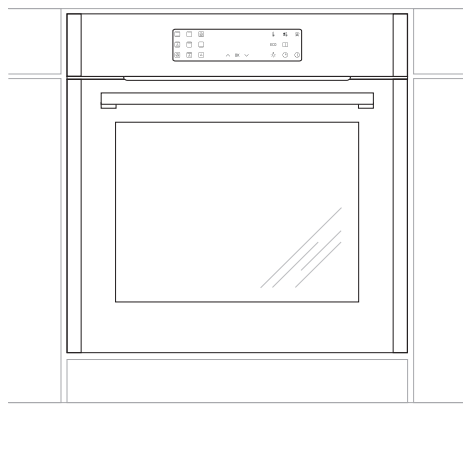




12243.3ePaTeDpScUtX / EBX 944 700 E

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 SPORÁKU	30
TECHNICKÉ ÚDAJE	36
	SK
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	39
AKO ŠETRIŤ ENERGIU	41
OPIS VÝROBKU	43
INŠTALÁCIA	45
OBSLUHA	47
PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY	58
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA	65
TECHNICKÉ ÚDAJE	71
	HR
INFORMACIJE O SIGURNOSTI	74
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU	76
OPIS PROIZVODA	78
INSTALACIJA	80
UPORABA	82
PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI	93
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE	100
TEHNIČKI PODACI	106
	SL
NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE	108
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO	110
OPIS IZDELKA	112
INSTALACIJA	114
UPORABA	116
PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI	128
ČIŠĆENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE	135
TEHNIČNI PODATKI	141

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

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

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

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

Pozor!

Trouba lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Trouba je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

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

Tento spotřebič může být používán dětmi staršími než 8 roků a osobami s fyzickým, mentálním anebo psychickým omezením anebo bez praktických zkušeností a vědomostí, pokud to bude probíhat pod dozorem anebo v souladu s návodem k používání odevzdaným osobami zodpovědnými za jejich bezpečnost. Věnujte pozornost, 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 vyhnout 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.

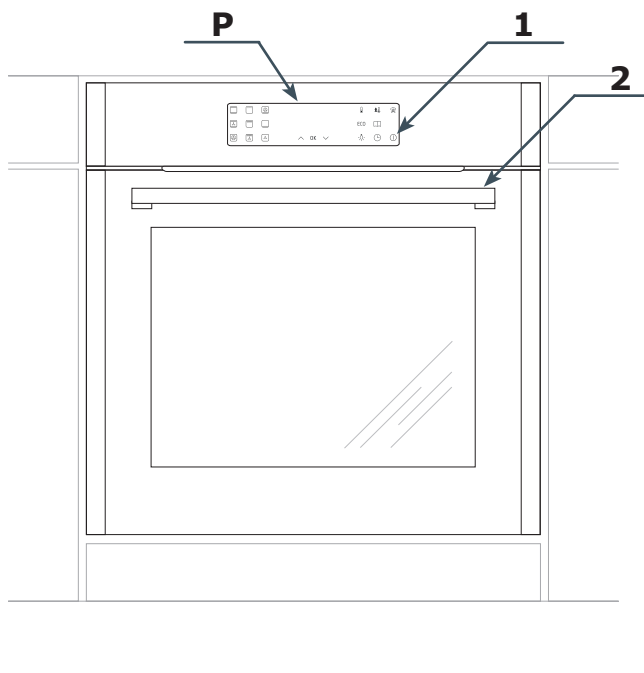
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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



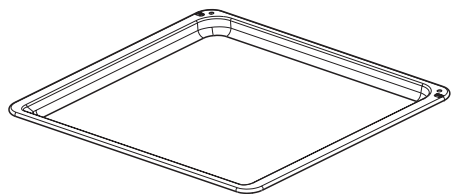
P Elektronický programátor

1. Zapínač/vypínač

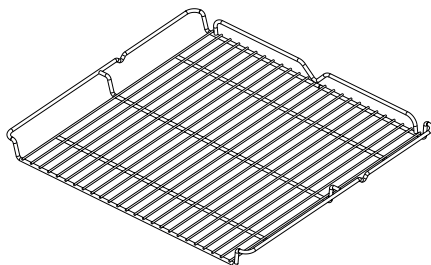
2. Dveřní úchyt

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

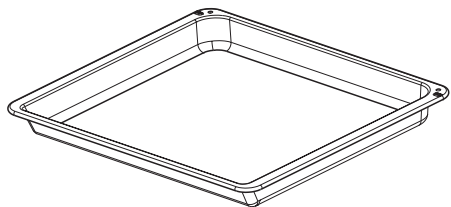
Vybavení sporáků



*Plech na pečivo**

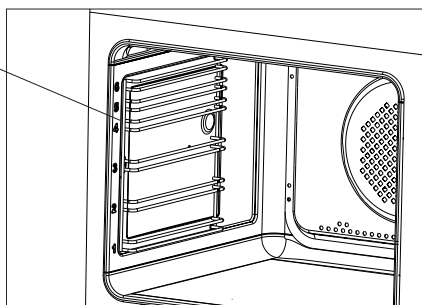


*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*



*Pečící plech /maso/**

Boční závěsné lišty plechů

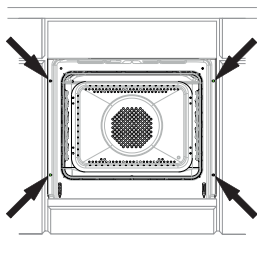


*u některých typů



Ustavení sporák

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



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.

- Sporák je továrně přizpůsoben k napájení střídavým proudem, jednofázovým (220-240V 1N~50/60 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 zátěž 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.



Před prvním uvedením do provozu

- Odstraňte veškeré obalové materiály, zejména prvky sloužící uvnitř trouby pro bezpečnou přepravu.
- Vyjměte veškeré příslušenství z trouby a umyjte je důkladně teplou vodou s jemným prostředkem na mytí nádobí.
- Sundejte ochrannou folii z teleskopických lišt.
- K mytí vnitřní části trouby použijte teplou vodu s jemným mycím prostředkem. Nepoužívejte tvrdé kartáče ani houbičky. Mohou poškodit povlak, kterým je pokrytý vnitřek prostoru trouby.

Vyhřívání komory trouby

- V místnosti zapněte ventilaci nebo otevřete okno.
- Zvolte konvenční funkci  nebo termoventilátor  (přesný popis těchto funkcí se nachází v další části návodu).

Trouba by měla pracovat minimálně 30 minut, během provozu bude trouba uvolňovat zápach, který se vyskytuje pouze na začátku, během používání zcela zanikne. Je to běžný jev, který se nazývá vyhřívání komory trouby.

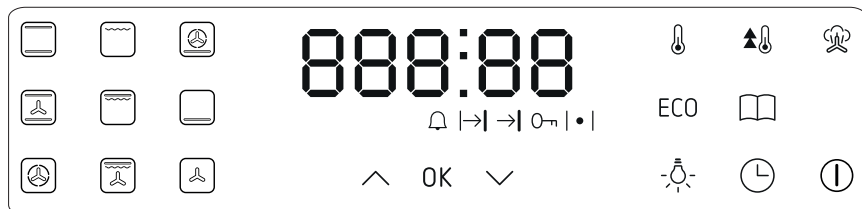
Ovládací panel

Hlavní spínač (pohotovost ) se nachází na pravé straně displeje. Hlavní spínač se aktivuje po dotyku skla na určeném místě (kde je piktogram) a je signalizován zvukovým signálem. (Viz kapitola: *Elektronický programátor*).

Povrchy čidel udržujte v čistotě.

OBSLUHA

Elektronický programátor



Programátor je vybaven LED displejem a dotykovými senzory (senzory jsou osvětleny):

Čidlo	Popis	Čidlo	Popis
	Konvenční ohřev		Hlavní spínač (pohotovostní režim)
	Pečivo		Hodiny, minutka
	Horký vzduch		Osvětlení
	Super gril		Přednastavené programy
	Turbo gril	ECO	Program Eco
	Pizza		Parní programy
	Přípečení		Rychlý ohřev
	Rozmrazování		Nastavení teploty
			Plus / nahoru [+]
			Minus / dolů [-]
		OK	Potvrzení

Upozornění: Každé použití senzoru je signalizováno zvukem. Nelze vypnout zvukové signály.

