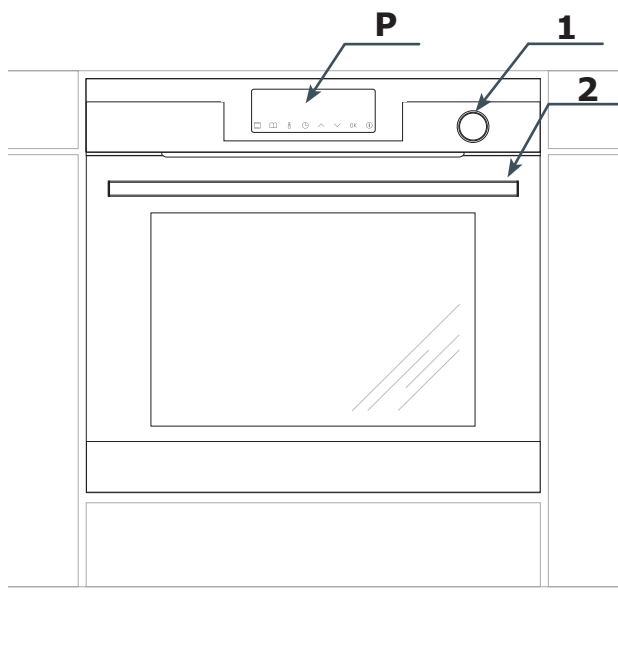


Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke.

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

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

OPIS IZDELKA



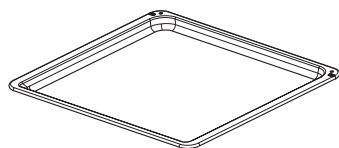
P Elektronski programer

1. Nosilec posode za vodo

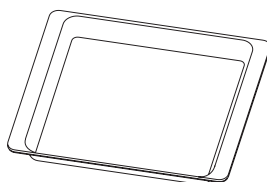
2. Ročica vrat pečice

KARAKTERISTIKE IZDELKA

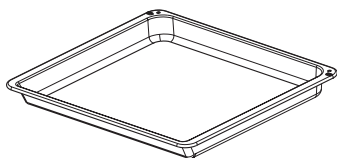
Dodatna oprema



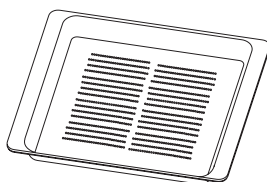
Pekač za pecivo



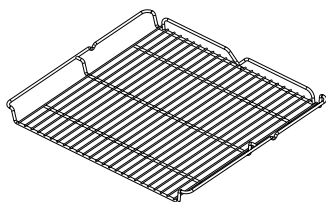
Posoda polna



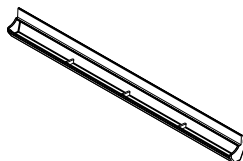
*Pekač za peko (globoki)**



Posoda z luknjami



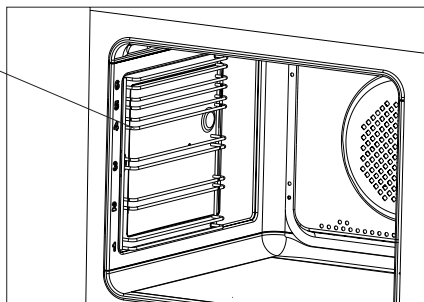
*Rešetka za peko na žaru
(sušilna lestvica)*



Odcejalnik

Tovarniško je nameščen na vratih pečice. Odcejalnik lovi kondenzirano vodo, ki steče z vrat pečice, ko jih odprete po končanem parnem programu.

Stranski lestvici

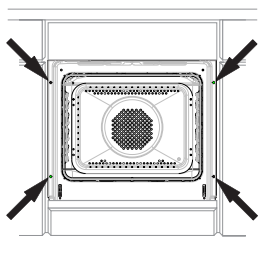


**Odvisno od modela*

INSTALACIJA

Vgradnja pečice

- Prostor, v katerega nameravamo postaviti pečico, mora biti suh in zračen in mora imeti pravilno delujočo ventilacijo, postavitve pečice mora omogočati prost dostop do vseh elementov upravljanja z napravo.
- Pečica je izvedena v razredu Y. Pohištvo za vgradnjo 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