Každý snímač se může zobrazovat při následujících úrovních jasu:

- plný jas 100 % (signalizuje aktivní senzor);
- snížený jas 50 % (signalizuje senzor, který lze aktivovat);
- noční jas 50 % (snížený jas v časovém rozmezí 22:00 – 6:00), vypnuto.

Symboly aktivnosti funkcí na displeji

-  Aktivní časovač
-  Délka práce
-  Ukončení práce
-  Aktivní rodičovský zámek
-  Zahřívání trouby

* dostupné podle modelu

Připojení napájení

Po připojení k napájení (nebo obnovení po výpadku) přejde trouba do režimu nastavení aktuálního času, na displeji se objeví 00:00. 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. Výpadek napájení nevymaže dětský zámek, ale funguje pouze po nastavení aktuálního času a uvedení do pohotovostního režimu.

Nastavení aktuálního času

Po připojení napájení na displeji blikají číslice 00 hodin: (číslíce minut neblíkají). K nastavení hodiny použijte senzory  a . Nastavení potvrďte senzorem OK. Na displeji blikají minuty :00 (hodiny svítí nepřerušovaně). K nastavení minut použijte senzory  a . Nastavení potvrďte senzorem OK. Programátor přejde do pohotovostního režimu. Správné nastavení času bude potvrzené zvukovým signálem. Chcete-li změnit aktuální

čas, tak v aktivním režimu stiskněte a přidržte senzor , na displeji se objeví symbol , ještě jednou stiskněte senzor , číslice 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.

Režim Standby

Jinak řečeno pohotovostní režim. Přechod do režimu standby ruší všechna nastavení funkcí, časů, teplot, zvolených programů. Všechny ohřívače jsou odpojené. Displej je zhasnutý s výjimkou hodin. V tomto režimu je na displeji aktivní pouze snímač zapnutí/vypnutí  Senzor má snížený jas. Intenzita světla se snižuje vzhledem k aktivnímu režimu.

Pokud teplota v komoře překračuje 80°C, zobrazuje se střídavě teplota a aktuální čas. Pokud je aktivní zámek senzorů, tak se po stisknutí senzoru  (při pokusu o jeho zapnutí) se zobrazí LOC v normálním jasu na 5 sekund s  a  místo aktuálního času / teploty.

Přechod do pohotovostního režimu: kdykoli přidržením senzoru  po dobu 3 sekund (i v případě zamčení senzoru je k dispozici funkce VYPNOUT troubu), přechod do pohotovostního režimu tímto způsobem generuje zvuk; po výpadku napájení a nastavení aktuálního času; v případě probíhajícího cyklu pyrolyzy se přidržením  po dobu 3 sekund přejde do režimu chlazení trouby a odemčení dvířek, teprve po vystydnutí a odemčení následuje přechod do pohotovostního režimu.

OBSLUHA

Ukončení pohotovostního režimu: přidržením senzoru  po dobu 3 sekund, přechod z pohotovostního režimu do aktivního režimu je signalizován zvukem.

Aktivní režim

Je to režim, v kterém je možné zvolit požadované funkce, programy, měnit nastavení. Aktivní jsou senzory funkcí, programů, hodin a funkce aktivované stisknutím 2 senzorů: dětský zámek a nastavení. Zbývající čidla jsou aktivované v případě potřeby změny nastavení apod.

Automatické vypnutí: Neprovádí-li uživatel žádné akce (stisknutí aktivních senzorů) a nejsou-li naprogramovány nějaké akce (a také po dokončení všech naprogramovaných akcí) přejde programátor do pohotovostního režimu po 30 sekundách od poslední aktivity uživatele nebo po dokončení poslední naprogramované funkce.

V aktivním režimu displej pracuje s normálním jasnem. Na displeji se zobrazuje aktuální čas. Pokud je do prostoru trouby vložena termosonda, zobrazí se symbol termosondy. Když je nastaven dětský zámek, zobrazuje se symbol zámku (symbol .

Rodičovská blokáda

Dětský zámek je navržen tak, aby znemožňoval změnu nastavení trouby nebo znemožňoval zapnutí trouby.

V režimu StandBy zároveň stisknete 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.

Aktivní zámek znemožňuje změnu parametrů, ale stále je možné troubu vypnout.

Osvětlení

Pokaždé, když otevřete dvířka trouby, roz-

svítí se světlo. Navíc, když je trouba v aktivním režimu, uvnitř trouby je zapnuté osvětlení. Toto osvětlení je zapnuté pouze v pohotovostním režimu. Pokud budou dveře trouby otevřené delší dobu, osvětlení se automaticky vypne po cca 5 minutách. Osvětlení při topných funkcích ECO podle popisu funkce ohřevu.

Čidlo  funguje nezávisle na zbývajících funkcích, stlačování čidla nemá vliv na průběh zbývajících funkcí a nastavení. Čidlo  nefunguje v režimu standby.

Světlo v troubě se po stisknutí senzoru zapne na 30 sekund .

Přidržením senzoru  během aktivního programu se zapne osvětlení v nepřerušovaném módu, vypne se opětovným stisknutím a přidržením senzoru  nebo po ukončení funkce ohřevu (hotového programu). Rozsvícené světlo je možné zhasnout v libovolném okamžiku stlačením čidla .

Chladicí ventilátor

Fungování chladicího ventilátoru je nezávislé na nastavených funkcích a stavu programátoru. Chladicí motor se spustí automaticky, když je aktivována jakákoli funkce ohřevu. Motor je zapnutý do okamžiku, kdy teplota v komoře překročí 100 °C. Při poklesu pod tuto teplotu se automaticky vypne chladicí ventilátor.

U parních a pyrolytických programů je chlazení dvourychlostní a funguje tak, jak je popsáno v programech.

Zahřívání trouby (Symbol termostatu)

Symbol  znamená rozezhřívání 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.

Dvířka trouby

Během provozu trouby musí být dvířka zavřená. Otevření dvířek přeruší aktivní funkci. Pokud jsou dvířka otevřená déle než 90 sekund, zazní zvukový signál indikující nutnost zavření dvířek. Zvukový signál můžete vypnout dotknutím libovolného senzoru nebo zavřením dvířek.

Otevření dvířek na dobu kratší než 5 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

Jestliže pečicí trouba pracuje na libovolné funkci ohřevu specificky dlouhé časové období, to programátor pro bezpečnost za-

končí práci pečicí trouby po době ustálené v souladu s níže uvedeným příkladem. Po ukončené funkci ohřevu pečicí trouba přechází do režimu standby.

Příklad: Pokud činí teplota v komoře trouby 200 °C, pak dojde k odpojení elektrických částí po cca 3 hodinách pečení trouby. Při teplotě 100 °C po cca 10 hodinách.

Jedná se o ochranu trouby proti přehřátí.

Časovač

Minutku lze nastavit v aktivním režimu. Krátkým stisknutím senzoru  se zobrazí symbol  a aktuální hodnota odpočítávaného času.

Dlouhým stisknutím senzoru  se zobrazí blikající symbol  a přechod do režimu nastavování minutky.

Pak se senzory  a  nastaví hodnota odpočítávaného času a senzorem OK se nastavení potvrdí. Současným stisknutím  a  se nastavení časovače obnoví.

V aktivním režimu, je-li časovač aktivní (čas se odpočítává), na displeji svítí symbol . Časovač lze nastavit maximálně na 120 minut.

Časovač nepřerušuje aktivní funkci trouby. Po uplynutí časové doby se zapne zvukový signál, který můžete vypnout pomocí libovolného senzoru.

Zapnutí funkce ohřevu

V aktivním režimu stiskněte senzor se symbolem funkce ohřevu na levé straně displeje. V tomto módu je symbol vybraného programu osvětlen na 100 % a u symbolů jiných senzorů je osvětlení ztlumeno na 50 %. Symboly na pravé straně displeje, které jsou pro danou funkci ohřevu nedostupné, nesvítí a jejich senzory jsou neaktivní.

Po výběru funkce programátor automaticky přejde na nastavení teploty. Zobrazuje se plným jasnem hodnota teploty a symbol °C. První zobrazená teplota je výchozí teplota pro danou funkci. Teplota se mění senzory $\wedge$ a $\vee$ po 5 °C, stupnice je zacyklená. Minimální, maximální a výchozí hodnota jsou individuálně definovány pro každou funkci. Kromě číselných hodnot existuje symbol --- což znamená vypnutá topná tělesa.

Zvolená teplota se potvrzuje senzorem OK. Jas zobrazené teploty klesá na úroveň normálního provozu, na displeji se objeví aktuální čas, načež začne pracovat ve zvolené funkci a s nastavenou teplotou.

OBSLUHA

Funkce ohřevu a další funkce

Popis funkce		Realizace						Teplota [°C]		Výchozí t.[°C]
		Světlo	Horní ohřivač	Ohřivač opékače	Ohřivač ventilátoru	Dolní topné těleso	Ventilátor termoooběhu	min.	max.	
Funkce ohřevu										
	Konvenční	✓	✓			✓		30	280	200
	Pečivo	✓	✓			✓	✓	30	280	180
	Horký vzduch	✓			✓		✓	30	280	180
	Gril	✓		✓				30	280	250
	Super gril	✓	✓	✓				30	280	250
	Turbo gril	✓	✓	✓			✓	30	280	200
	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Přípečení	✓				✓		30	240	200
	Rozmrazování	✓					✓	-	-	-
Další funkce										
	Teplota	jak je popsáno v návodu								
ECO	Pečení ECO	jak je popsáno v návodu						30	280	200
	Světlo	✓						-	-	-
	Rychlý ohřev			✓	✓		✓	30	280	-
	Přednastavené programy	jak je popsáno v návodu								
	Parní programy*	jak je popsáno v návodu								

* dostupné podle modelu

Náhled a úprava nastavení během práce trouby

Teplotu uvnitř během chodu trouby zjistíte krátkým stisknutím senzoru . 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.

Náhled nastavených časů se provádí stejným způsobem jako při zjišťování teploty. Chcete-li zkontrolovat nastavený čas, když je trouba v chodu, krátce stiskněte senzor , zobrazí se čas minutky. Dalším stisknutím senzoru  zkontrolujete dobu činnosti. Dalším stisknutím zobrazíte čas ukončení činnosti. Dotkněte se znovu, aby se vrátil na zobrazení aktuálního času.

Chcete-li změnit nastavený čas během činnosti trouby, stiskněte a přidržte senzor , na displeji se objeví aktuálně nastavený čas, můžete jej upravit senzory  a . Nové nastavení potvrďte senzorem OK. Až do chvíle potvrzení, je v troubě nastavená předchozí hodnota.

Chcete-li změnit funkci (program), když je trouba spuštěna, stiskněte senzor s jiným programem ohřevu, než je aktuální. Senzor nově vybraného programu začíná blikat a osvětlení aktuálně uskutečňovaného programu se nemění. Potvrďte senzorem OK výběr nového programu. Senzor nového programu přestane blikat a svítí nepřerušovaně, kdežto senzor předchozího programu zhasne. Pokud výběr nepotvrdíte, programátor se vrátí do předchozího stavu (aktuální program).

Při změně programu během nastavování teploty se zachová poslední nastavená hodnota.

Ukončení funkcí

Chcete-li funkci ukončit, stiskněte a přidržte senzor . Výchozí funkce fungují neomezeně dlouho, automatické vypnutí trouby je možné pouze aktivací funkce času trvání a funkce odloženého spuštění trouby. Výjimkou je funkce pyrolytického čištění.

Délky pečení (automatické vypnutí)

Nastavením délky pečení se rozumí automatické vypnutí trouby po uplynutí nastavené doby od okamžiku aktivace tohoto režimu. Délku lze nastavit od 1 minuty do 10 hodin. Chcete-li aktivovat délku práce trouby, tak při chodu s určitou funkcí stiskněte a přidržte

senzor , na displeji začne blikat symbol minutky . Stiskněte ještě jednou senzor , na displeji se objeví symbol , nyní můžete nastavit délku práce trouby senzorem  a potvrdit senzorem OK.

Nastavení délky práce lze upravit senzory  a . Upravenou hodnotu potvrďte pomocí OK.

Nastavenou délku činnosti trouby můžete vypnout tím, že senzorem  nastavíte hodnotu 0:00 a potvrdíte OK.

Vypnutí trouby přeruší aktivní funkci. Po uplynutí nastavené doby se ozve signál, ten můžete vypnout libovolným senzorem kromě . Po vypnutí zvukového signálu se smažou nastavení funkcí a teploty a na 30 s se rozsvítí světlo. Symbol  zhasne. Po dalších 60 sekundách přejde trouba do pohotovostního režimu.

Upozornění: Když použijete senzor  ke zrušení výstrahy, programátor automaticky přejde do módu úpravy času odložení spuštění trouby.

Odložené spuštění (automatické zapínání a vypínání).

Odložené spuštění znamená automatické zapnutí trouby v určitém čase, pak automatické vypnutí trouby po nastavené délce chodu. Možné odložené zapnutí trouby je od 1 minuty do 10 hodin a doba provozu je omezená do 10 hodin. Chcete-li aktivovat odložené spuštění trouby, nejprve aktivujte délku činnosti trouby. Na displeji se zobrazí symbol . Následně se dotkněte a přidržte senzor  znovu na obrazovce začne blikat symbol časovače . Dvakrát stiskněte senzor , na displeji začne blikat symbol , nyní můžete nastavit přesný čas zapnutí trouby senzorem , pak potvrďte senzorem OK.

OBSLUHA

Po potvrzení času zapnutí se rozsvítí symboly  i  a na hodinách se opět ukazuje aktuální čas.

Čas zapnutí trouby můžete nastavit senzory  a . Upravenou hodnotu potvrďte pomocí OK.

Když chcete zrušit automatické vypnutí trouby, tak senzorem  nastavte nejnižší možnou hodnotu času a potvrďte OK.

Po automatickém zapnutí trouby zhasne symbol . Po uplynutí času činnosti se ozve signál, ten můžete vypnout libovolným senzorem. Po vypnutí zvukového signálu se smažou nastavení funkcí a teploty a na 30 s se rozsvítí světlo. Symbol  zhasne. Po dalších 60 sekundách přejde trouba do pohotovostního 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 výběru přednastaveného programu – na displeji se zobrazí program označený jako „P01“. Pomocí senzorů  a  zvolte vhodný program dle níže zobrazené tabulky. Poté potvrďte výběr programu senzorem OK, trouba začne pracovat.

Program	Popis	Části trouby	Teplota	Rychlý ohřev	Funkce ohřevu
P01	Maso (hovězí, jehněčí, vepřové)	Cirkulace horkého vzduchu – 2. úroveň zdola – 120 minut	180 °C		
P02	Celé kuře (cca 1,5 kg)	Gril + ventilátor – 2. úroveň zdola – 85 minut	190 °C		
P03	Celá kachna (cca 2 kg)	Gril + ventilátor – 2. úroveň zdola – 120 minut	180 °C		
P04	Husa (cca 3 kg)	Gril + ventilátor – 1. úroveň zdola – 130 minut	170 °C		
P05	Krůta (cca 2,5 kg)	Gril + ventilátor – 1. úroveň zdola – 155 minut	170 °C		
P06	Drůbež (křídélka, stehýnka)	Horní topné těleso + dolní topné těleso – 2. úroveň zdola 60 minut, rychlý ohřev	180 °C	ANO	
P07	Pizza, pita, tortilla, sendviče	Horní topné těleso + dolní topné těleso – 1. úroveň zdola – 10 minut, rychlý ohřev	230 °C	ANO	
P08	Lasagne, kořenová zelenina, hotová mražená jídla	Horní topné těleso + dolní topné těleso – 2. úroveň zdola – 30 minut, rychlý ohřev	230 °C	ANO	