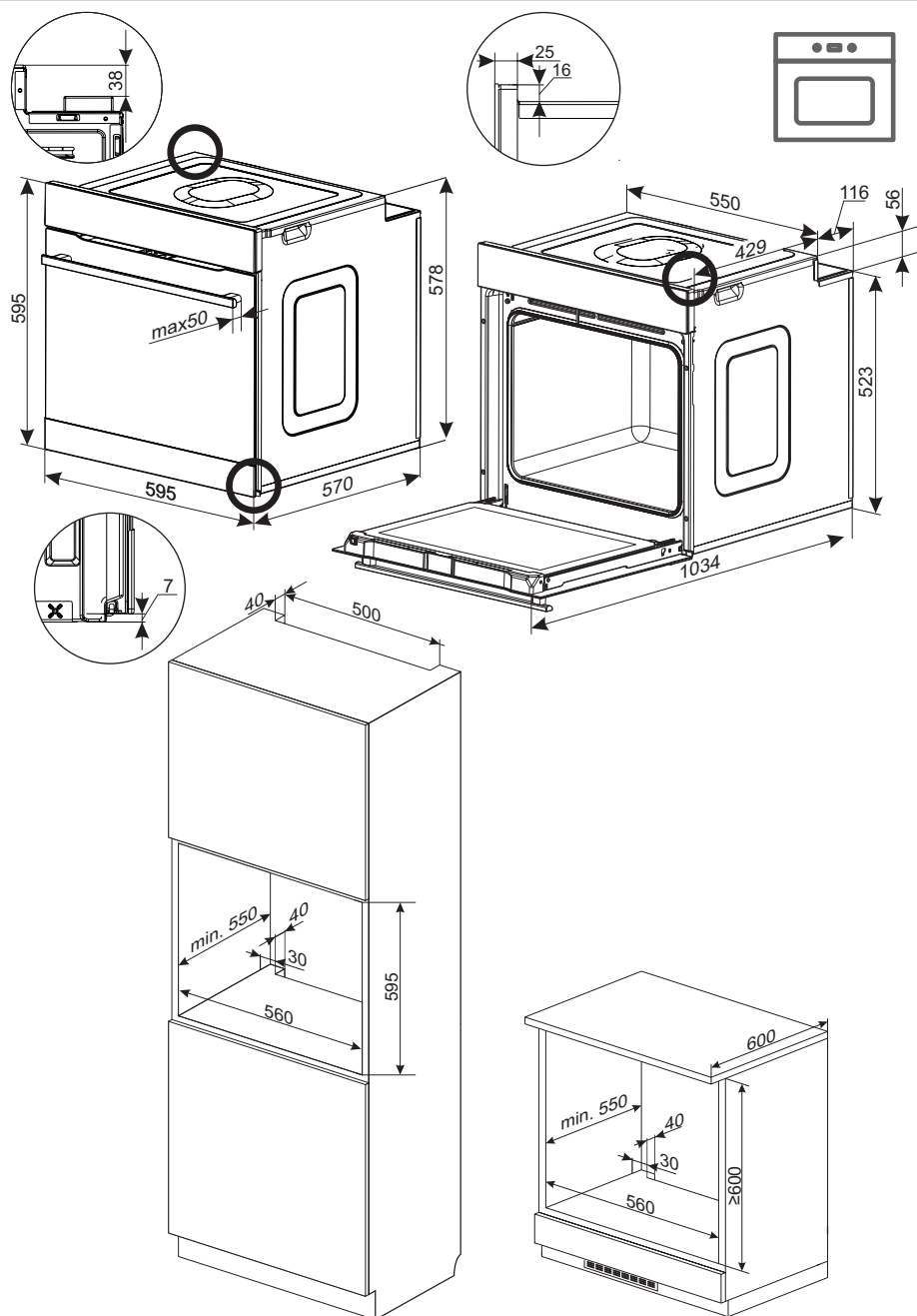
Pred izvedbo priklopa pečice na električno napeljavo se je treba seznaniti informacijami na nazivni ploščici.

- Pečica je tovarniško prilagojena za napajanje z izmeničnim enofaznim tokom (230V 1N~50 Hz) in opremljena s priklopnim vodom 3 x 1,5 mm² 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 neodstranljivi napajalni kabel poškoduje, mora biti zamenjan pri proizvajalcu ali pri specializiranem servisu oz. kvalificirani osebi, saj se s tem izognemo nevarnosti.

INSTALACIJA



UPORABA

Pred prvim zagonom

- Odstranite vse elemente pakiranja, še posebej tiste elemente, ki med prevozom varujejo notranjost pečice.
- Iz notranjosti pečice odstranite vse dele opreme in jih natančno umijte v topli vodi z nežnim detergentom za pomivanje posode.
- S površine izvlečnih teleskopskih vodil odstranite zaščitno folijo.
- Za pomivanje notranjosti pečice uporabite toplo vodo z dodatkom nežnega detergenta. Ne uporabljajte trdih ščetk ali gobic. Te lahko uničijo oblogo, s katero je prekrita notranjost pečice.

Ogrevanje notranjosti pečice

- Vključite ventilacijski sistem v prostoru ali odprite okno.
- Izberite konvencionalno funkcijo  ali termocirkulacijo  (natančen opis teh funkcij se nahaja v nadaljevanju navodil za uporabo).

Pečica mora delovati vsaj 30 minut, v času delovanja pa se bo pojavil vonj, ki nastopi le na začetku, ob uporabi pečice pa ta vonj po določenem času uporabe izgine. To je običajen pojav, ki se imenuje ogrevanje notranjosti pečice.

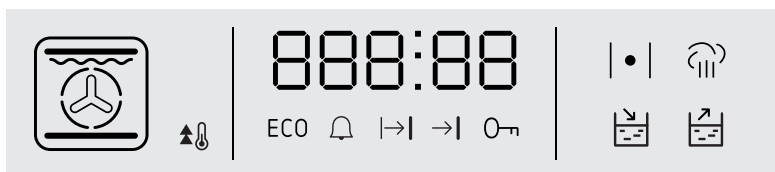
Panel za upravljanje

Glavno stikalo ① se nahaja na desni strani ekrana. Zagon glavnega stikala nastopi po dotiku stekla na označenem mestu (nastopa piktogram) in je signaliziran z v meniju nastavitve izbranim zvočnim signalom. (Glej poglavje: *Elektronski programator*).

Površine senzorjev morajo biti čiste.

UPORABA

Elektronski programator



Programator je opremljen z LED ekranom in 8 senzorji na dotik (senzorji niso osvetljeni):

Senzor	Opis	Senzor	Opis
	Stikalo za vklop / izklop (Način StandBy)		Nastavitev ure
	Funkcije pečice		Plus / navzgor [+]
	Gotovi programi		Minus / navzdol [-]
	Nastavitev temperature		- Potrditev

Pozor: Vsakokratna uporaba senzorja je potrjena z akustičnim signalom. Zvočnih signalov ni mogoče izklopiti.

Funkcije pečice na ekranu

Področje, ki kaže na izbrano funkcijo pečice, se osvetli pri naslednjih variantah:

	Osvetlitev pečice		Turbo žar
	Hitro razgretje		Super žar
	ECO		Pizza
	Termocirkulacija		Porumenitev
	Konvencionalno gretje		Zapeči
	Piškoti		Odmrzovanje
	Žar		Funkcija je odvisna od vrste pečice

UPORABA

Obseg aktivnosti funkcij*

-  Simbol aktivnosti hitrega ogrevanja
-  Aktivna funkcija ECO
-  Aktivna kuhinjska ura
-  Avtomatsko delo
-  Polavtomatsko delo
-  Aktivna starševska blokada
-  Segrevanje pečice
-  Simbol aktivnosti funkcije čiščenja s paro
-  Simbol vlij vodo
-  Simbol izlij vodo

* odvisno od modela

Priklon na napajanje

Po priklopu na napajanje (ali po povrnitvi napajanja potem, ko je začasno prišlo do izpada) pečica preide v način nastavitve aktualnega časa, na ekranu pa utripa . Uporaba naprave ni mogoča brez nastavljenega časa.

Pozor! V primeru prekinitve napajanja se vsi shranjeni parametri, kot so čas delovanja, temperatura in funkcija izbrišejo, zato je potrebno, da bi nadaljevali z delom, ponovno vpisati nastavitve. Če je bil prekinjen program pirolitsko čiščenje (ali pa so zaradi drugega razloga vrata zablokirana), se pred nastavitvijo ure izvede proces hlajenja pečice in odpiranja vrat.

Nastavitev aktualnega časa

Po priklopu napajanja na ekranu utripajo številke za minute . Da bi vpisali aktu-

alni čas, uporabite senzor  ali . Da se prestavite na številke za ure, se enkrat dotaknete senzorja  in nastavite pravilno vrednost s senzorjem  ali . Še enkrat se dotaknete senzorja , da potrdite aktualni čas. Pravilna nastavitve časa bo potrjena z zvočnim signalom. Da spremenite aktualni čas, se v načinu StandBy dotaknete in držite senzor , na ekranu se pojavi simbol , dotaknite se senzorja  še enkrat, številke začnejo utripati. V nadaljevanju ravnajte kot v primeru nastavitve časa po prvem zagonu naprave.

Intenzivnost osvetlitve ekrana

Intenzivnost osvetlitve ekrana LED je različna glede na del dneva, med 22:00 in 6:00 uro je intenzivnost osvetlitve manjša kot med 6:00 in 22:00 uro. Dodatno je v načinu StandBy intenzivnost osvetlitve manjša kot v aktivnem načinu. Intenzivnosti osvetlitve oz. ur, v katerih je intenzivnost drugačna, ni mogoče spremeniti.

Osvetlitev

Vsakokratno odprtje vrat pečice povzroči, da se osvetlitev prižge. Prav tako je notranjost pečica osvetljena kadar je pečica v aktivnem načinu. Osvetlitev ostane izklopljena le v načinu StandBy. Če vrata pečice ostanejo dlje časa odprta, se osvetlitev avtomatično izklopi po preteku približno 10 minut.

Hladilni ventilator

Delovanje hladilnega ventilatorja je neodvisno od nastavljenih funkcij in stanja programatorja. Hladilni motor se avtomatično vklopi pri aktivaciji poljubne funkcije. Motor je vključen vse do trenutka, ko temperatura v notranjosti presega 80°C. Hladilni ventilator se pod to temperaturo avtomatično izklopi.

UPORABA

Segrevanje pečice (Simbol za termostat)

Simbol  označuje ogrevanje s strani vsaj enega od grelcev v pečici. Ta simbol se ugasne, ko je temperatura v notranjosti dosežena. Po tem, ko je dosežena, se bo simbol vsake toliko prižgal in ugasnil. To signalizira vzdrževanje nastavljene temperature. Če po dosegu nastavljene temperature le-to zmanjšate,  se prižge šele v trenutku

ohlajanja pečice pod temperaturo novo nastavljene vrednosti.

Funkcije pečice

V aktivnem načinu se dotaknete senzorja , vklopi se meni izbora funkcije - na ekranu se pojavi funkcija pečice, ki je označena z „1“. Z uporabo senzorja  ali  izberete primerno funkcijo iz spodnje tabele. Nato svoj izbor funkcije potrdite s senzorjem OK, v naslednjem koraku izberite primerno temperaturo s senzorjem  ali , ali nastavite

poljubno vrednost. Po potrditvi s senzorjem OK naprava začne z delovanjem:

Opis funkcije		Realizacija						Temperatura [°C]		Nastavljena temp.[°C]
		Osvetlitev	Gornji grelec	Grelec opekaca	Grelec ventilatorja	Spodnji grelec	Ventilator termocirkulacije	min.	maks.	
	Osvetlitev	✓						-	-	-
	Hitro razgretje	✓		✓	✓		✓	30	280	170
 ECO	Pečenje ECO				✓		✓	30	280	170
	Termocirkulacija	✓			✓		✓	30	280	170
	Konvencionalna	✓	✓			✓		30	280	180
	Piškoti	✓	✓			✓	✓	30	280	170
	Raženj/Žar	✓		✓				30	280	220
	Turbo žar/Turbo raženj	✓	✓	✓			✓	30	280	190
	Super žar/Super raženj	✓	✓	✓				30	280	220
	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Zapeči	✓				✓		30	240	200

UPORABA

	Odmrzovanje	✓					✓	-	-	-
	Parno čiščenje	✓								90

* odvisno od modela

Pozor: Če 10 sekund po vklopu menija za izbor funkcije ne uporabite nobenega senzorja, ta preide v aktivni način, kar pomeni, da se že vpisane nastavitve izbrišejo.

V času aktivne funkcije pečice

Da zamenjate aktivno funkcijo pečice, se dotaknite in držite senzor .

Da bi prešli na meni izbora gotovih programov, se dotaknite in držite senzor .