OBSLUHA

P09	Focaccia	Horní topné těleso + dolní topné těleso – 2. úroveň zdola – 15 minut, rychlý ohřev	220 °C	ANO	
P10	Zapékané pokrmy se zeleninou a masem	Horní topné těleso + dolní topné těleso – 2. úroveň zdola – 25 minut Rychlý ohřev	180 °C	ANO	
P11	Piškot	Horní topné těleso + dolní topné těleso – 2. úroveň zdola – 45 minut, rozehrátá trouba	160 °C		
P12	Muffiny, máslové houstičky	Cirkulace horkého vzduchu – 3. úroveň zdola – 35 minut	160 °C		
P13	Kroupy, ovesná kaše, obilné sušenky	Cirkulace horkého vzduchu – 3. úroveň zdola – 15 minut	180 °C		
P14	Koláč s ovocem	Horní topné těleso + dolní topné těleso – 2. úroveň zdola – 60 minut Rychlý ohřev	180 °C	ANO	
P15	Chléb	Horní topné těleso + dolní topné těleso – 2. úroveň zdola – 60 minut	210 °C		
P16	Kynutí těsta	Horní topné těleso + dolní topné těleso – 2. úroveň zdola – 20 minut	30 °C		
P17	Sušení	Cirkulace horkého vzduchu – 2. úroveň zdola – 3, 4, 5 hodin	50 °C		
P18	Hranolky	Horní topné těleso + dolní topné těleso – 2. úroveň zdola – 20 minut Rychlý ohřev	220 °C	ANO	
P19	Hotová jídla (vege, pečené maso, ryby, falafel, hamburgery)	Cirkulace horkého vzduchu – 2. úroveň zdola – 10 minut Rychlý ohřev	230 °C	ANO	

Každý hotový program můžete libovolně modifikovat tj. měnit zadanou teplotu nebo změnit dobu provozu trouby. Chcete-li to provést, postupujte podle příslušných bodů pokynů („Náhled a úprava nastavení během práce trouby“ a „Automatické vypnutí a zapnutí trouby“). Po zavedení změn program již není „přednastaveným programem“, zavedené změny jsou aktivní jednorázově, nezpůsobuje to změny parametrů přednastaveného programu během dalšího spuštění.

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 předpřipravených programů s rozehrátím se po potvrzení programu senzorem OK na displeji objeví aktuální teplota komory trouby. Po dosažení příslušné teploty zazní zvukový signál, který se vypne okamžikem otevření dvířek. Vložte jídlo do trouby a zavřete dvířka, hned začne 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.

OBSLUHA

Ukončení přednastaveného programu

Ukončení je stejné jako v případě automatického vypnutí trouby, zařízení pípne.

Funkce ECO

Volba programu ECO je indikována osvětleným senzorem ECO. Během ECO programu je osvětlení trouby ve výchozím nastavení vypnuto, stisknutí senzoru  rozsvítí osvětlení na 10 s. Osvětlení nelze zapnout trvale.

Rychlé zahřátí trouby

Chcete-li troubu rychle přehřát, můžete zapnout funkci Rychlý ohřev. V aktivním módu stiskněte senzor . Když je funkce aktivní, jsou osvětleny senzory funkce ohřevu a senzor . Trouba pracuje na maximální možný výkon. Funkce je k dispozici ve všech funkcích ohřevu kromě funkcí rozmrazování a čištění – u těchto funkcí má stisknutí senzoru za následek pípnutí.

Po dosažení zadané teploty se spustí zvukový signál. Obnovuje se ohřev podle zvolené funkce a způsob udržování teploty.

Funkci rychlého zahřátí lze kdykoli deaktivovat stisknutím senzoru .

Funkce Soft Steam

Trouba je vybavena funkcí Soft Steam (senzor ). V počátečním procesu pečení se vyrábí pára, což má příznivý vliv na některá jídla připravovaná v troubě. Na dně komory trouby se nachází prohloubené místo, do kterého vlijte 150 ml čisté studené vody ještě před rozehřáním trouby, nepřidávejte žádné koření. V aktivním módu stiskněte senzor  funkce Soft Steam. Po cca 5 minutách, když je trouba prvotně zahřátá, vložte do komory pokrm a zavřete dvířka.

Upozornění: Po provedení práce nenechávejte zbytky vody v prohloubeném místě. Když

trouba ochladne, odstraňte vodu utěrkou. Před odstraněním vody se ujistěte, že trouba vychladla.

Vzhledem k přítomnosti páry v komoře může na vnitřní straně dvířek a na stěnách komory pára kondenzovat. Po skončení vždy setřete přebytečnou vodu.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Tabulky s příklady nastavení trouby

Pečení pečiva

	Druh potravin	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota [°C]	Čas [min.]
Pečivo ve formách	Piškot	Kulatá dortová forma černá na rošt	1-2		170 – 200 ¹⁾	38 – 50 ²⁾
	Kynutá/třená bábovka	Kulatá nebo obdélníková bábovková černá forma na rošt	1-2		160 – 170 ¹⁾	25 – 40 ²⁾
	Kynutá/třená bábovka	Kulatá nebo obdélníková bábovková černá forma na rošt	3		150 – 160	25 – 40
	Piškot bez tuku	Forma na pečení potahovaná černě kulatá nebo hranatá na rošt	1-2		170-180 ¹⁾	38 - 45 ²⁾
	Jablečný koláč	Forma na pečení černá kulatá nebo hranatá kladená na rošt	1-2		190-200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾
Těsto na plechu	Malé muffiny	Papírové formičky o Ø cca 48mm kladené na plech	3		155-160 ¹⁾	37 - 45 ²⁾
		Papírové formičky o Ø cca 48mm kladené na plech	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Papírové formičky o Ø cca 48mm kladené na plech	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Papírová forma Ø cca 48mm 2 – Plech na pečivo nebo pečení masa 4 – Plech na pečivo	2 + 4		150-160 ¹⁾	34 - 40 ²⁾
	Křehké pečivo	Plech na pečení pečiva	2		150-160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
		Plech na pečení pečiva	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
		Plech na pečení pečiva	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
		2 – Plech na pečivo nebo pečení masa 4 – Plech na pečivo	2 + 4		160-175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého nahřívání.

²⁾ Uvedené časy, pokud není uvedeno jinak, jsou platné pro nezahřátou komoru zařízení.

Důležité!

Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a můžete je upravovat podle vlastních zkušeností a kulinařských preferencí.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

- Snažte se používat plechy dodané s vaším spotřebičem.
- Používáte-li vlastní plechy a formu, dávejte na mřížku na sušení. Doporučujeme používat černé plechy, nejlépe vodí teplo a zkracují dobu pečení.
- Nedoporučujeme používat plechy a formy se světlými a lesklými povrchy, může to vést k nedopékání spodku pečiva (v případě použití funkce dolní topné těleso + horní topné těleso).
- Při použití cirkulace horkého vzduchu není nutné troubu rozehrávat. Při ostatních funkcích je třeba rozehrát komoru na danou teplotu před vložením pokrmu dovnitř (kontrolka by měla zhasnout).
- Před vyjmutím těsta z trouby zkontrolujte kvalitu pečiva pomocí dřevěné špejle (je-li pečivo správně upečené po zapíchnutí do těsta, by měla být špejle suchá a čistá),
- Po upečení nechejte pečivo v rozehráté komoře trouby asi 5 minut.
- Teplota pečení je při zapnuté funkci cirkulace horkého vzduchu zpravidla nižší o 20-30 °C, než v případě používání konvenční funkce (horní + dolní topné těleso).
- Parametry nastavení pro pečení v tabulce jsou jen orientační a lze je jakkoliv upravovat podle libosti a zkušeností.