Da bi prešli na način StandBy, se dotaknite in držite senzor ①.

Da bi spremenili temperaturo, se dotaknite in držite senzor , nato s senzorjem  ali  izberite primerno temperaturo in potrdite s senzorjem OK, ali pa počakajte nekaj sekund, da se nova temperatura potrdi avtomatično.

Način StandBy

Drugače način pripravljenosti. V tem načinu je na ekranu aktivna ura, oziroma je prikazana temperatura v notranjosti pečice (nad 50°C). Dodatno lahko aktivirate funkcijo kuhinjske ure. Intenzivnost osvetlitve se zmanjša z obzirom na aktivni način.

Aktivni način

Zaženite način tako, da držite senzor ① ko je pečica v načinu StandBy. V aktivnem načinu lahko izberete primerno funkcijo, temperaturo oz. čas delovanja.

Starševska blokada

V načinu StandBy se hkrati za 3 sekunde dotaknite senzorja  in  da izklopite starševsko blokado, na ekranu pa se bo pojavil

Minutnik

V poljubnem načinu se dotaknite in držite senzor , na ekranu se pojavi , oz. simbol  začne utripati. Zdaj lahko:

Nastavite kuhinjsko uro s senzorjem , nato pa potrdite s senzorjem OK.

Popravite nastavitve kuhinjske ure s senzorjem  ali . Popravljenost vrednosti potrdite z OK.

Izklopite kuhinjsko uro tako, da s senzorjem  nastavite vrednost  in potrdite s senzorjem OK.

Kuhinjska ura ne prekrine delovanja aktivne funkcije pečice. Po preteku časa se oglasi akustični signal, ki ga lahko izklopite s poljubnim senzorjem.

Pregled in modifikacija nastavitev med delovanjem pečice

Da bi preverili temperaturo v notranjosti pečice med delovanjem, se enkrat dotaknite senzorja . Še enkrat se dotaknite senzorja  da preverite nastavljen temperaturo. Dotaknite se ga še enkrat, da se vrnete na prikaz aktualnega časa.

Da bi spremenili nastavljen temperaturo med delovanjem pečice, se dotaknite in držite senzor , na ekranu se pojavi trenutno nastavljena temperatura, ki jo lahko spremenite s senzorjem  ali . Novo temperaturo potrdite s senzorjem OK. Do trenutka potrditve

je v pečici nastavljena prejšnja vrednost.

Da bi spremenili funkcijo v času delovanja pečice, se dotaknite in držite senzor , na ekranu se pojavi aktivna funkcija, ki jo lahko spremenite s senzorjem $\wedge$ ali $\vee$. Po potrditvi nove funkcije se na ekranu pojavi temperatura (ta ni privzeta za nastavljeno funkcijo, le prenesena iz prejšnjih nastavitev). Lahko jo spremenite s senzorjem $\wedge$ ali $\vee$. Po potrditvi s senzorjem OK, pečica začne z delovanjem z novimi nastavitvami.

Konec delovanja funkcije

Da bi s funkcijo zaključili, se dotaknite in držite senzor . Privzete funkcije delujejo neomejen čas, samodejen izklop pečice pa je možen samo z aktivacijo funkcije zakasnelega izklopa pečice oziroma funkcije zakasnelega delovanja pečice. Izjema je funkcija čiščenja s pirolyzo.

Zakasnitev izklopa pečice (Polavtomatično Delovanje)

Zakasnitev izklopa pečice pomeni avtomatičen izklop pečice po preteku nastavljenega časa od trenutka aktivacije tega načina. Možna zakasnitev izklopa pečice je lahko dolga od 1 minute do 10 ur. Da bi aktivirali zakasnitev izklopa pečice med delovanjem pečice z določeno funkcijo, se dotaknite in držite senzor , na ekranu začne utripati simbol kuhinjske ure . Dotaknite se senzora  še enkrat, na ekranu se pojavi simbol , zdaj lahko:

Nastavite čas izklopa pečice s senzorjem $\wedge$, nato potrdite s senzorjem OK.

Popravite nastavev časa izklopa s senzorjem $\wedge$ ali $\vee$. Popravljen vrednost potrdite z OK.

Zakasnitev izklopa pečice izklopite tako, da s senzorjem $\vee$ nastavite vrednost  in potrdite OK.

Zakasneli izklop pečice prekine delovanje

aktivne funkcije pečice. Po preteku časa se oglasi akustični signal, ki ga lahko izklopite s poljubnim senzorjem z izjemo . Po izklopu akustičnega signala naprava preide v aktiven način.

Pozor: Ko zato, da izbrišete program, uporabite senzor , programator avtomatično preide v način urejanja zakasnelega izklopa pečice.

Zakasneli začetek delovanja pečice (Avtomatično delovanje)

Zakasneli začetek delovanja pečice pomeni avtomatičen vklop pečice ob določenem času, nato pa avtomatičen izklop pečice po pretečenem nastavljenem času delovanja. Možna zakasnitev vklopa pečice lahko znaša od 1 minute do 10 ur, čas delovanja pa znaša do 10 ur. Da bi aktivirali zakasnitev delovanja pečice, je potrebno najprej aktivirati zakasnitev izklopa pečice. Nato se dotaknite in držite senzor  še enkrat, na ekranu začne utripati simbol kuhinjske ure . Dvakrat se dotaknite senzora , na ekranu začne utripati simbol , zdaj lahko:

Nastavite točno uro vklopa pečice s senzorjem $\wedge$, nato potrdite s senzorjem OK.

Popravite uro vklopa pečice s senzorjem $\wedge$ ali $\vee$. Potrdite popravljeno vrednost z OK. Izklopite zakasnitev delovanja pečice tako, da senzor $\vee$ nastavite na najnižjo možno vrednost časa in potrdite z OK.

Zakasnjeno delovanje pečice prekine delovanje aktivne funkcije pečice. Po preteku časa se oglasi akustični signal, ki ga lahko izklopite s poljubnim senzorjem. Po izklopu akustičnega signala naprava preide v aktivni način.

Gotovi programi

To je izbor programov z določenimi nastavitvami funkcije, temperature in časa pečenja, ki najbolj odgovarjajo določenim jedem.

UPORABA

V aktivnem načinu se dotaknete senzorja , prižge se meni izbora gotovega programa- na ekranu se pojavi program označen z „P01“. Z uporabo senzorjev  ali  izberite primeren program iz tabele spodaj. Nato potrdite izbor programa s senzorjem , naprava začne z delovanjem.

Program	Opis funkcije	Realizacija		Nastavljena temp.[°C]
		Hitro razgretje	Funkcije	
P01	Govedina			180
P02	Svinjina			180
P03	Jagnjetina			180
P04	Piščanec 1,5 kg			190
P05	Raca 1,8 kg			180
P06	Goska 3,0 kg			170
P07	Puran 2,5 kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lazanja			200
P10	Fokača			230
P11	Zapečene testenine			220
P12	Zapečena zelenjava			180
P13	Biskvit			160
P14	Mafini			160
P15	Piškoti			150
P16	Pecivo s sadjem			175
P17	Kruh			180
P18	Vzhajanje testa			30
P19	Sušenje			50

Vsak gotovi program lahko poljubno spremenite, t.j. spremenite nastavljeno temperaturo ali spremenite čas delovanja pečice. S tem namenom se držite primernih točk navodil za uporabo („Pogled in sprememba nastavitve med delovanjem pečice “ ali „Zakasneni izklop pečice“). Po nastavitvi sprememb program ni več »gotovi program«, vpeljane spremembe so aktivne le enkrat, kar pa ne spremeni parametrov gotovega programa ob naslednjem zagonu.

UPORABA

Gotovi programi s hitrim segrevanjem

Značilnost izbranih programov je nujno začetno segrevanje pečice do določene temperature. Ti so primerno označeni v zgornji tabeli. Po izboru enega od prikazanih gotovih programov s segrevanjem se po potrditvi programa s senzorjem OK na ekranu dodatno pojavi ikona za hitro segrevanje 🔥. Ko je dosežena primerna temperatura, se oglasi akustični signal, ki se izklopi v trenutku, ko odpremo vrata. Jed namestite v pečico in zaprite vrata, v tem trenutku se začne primeren program peke.

Pozor: Ni priporočljivo, da vnašate spremembe gotovega programa med aktivnim hitrim segrevanjem pečice, saj lahko vpeljava sprememb povzroči izbris gotovega programa in delovanja naprave pri trenutno nastavljenih parametrih funkcije, časa in temperature.

Konec gotovega programa

Konec je identičen kot v primeru zakasnitve izklopa pečice, po preteku časa se vklopi zvočni signal.

Programi s paro

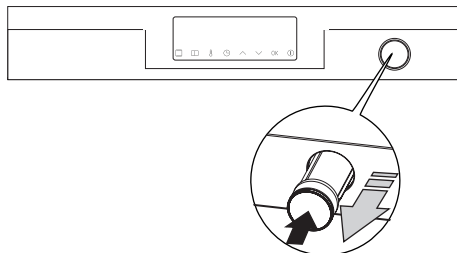
V aktivnem načinu se dotaknete senzorja , prižge se meni izbora gotovega programa- na ekranu se pojavi program označen z „P01“. Z uporabo senzorjev  ali  izberite primeren program označen kot P01S-P09S.

V opremo pečice so vključene posebne nerjaveče posode:

-lunkjaste za zelenjavo in ribe

-polne za meso

Posode z jedmi je potrebno postaviti na rešetke. Zapreti vrata pečice.



Izberite parni program P01S-P09S in pritisnite OK. Na ekranu utripata simbola para  in vlijite vodo . V panelu za upravljanje se nahaja izvlečna posodica. Posodico je potrebno pritisniti in nato povleči naprej. V posodico je potrebno naliti 0,5 litra vode. Zapremo posodico in s senzorjem OK potrdimo zagon programa. Simbola  in  sta še vedno prižgana, dodatno se prižge simbol za segrevanje pečice | • |.

POMEMBNO: Utripajoči simbol vlijete vodo  in zvočni signal v času trajanja programa pomeni, da je treba doliti vodo. Pri tem je potrebno postopati kot takrat, ko vodo dolijemo prvič.

OPOMBA: Program se ne bo prekinil, ko zmanjka vode!

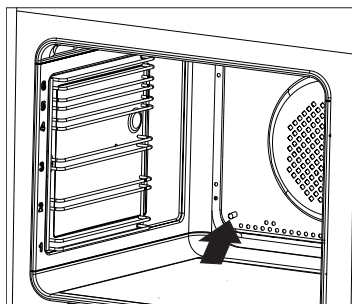
Po koncu programa se oglasi zvočni signal, na ekranu pa utripata simbola para  in vlijete vodo . Signal lahko izklopite s poljubnim senzorjem.

Nato je potrebno nagniti vrata na prvi nivo nagnjenosti (pribl. 15 stopinj).

Po nekaj sekundah lahko odprete vrata do konca.

Nato morate postaviti posodo (pekač za peko, globok) pod odtok vode.

S senzorjem OK sprejmete konec programa.



Vlivanje vode po pritisku na OK, čas pribl. 50 sek.

Ne izklaplajte pečice, medtem ko simbol  utripa.

Če želite odstraniti ostanke vode po končanem parnem programu je potrebno notranjost pečice obrisati s suho krpo.