Jestliže se informace uváděné v kuchařských knížkách významně liší od hodnot uvedených v návodu k obsluze, prosíme o dodržování pokynů v návodu.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pečení masa a zeleniny

Druh potravin	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota [°C]	Čas [min.]
Hovězí	Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku)	2 – rošt / 1 – plech		225 - 250	120 – 150
Hovězí	Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku)	2 – rošt / 1 – plech		160 - 180	120 – 160
Hovězí	Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku)	2 – rošt / 1 – plech		180 - 190	100 – 150
Vepřové	Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku)	2 – rošt / 1 – plech		160 - 230	90 – 150
Vepřové	Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku)	2 – rošt / 1 – plech		160 - 190	90 – 150
Vepřové	Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku)	2 – rošt / 1 – plech		180 - 190	100 – 150
Kuře	Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku)	2 – 3 rošt / 1 – plech na pečení masa		180 - 190	70 – 90
Kuře	Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku)	2 – rošt / 1 – plech		160 - 180	45 – 60
Kuře	Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku)	2 – 3 rošt / 1 – plech na pečení masa		175 - 190	60 – 70
Ryba	Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku)	2 – 3 rošt / 1 – plech na pečení masa		190	60 – 70
Ryba	Rošt + nádoba s pokličkou	2 – rošt, nádoba na roštu		210 - 220	45 – 60
Ryba	Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávacího tuku)	2 – 3 rošt / 1 – plech na pečení masa		160 - 180	45 – 60
Zelenina	Plech na pečení masa	2		190 - 210	40 – 50
Zelenina	Plech na pečení masa	3		170 - 190	40 – 50

Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru.

Důležité!

Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a můžete je upravovat podle vlastních zkušeností a kulinařských preferencí.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

- V troubě připravujte porce masa překračující 1 kg, menší kousky doporučujeme připravovat na varné desce.
- K pečení se doporučuje používat žáruvzdorné nádoby, rovněž úchyty těchto nádob musí být odolné vůči působení vysoké teploty.
- Při pečení na mřížce na sušení nebo na roštu se doporučuje umístit na nižší úroveň plech. Tuk z pokrmu nebude kapat rovnou do komory, nýbrž na ten plech.
- Aby bylo maso šťavnaté, do umístěného plechu se doporučuje nalít malé množství vody. Pak se pokrm nevysuší.

Doporučuje se alespoň jednou, v polovině pečení obrátit maso na druhou stranu. Při pečení také maso pravidelně podlévejte vznikající omáčkou nebo horkou osolenou vodou. Maso nepodlévejte studenou vodou.

Pizza

Druh potravin	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota [°C]	Čas [min.]
Pizza					
Čerstvá	Plech na pečení pečiva	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 25
Čerstvá, tenký korpus	Plech na pečení pečiva	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 20
Mražená, tenký korpus	Rošt	2-3		2)	2)
Mražená, silný korpus	Rošt	2-3		2)	2)

¹⁾ Nahřejte prázdnou troubu

²⁾ Řiďte se pokyny na obalu

Důležité!

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

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Grilování

Druh potravin	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota [°C]	Čas [min.]
Toasty z bílého pečiva	Rošt	4		220 ¹⁾	3 - 7
Toasty z bílého pečiva	Rošt	4		220 ¹⁾	3 - 7
Kuře	Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávajícího tuku)	2 – 3 rošt / 1 – plech na pečení masa		180 - 190	70 – 90
Ryba	Rošt + Plech na pečení masa (na zachytávání odkapávajícího tuku)	2 – 3 rošt / 1 – plech na pečení masa		190	60 – 70
Zelenina	Plech na pečení masa	3		170 - 190	40 - 50

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí

Důležité!

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

Funkce ohřevu termooběh ECO

- Pomocí funkce termooběh ECO se spustí optimalizovaný způsob ohřevu pro úsporu energie při přípravě pokrmu, dobu pečení nelze zkrátit nastavením vyšších teplot, nedoporučuje se rovněž přehřívat troubu před pečením, měnit nastavení teploty během pečení a otevírat během pečení dvířka.

Doporučované parametry při použití funkce termooběh ECO

Druh potravin	Funkce trouby	Teplota [°C]	Úroveň	Čas [min.]
Píškot		180 - 200	2-3	50 - 70
Kynutá/třená bábovka		180 - 200	2	50 - 70
Ryba		190 - 210	2	45 - 60
Hovězí		200 - 220	3	90 - 120
Vepřové		200 - 220	2	90 - 160
Kuře		180 - 200	2	80 - 100

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Tabulky se zkušebními jídly

Tabulky se zkušebními jídly podle normy EN 60350-1

Pečení pečiva

Druh potravin	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	2 + 4		150 ¹⁾	27-30
	Plech na pečení masa	2 - plech na pečivo nebo pečení masa 4 - plech na pečivo			
Křehké těsto (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	2 + 4		160-175 ¹⁾	25-35
	Plech na pečení masa	2 - plech na pečivo nebo pečení masa 4 - plech na pečivo			
Piškot bez tuku	Rošt + forma na pečivo potažená černá Ø26cm	2		170-180 ¹⁾	38-46
Jablečný koláč	Rošt + dvě formy na pečivo potažené černé Ø20cm	2 formy na roštu jsou umístěny diagonálně zadní strana vpravo, přední strana vlevo		180-200 ¹⁾	50-65

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého nahřívání.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Grilování

Druh potravin	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 (na zachytávání odkapávajícího tuku)	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 potravin	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota [°C]	Čas [min.]
Celé kuře	Rošt + plech na pečení masa (na zachytávání odkapávajícího tuku)	2 – rošt 1 – plech na pečení masa		180-190	70-90

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

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

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.
- **Čištění párou-Steam Clean**
 - do misky vložené do pečící trouby na první úroveň od spodu nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
 - uzavřete dvířka pečící trouby,
 - ovládací kolečko regulátoru teploty nastavte na pozici 50°C, a ovládací kolečko funkce na pozici dolní ohřev ,
 - nahřívejte komoru pečící trouby cca 30 minut,
 - po zakončení procesu čištění otevřete dvířka pečící trouby, vnitřek komory vyčistěte houbičkou anebo utěrkou a následně umyjte teplou vodou s dodatkem přípravku na mytí nádobí.



Pozor!

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

Čištění kamene vzniklého na dně komory s použitím funkce Soft Steam:

- do prolisů na dně komory nalijte asi 250 ml 6% octa bez příměsí bylinek,
- ocet nechte působit při pokojové teplotě na 30 minut, aby rozpustil vápenné usazeniny,
- prohlubeň vyčistěte teplou vodou a měkkým hadříkem.

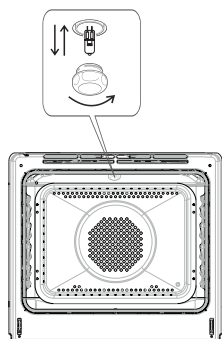
Upozornění: Doporučuje se čištění každých 5-10 cyklů s použitím funkce Soft Steam.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

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

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

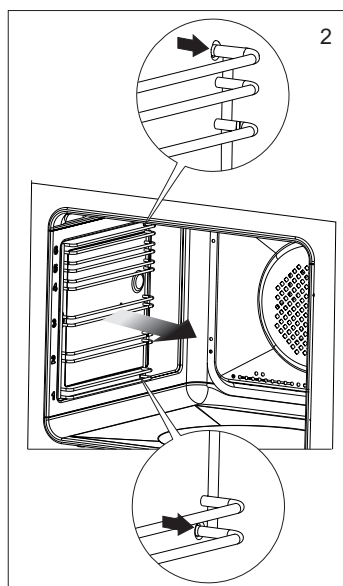
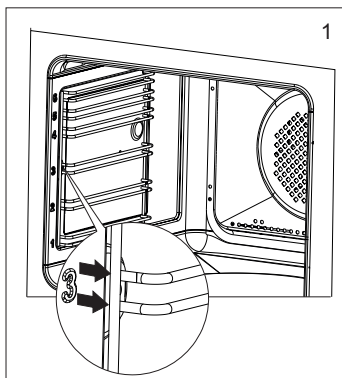


Osvětlení trouby

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

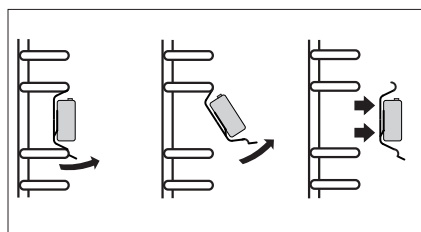


- Trouby označené písmeny **Dp**, mají nerezové výsuvné vodící lišty vkládacích roštů, připevněné k drátěným vodícím lištám. Předtím než na ně položíte plech, je třeba je vysunout (pokud je trouba zahřátá, vysunujte je zachycením zadní hranou plechu o zarážky nacházející se na přední straně výsuvných vodících lišt) a následně zasunout spolu s plechem.