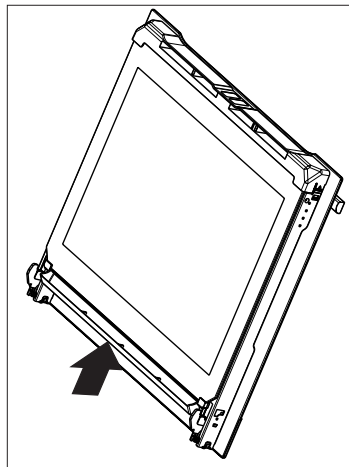
Po nekaj parnih programih je potrebno za približno 30 minut zagnati pečico s funkcijo gretja termocirkulacije na 180°C.

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

POMEMBNO: V času uporabe drugih programov, ki niso parni, v parnem sistemu ne sme biti vode. V času koriščenja standardnih funkcij gretja ni dovoljeno vlivati vode v izvelično posodico.

Vrata pečice opremljena z odcejalnikom

Odcejalnik je tovarniško nameščen na dnu vrat pečice.



Odcejalnik je treba po vsakem parnem programu očistiti vode, ki se nabere v njem. Priporočljivo je, da ga očistite s krpo ali pa ga razstavite, z njega očistite kondenz ter posušite. (Čiščenje in razstavljanje izvajajte, ko se pečica ohladi, v skladu z navodili v razdelku *Čiščenje in vzdrževanje*).

Opozorilo. Za standardno peko pri temperaturah nad 250°C pri uporabi spodnjega grelnika je priporočljivo razstaviti odcejalnik, sicer se lahko deformira. Po ohladitvi se odcejalnik povrne v prvotno obliko. Odcejalnik se lahko deformira, če je pečica dlje časa zaprta, vendar se bo vrnil v prvotno obliko.

Odstranjevanje kamna iz parnega sistema

Po več zagonih pečice s parnimi programi se na zaslonu programatorja prikažejo utripajoče sporočilo P10S in utripajoča simbola  in . Gre za informacijo za uporabnika, da je potrebno izvesti proces odstranjevanja kamna v sistemu. S seznama gotovih programov je potrebno izbrati P10S in izvesti odstranjevanje kamna. Uporabnik lahko dvakrat preloži odstranjevanje kamna s pritiskom na senzor ①. Vseeno pa po naslednjem končanem parnem programu, ki je bil izveden brez predhodnega odstranjevanja kamna, koriščenje parnih programov ne bo mogoče.

UPORABA

Navodila za odstranitev kamna so opisana spodaj.

- Pripraviti morate raztopino iz 450 ml vode + 50 ml tekočega sredstva za odstranjevanje kamna.
- Raztopino morate vliati v izvlečno posodico pečice.
- S senzorjem OK potrdite začetek programa odstranjevanje kamna. Simbola  in  sta ves čas prižgana ali pa utripa P10S.

POZOR: Med trajanjem programa trikrat nastopi potreba po odstranjevanju vode iz sistema.

Zvočni signal in utripajoči simbol  opozarjata na potrebo po odstranitvi raztopine iz sistema:

- Odprete vrata pečice.
- Posodo postavite pod odtok vode.
- S senzorjem OK potrdite, da ste vliili raztopino v posodo (če gre za pekač za peko, je potrebno takoj odliiti raztopino za odstranjevanje kamna in pekač sprati z vodo).

Nato je potrebno v izvlečno posodico pečice vliiti 0,5l vode in s senzorjem OK potrditi nadaljevanje programa (spiranje). Simbola  in  sta ves čas prižgana ali utripa P10S.

Zvočni signal in utripajoči signal  signalizirata potrebo po odstranitvi raztopine iz sistema:

- Odprete vrata pečice.
- Posodo postavite pod odtok vode.
- S senzorjem OK potrdite, da ste vliili raztopino v posodo (če gre za pekač za peko, je potrebno takoj odliiti raztopino za odstranjevanje kamna in pekač sprati z vodo).

Konec odstranjevanja kamna – utripata simbola  in . Po pritisku na senzor OK sledi izhod iz programa.

POMEMBNO: Če v času trajanja parnega programa z odtočne cevi prihaja voda, je potrebno sprati celoten sistem. V aktivnem načinu pečice brez vklopljene funkcije:

- Podstavite posodo, ki ima prostornino min. 1 liter.
- Vlijte 0,5 litra vode v izvlečno posodico.
- Hkrati pritisnite senzor  ali OK in zlij-

te vodo iz sistema.

- Ta postopek ponovite dvakrat.

Če problem ne izgine, je potrebno izvesti odstranjevanje kamna.

POMEMBNO: Če uporabnik prej opazi ostanke kamna, ki priplavajo po končanem parnem programu, je potrebno s seznama izbrati program P10S in se držati postopka navodil za odstranjevanje kamna.

Če uporabnik vlije vodo v izvlečno posodico, vendar ne bo uporabljal parnega programa, lahko vodo odlijete iz sistema s pritiskom na senzor  in OK. Med odlivanjem vode iz sistema lahko zadržite odlivanje s pritiskom na senzor OK.

Vrata pečice

Med delovanjem pečice morajo biti vrata zaprta. Odprte vrat povzroči, da se aktivna funkcija prekine. Če vrata ostanejo odprta dlje od 30 sekund, se pojavi akustični signal, ki vas obvesti, da morate zapreti vrata. Signal lahko izklopite z dotikom na poljubni senzor ali tako, da zaprete vrata. Ko so vrata odprta manj kot 10 minut, to ne vpliva na aktivni program in njegove parametre. Po tem času pečica zaradi varnostnih razlogov preide v način StandBy (izbrišejo se vse nastavitve).

Omejitev časa delovanja pečice

Zaradi varnostnih razlogov ima pečica omejitev časa delovanja. Če nastavljena temperatura znaša maksimalno 100°C, pečica preide v način StandBy po 10 urah, če nastavljena temperatura znaša 200°C ali več je maksimalni čas delovanja omejen na 3 ure. V razponu 101°C-199°C se čas delovanja spreminja linearno (med 3h in 10h).

Hitro segretje pečice

Z namenom hitrega segretja pečice se vklopi ventilacijski grelec, grelec opekača oz. ventilator termocirkulacije, v tem primeru maksimalna prejeta moč znaša 3,6 kW.

Funkcija parnega čiščenja

Pekač za pecivo vstavite v pečico na najnižji nivo in vlijte vanj 0,25l vode. Izberite funkcijo čiščenja s paro s senzorjem  kot je opisano in v tabeli funkcij 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 mogoče skrajšati z nastavitvijo višjih temperatur, priporoča se, da pečico pred peko segrejete,
- med pečenjem ne spreminjajte nastavljenih temperatur in vrata čim manjkrat odpirajte.

Priporočeni parametri pri uporabi funkcije ECO termo cirkulacija

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

PARAMETRI ZA PARNE PROGRAME

Št. programa	Ime programa ²⁾	Funkcija pečice	Temperatura [°C]	Čas [min]	Raven	Jedi
P01S	Kuhanje na pari	 1 stopnja pare	100	50	3	Zelenjava, riž, kaše, šakšuka, creme brulee, jajca po dunajsko
P02S	Kuhanje na pari + žar	 1 stopnja pare	100	25	3	Zapečena riba, zapečene testenine
		 2 stopnja opekač	220	20		
P03S	Pogrevanje in pasterizacija	 1 stopnja pare	90	25	3	
P04S	Svinjina na nizki temperaturi	 1 stopnja pare	80	240	3	Svinjina slow cook
P05S	Nežno meso pri nizki temperaturi	 1 stopnja pare	70	120	3	Puran, svinjska ribica, goveje ličnice, morski jezik, pegatka
P06S	Osnovno pecivo	 1 stopnja pare	50	30	3	Fokača, žemlje, kruh
		 2 stopnja konvencionalno gretje	200	30		
P07S ¹⁾	Perutnina	 1 stopnja pare	180	75	3	Perutnina
P08S ¹⁾	Žar + pečenje s paro	 1 stopnja opekač	220	20	3	Jedi v enem loncu – golaž, mesna lazanja, ratatouille, različno meso
		 2 stopnja pare	120	90		
P09S	Pečenje s paro	 1 stopnja pare in konvencionalno gretje	150	120	3	Pašteta, fondant (čas 12 min.)
P10S	Odstranjevanje kamna		100	15		

¹⁾ Pri programu je vklopljeno hitro segrevanje, da je dosežena potrebna temperatura.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Vrsta pečenja jedi	Funkcija pečice	Temperatura (°C)	Raven	Čas (min.)
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kvašen / štiričetrtinski kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kvašen / štiričetrtinski kolač		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Ribe		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ribe		190	2 - 3	60 - 70
Klobase		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.

¹⁾ Razgrejte prazno pečico

²⁾ Podani časi veljajo za peko v malih modelih

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

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

Pečenje peciva

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

¹⁾ 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 ¹⁾	3 - 7
Goveji burgerji	Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin)	4 - rešetke 3 – pekač za pečenko		220 ¹⁾	1 stran 13 - 18 2 stran 10 -15

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

Pečenka

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

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE 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.
- Po umitju komore pečice le-to obrisati do suhega.

Pomembno!

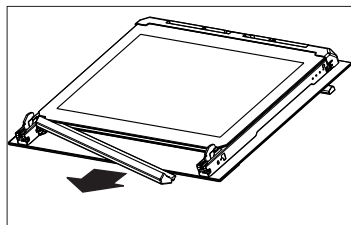
Za čiščenje in vzdrževanje se ne sme uporabljati nikakršnih sredstev za drgnjenje, agresivnih čistil, predmetov za drgnjenje.

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.

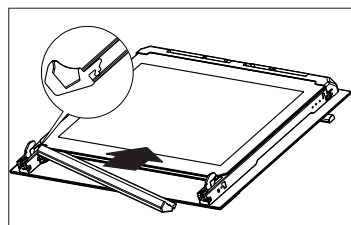
Demontaža odcejalnika

Odcejalnik se namesti s pritiskom med notranjo šipo in osrednjo šipo.

- Če želite razstaviti odcejalnik, ga povlecite navzdol, začenši z enega konca (desne ali leve strani).



- Za namestitev odcejalnika vstavite štrleči jeziček med vratna stekla, začenši z enega konca.

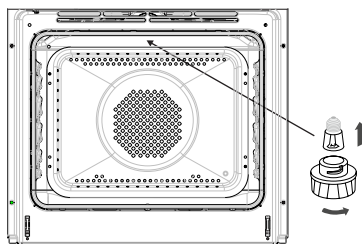


ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Menjava žarnice osvetlitve Pečice*

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

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

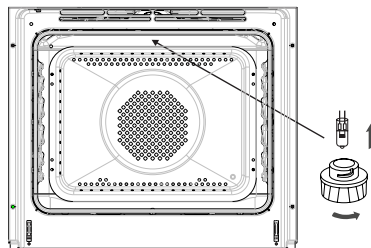


Osvetlitev pečice

Menjava halogenske žarnice osvetlitve pečice*

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

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



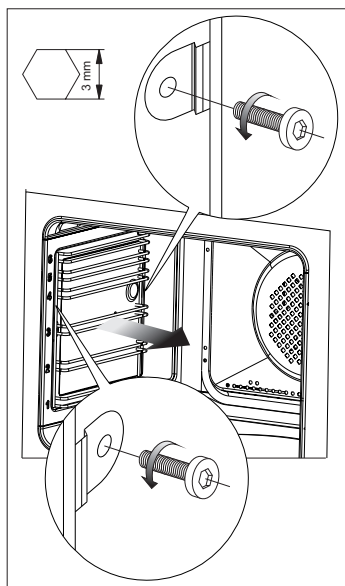
Osvetlitev pečice

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

*Odvisno od modela

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

- Pečice označen s črko **D** so opremljene z žičnimi vodili (lestvicami) vložkov pečice, ki se jih z lahkoto izvleče. Da se jih izvleče v cilju umitja, je treba z uporabo imbusnega ključa vel. 3 odviti vijaka z nosilcev pritrjujočih lestvico. Po umitju nazaj montirati vodilo v komoro pečice. Pred privitjem preveriti, ali se pritrjevalni nosilci nahajajo v odprtinah na bočni stranici komore pečice.