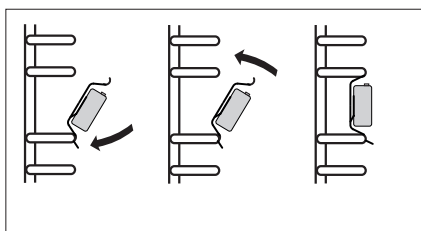
Pozor!

Teleskopické vodící lišty nenáležejí umývat v myčkách nádobí

Vyjímání teleskopických vodících lišt



Zakládání teleskopických vodících lišt

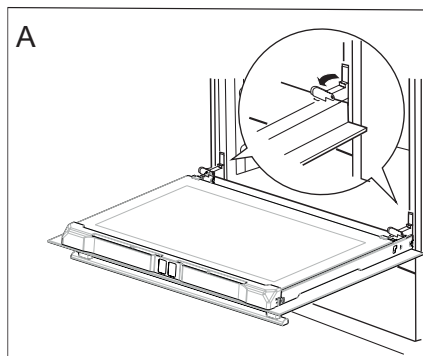


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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.

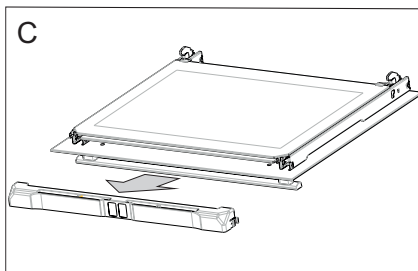
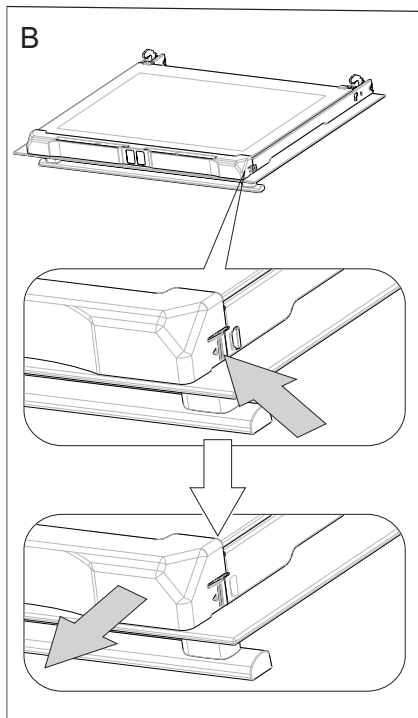
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklopení zajištění pantů

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

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



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

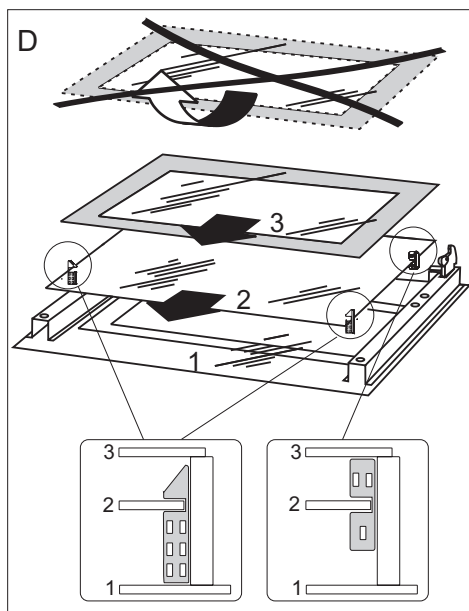
2. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek.

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 vtačte do slyšitelného „kliknutí“. Poté přitlačte lištu z levé strany do slyšitelného „kliknutí“.



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

Periodické revize

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

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



Pozor!

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

POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

V každé havarijní situaci proveďte následující:

- Vypněte pracovní soustavu 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 Čistění a konzervace
3. Na displej programátoru bliká čas „0.00“	zařízení bylo odpojeno od sítě nebo došlo k dočasnému výpadku napájení	nastavte aktuálního čas (viz Obsluha programátoru)
4. Ventilátor při ohřívání termooběhu nefunguje	Nebezpečí přehřátí! Okamžitě odpojte pečicí troubu od sítě (pojistka). Obrátte se na nejbližší servis.	
5. Chyba E1 na displeji	chyba čidla termosondy	můžete používat troubu bez termosondy
6. Chyba E0 na displeji	chyba čidla komory	odpojte troubu od sítě (jistič), obraťte se na nejbližší servis

Pokud problém není vyřešen, odpojte napájení a oznamte závadu servisnímu středisku. Upozornění! Veškeré opravy mohou být prováděné pouze kvalifikovanými pracovníky servisu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	220-240V ~ 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	3,6 kW
Rozměry sporáku	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

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.

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 továreň, boli pred zabalením dôkladne preverené na kontrolných stanoviskách.

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

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

Pozor!

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

Rúra je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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

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

AKO ŠETRIŤ ENERGIU



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

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

Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.

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

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

- **Využitie zvyškového tepla rúry.**

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

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

- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**

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

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

Spôsobuje to zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

ROZBALENIE



Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.

Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti

obalu spôsobom, ktorý neohrozuje životné prostredie.

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

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

VYRADENIE Z PREVÁDZKY



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

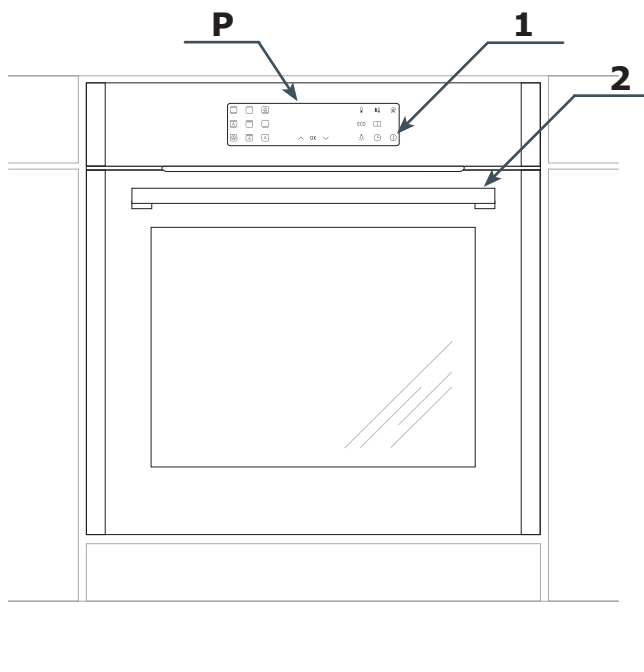
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

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

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

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

OPIS VÝROBKU



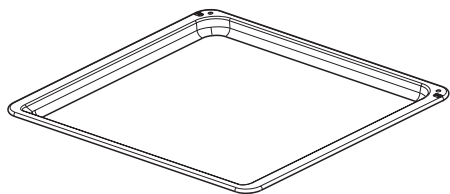
P Elektronický programátor

1. Zapínač/vypínač

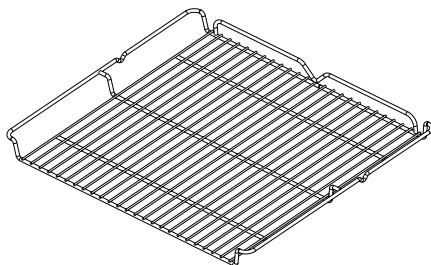
2. Držiak dverí

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

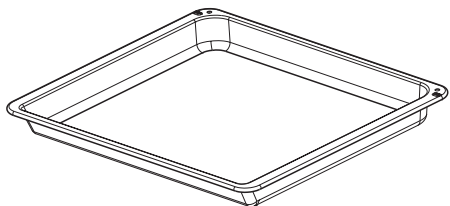
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Plech na pečivo**