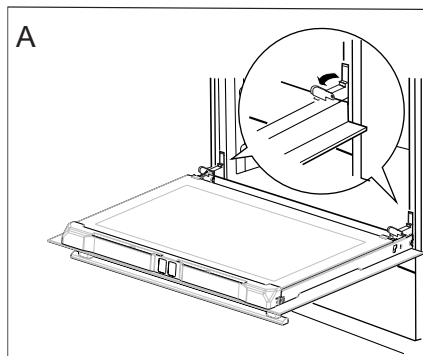


Odstranjevanje žičnatih vodil

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Snemanje vrat

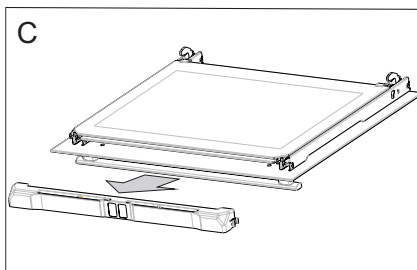
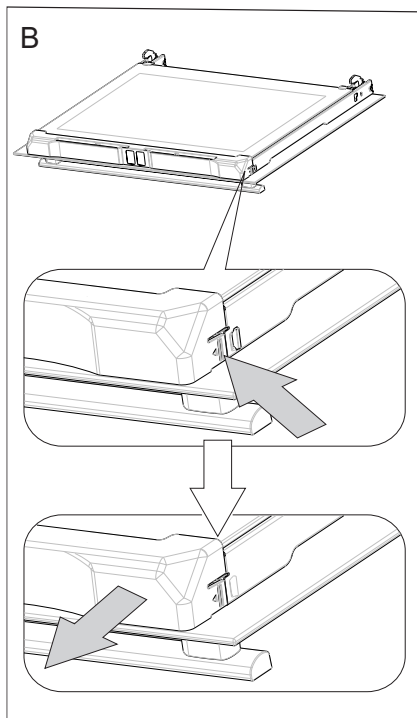
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečajju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem 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

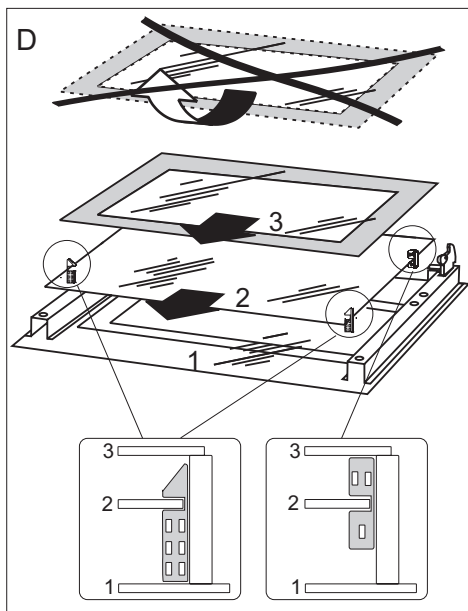
2. Notranje steklo izvleči z mesta pritrdjenosti (v spodnjem delu vrat). Sl. D.

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 nastavitve sme opravljati le ustrezeni servis ali inštalater z ustreznimi dovoljenji.

REŠEVANJE PROBLEMOV

V vsaki situaciji okvare je treba:

- izklopiti delujoče elemente pečice,
- odklopiti električno napajanje
- 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	Razlog	Kaj storiti
1.naprava ne dela	prekinitev v dovajanju toka	preveriti varovalko hišne instalacije, pregorelo zamenjati
2.ne deluje osvetlitev pečice	razrahljana ali poškodovana žarnica	zamenjati pregorelo žarnico (glej razdelek <i>Čiščenje in vzdrževanje</i>)
3. zaslon programerja kaže uro „0.00“	naprava je bila odklopljena od električnega omrežja ali je prišlo do trenutnega izpada napetosti	nastaviti tekoči čas (glej <i>Delovanje programerja</i>)
4.ventilator pri termocirkulacijskem grelniku ne deluje	Nevarnost pregretja! Takoj izklopiti pečico od napajanja (varovalka). Obrniti se na najbližji servis.	

Če se problem ni rešil, je potrebno električno napajanje izklopiti in javiti okvaro.

Pozor! Vsa popravila lahko izvajajo le kvalificirani tehniki na servisu.

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost	230V ~ 50 Hz	
Nazivna moč	maks. 3,6 kW	
Dimenzije pečice (višina/širina/globina)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm	
Poraba energije v načinu pripravljenosti [W]		0,8
Poraba energije v načinu izklopa [W]		-
Poraba energije v stanju pripravljenosti ob priključitvi na omrežje [W]		-
Čas samodejnega preklopa v način pripravljenosti/izklopa [min].		10

Osnovne informacije:

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

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

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

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

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

Izjava proizvajalca

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

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

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

Vrsta radijske naprave, ki je skladna z Direktivo 2014/53/EU. Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na spletni strani proizvajalca, uvoznika ali pooblaščenega zastopnika.