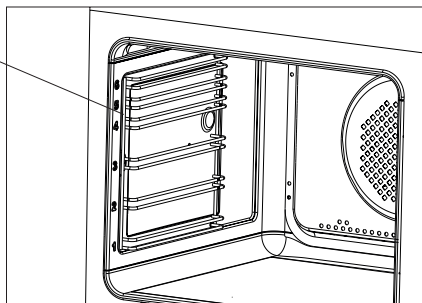


*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*



*Plech na pečenie /mäsa/**

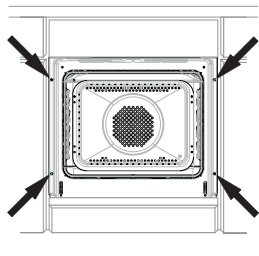
Bočné závesné lišty plechov



*u niektorých typov

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

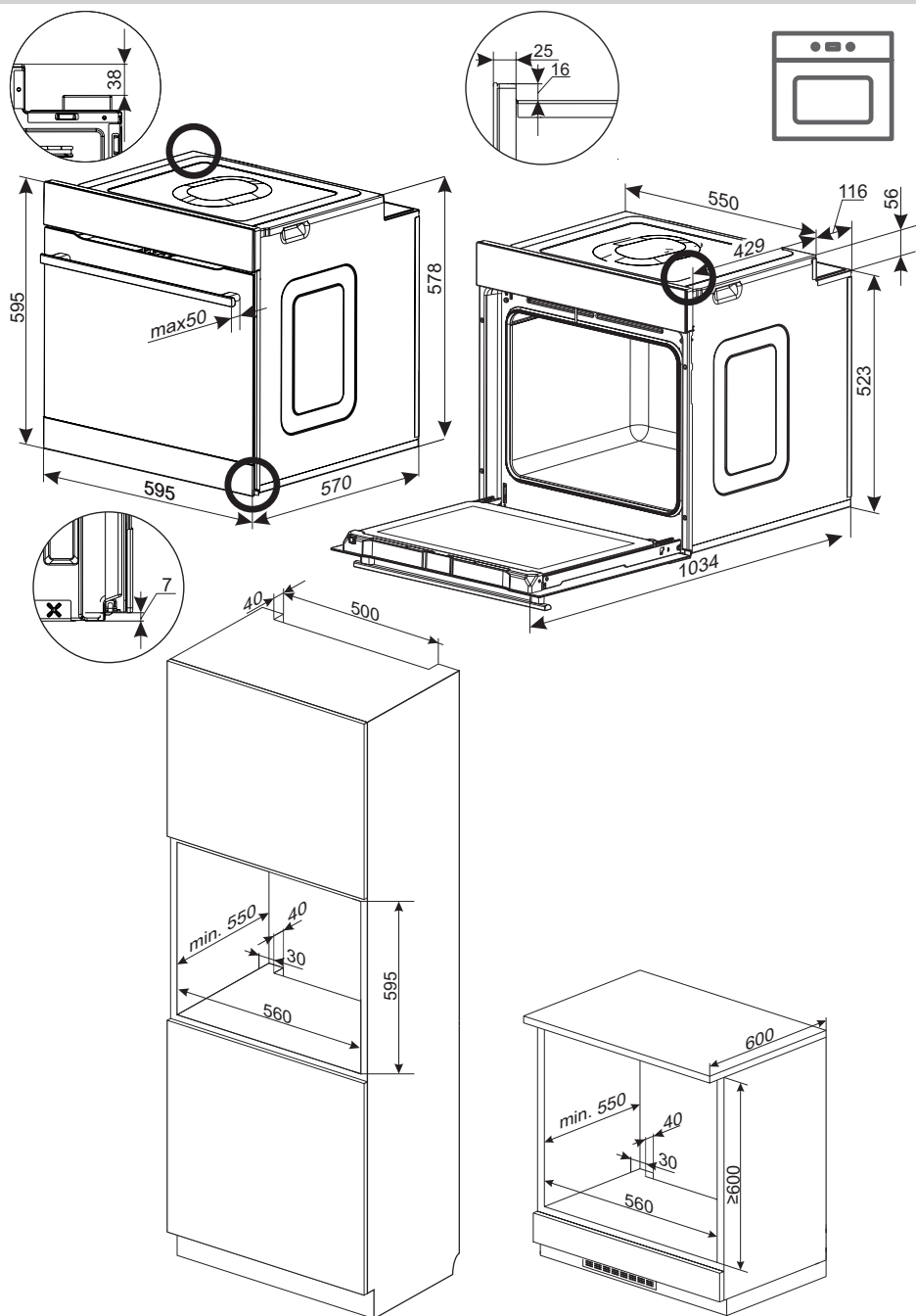
Pred pripojením rúry na pečenie k elektrickému rozvodu je potrebné zoznámiť sa s informáciami uvedenými na výrobnom štítku.

- Sporák je továrensky prispôsobený na napájanie striedavým prúdom, jednofázovým (220-240V 1N~50/60 Hz) a vybavený prírodnou 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



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.

Vyhrievanie komory rúry

- Zapnite ventiláciu v miestnosti, alebo otvorte okno.
- Vyberte konvenčnú funkciu  alebo teplovzdušný obeh  (presný opis týchto funkcií nájdete v ďalšej časti príručky).

Rúru 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.

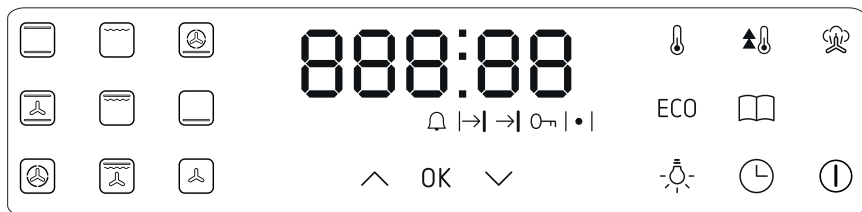
Ovládací panel

Hlavný zapínač (standby)  je na pravej strane displeja. Hlavný vypínač sa aktivuje dotknutím skla na vyznačenom mieste (na ktorom je daný piktogram), čo sprevádza príslušný zvukový signál. (Pozrite kapitolu: *Elektronický programátor*).

Povrch snímačov udržiajte v náležitej čistote.

OBSLUHA

Elektronický programátor



Programátor má LCD displej a dotykové snímače (snímače majú podsvietenie):

Snímač	Opis	Snímač	Opis
	Konvenčné pečenie		Hlavný zapínač (standby)
	Cesto		Hodiny, minútovník
	Teplovzdušné pečenie		Osvetlenie
	Super gril		Hotové programy
	Turbo gril	ECO	Program EKO
	Pizza		Pyrolytické čistenie
	Zapekanie		Rýchle zohriatie
	Soft Steam		Nastavenie teploty
			Plus / hore [+]
			Mínus / dole [-]
		OK	Potvrdenie

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

Každý snímač môže byť podsvietený s nasledovnými úrovňami jasů:

- plný jas 100 % (signalizuje aktívny snímač);
- znížený jas 50 % (signalizuje snímač, ktorý sa dá aktivovať);
- nočný jas 50 % (znížený jas v noci, v čase 22:00 – 6:00), vypnuté podsvietenie.

Symbody aktivných funkcií na displeji

-  Aktivný časovač
-  Trvanie práce
-  Skončenie práce
-  Aktivná detská zámka
-  Zohrievanie rúry

* dostupné podľa daného modelu

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 sa zobrazí 0:00. 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. Prerušenie napätia neruší detskú zámku, avšak aktivuje sa až po nastavení aktuálneho času a po prechode na pohotovostný režim (standby).

Nastavenie aktuálneho času

Keď rúru pripojíte k el. napätiu, na displeji blikajú číslice hodín 00: (číslce minút sú podsvietené na stálo). Keď chcete nastaviť hodinu, použite snímače  a . Nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK. Na displeji blikajú číslice minút :00 (číslce hodín sú podsvietené na stálo). Keď chcete nastaviť minúty, použite snímače  a . Nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK. Programátor sa prepne na pohotovostný režim (standby).

Správne vykonanie nastavovania času potvrdí zvukový signál. Keď chcete aktuálne nastavený čas zmeniť, v aktívnom režime stlačte a podržte snímač , kým sa na displeji nezobrazí symbol , opäť stlačte snímač , 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.

Pohotovostný (StandBy) režim

Alebo inak pohotovostný režim. Prechodom na pohotovostný režim sa vynulujú všetky nastavenia funkcií, časov, teplôt, vybraných programov. Všetky ohrievače sú odpojené. Displej je zhasnutý s výnimkou hodín. V tomto režime je na displeji aktívny iba snímač zapnúť/vypnúť . Snímač má znížený jas. Jas displeja je v porovnaní s aktívnym režimom nižší.

Keď teplota v komore presahuje +80 °C, na displeji sa striedavo zobrazuje aktuálna hodnota teploty a aktuálny čas.

Keď je aktívna blokáda snímačov, v prípade stlačenia snímača  (pokús o zapnutie), na displeji sa zobrazí nápis LOC s normálnym jasom na

5 sekúnd s  a  namiesto aktuálneho času / teploty.

Aktivovanie pohotovostného režimu (StandBy):

v ľubovoľnej chvíli stlačte a na 3 sekundy podržte snímač  (funkcia VYPNUTIA rúry je dostupná aj vtedy, keď je aktívna blokáda snímačov), aktivovanie pohotovostného režimu sprevádza príslušný zvukový signál; po prerušení el. napätia a po nastavení aktuálneho času;

v prípade, ak prebieha cyklus pyrolýzy, keď stlačíte a na 3 sekundy podržte , aktivuje sa režim vychladzovania rúry, dvierka sa odblokujú až vtedy, keď rúra dostatočne vychladne, a až následne sa aktivuje pohotovostný režim.

Vypnutie pohotovostného režimu:

stlačte a na 3 sekundy podržte snímač , pohotovostný režim sa vypne a aktivuje sa aktívny režim, čo sprevádza príslušný zvukový signál.

Aktívny režim

V tomto režime môžete vybrať požadované funkcie, programy, meniť nastavenia. Aktívne sú snímače funkcií, programov, času a funkcie aktivované stlačením 2 snímačov súčasne: detská zámka a nastavenia. Ostatné snímače sa aktivujú pri menení nastavení ap. Auto-off: V prípade, ak nevykonáte žiadnu akciu (nestlačíte žiadny aktívny snímač), a nie je nastavená žiadna akcia (ako aj po skončení všetkých naprogramovaných akcií), programátor sa po 30 sekúnd od poslednej činnosti používateľa, alebo po skončení poslednej naprogramovanej funkcie, prepne na pohotovostný (StandBy) režim.

Displej v aktívnom režime má normálnu intenzitu jasu. Na displeji sa zobrazuje aktuálny čas. V prípade, keď je v komore rúry vložená termosonda, zobrazuje sa symbol termosondy. Keď je aktívna detská zámka, zobrazuje sa symbol blokády (symbol ).

Detská zámka

Keď je aktívna detská zámka, nedajú sa zmeniť nastavenia rúry, a tiež je zablokovávaná možnosť spustenia rúry.

Keď je spustený aktívny režim, súčasne stlačte a na 3 sekundy podržte snímače  a , detská zámka sa zapne, a na displeji sa zobrazí symbol . Keď chcete detskú zámku vypnúť, súčasne stlač a na 3 sekundy podržte tie isté snímače, symbol  na displeji zhasne.

Keď je blokáda aktívna, nedajú sa zmeniť parametre, avšak rúra sa dá stále vypnúť.

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 (StandBy) režime. Ak budú dvierka rúry otvorené dlhšie, osvetlenie sa automaticky vypne po cca 5 minútach.

Osvetlenie pri funkciách EKO, v súlade s opisom funkcie pečenia.

Snímač  funguje nezávisle od ostatných funkcií, stlačenie snímača neovplyvňuje priebeh ostatných funkcií a nastavení. Snímač  nefunguje v pohotovostnom (standby) režime.

Osvetlenie rúry po stlačení snímača zasvieti na 30 sekúnd. .

Keď stlačíte a podržíte snímač  počas aktívneho programu, osvetlenie sa zapne na stále, keď ho chcete vypnúť, musíte opäť stlačiť a podržať snímač , alebo keď sa skončí program pečenia (hotového programu).

Zasvietené osvetlenie môžete vypnúť v ľubovoľnej chvíli stlačením snímača .

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor funguje nezávisle od nastavených funkcií a stavu programátora. Motor chladiaceho ventilátora sa spustí automaticky, keď je aktívna hoci ktorá funkcia pečenia. Motor je spustený dovtedy, kým teplota v komore rúry neklesne pod +100 °C. Keď teplota klesne pod túto hodnotu, chladiaci ventilátor sa automaticky vypne. Pri používaní parných a pyrolytických programov je chladenie dvojrychlostné a funguje v súlade s opismi týchto programov.

Zohrievanie rúry (Symbol termostatu)

Symbol  informuje, že sa zohrieva aspoň jedna špirála rúry. 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).

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 90 sekúnd, zaznie zvukový signál informujúci o potrebe zatvorenia dvierok. Signál môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača alebo zatvorením dvierok.

Otvorenie dvierok kratšie než 5 minút neovplyvňuje aktívny program ani jeho parametre. Avšak po uplynutí tohto času sa rúra z bezpečnostných dôvodov prepne na pohotovostný režim (súčasne sa vymažú všetky nastavenia).

Obmedzenie času prevádzky

Keď je rúra spustená na ľubovoľnej funkcii pečenia špecificky dlho, programátor z bezpečnostných dôvodov rúru vypne po uplynutí zadaného času, tak ako to predstavuje nasledujúci príklad. Po skončení funkcie pečenia, rúra sa prepne na pohotovostný režim. Príklad. Keď je teplota v komore rúry +200 °C, potom elektrické prvky zariadenia sa vypnú po cca 3 hodinách práce rúry. Pri teplote +100 °C po cca 10 hodinách. Je to ochrana rúry proti prehriatiu.

Minútovník

Minútovník môžete nastaviť v aktívnom režime. Keď krátko stlačíte snímač , zobrazí sa symbol  a hodnota aktuálne odpočítavaného času.

Keď stlačíte a podržíte snímač , začne blikať symbol , a otvoria sa nastavenia minútovníka.

Vtedy stláčaním snímačov  a  môžete nastaviť hodnotu odpočítavaného času, a stlačením snímača  potvrdíte nastavenie. Keď súčasne stlačíte  a , nastavenia minútovníka sa vynulujú.

V aktívnom režime, ak je minútovník aktívny (odpočítava sa čas), na displeji zasvieti symbol .

Maximálne nastavenie minútovníka je 120 minút.

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

Zapínanie funkcií pečenia

V aktívnom režime stlačte snímač so symbolom funkcie pečenia, ktorý je na ľavej strane displeja. V tomto režime je symbol vybraného programu podsvietený na 100 %, a podsvietenie ostatných symbolov je znížené na 50 %. Symboly na pravej strane, ktoré nie sú dostupné pre danú funkciu pečenia, nie sú podsvietené a ich snímače nie sú aktívne.

Keď vyberiete funkciu, programátor automaticky prejde na nastavenia teploty. Zobrazuje sa hodnota teploty a symbol °C zobrazené s plným jasom. Prvá teplota, ktorá sa zobrazuje, je predvolená teplota danej funkcie. Teplotu môžete zmeniť stláčaním snímačov $\wedge$ a $\vee$, v krokoch po 5 °C, mierka prebieha dookola. Minimálna, maximálna a predvolená hodnota sú nastavené individuálne pre každú funkciu. Okrem číselných hodnôt, dostupný je tiež symbol ---, čo označuje vypnuté špirály. Vybranú teplotu potvrdíte stlačením snímača OK.

Jas zobrazovanej teploty sa zmení na úroveň normálnej práce, na displeji sa zobrazí aktuálny čas, a následne rúra spustí vybranú funkciu a teplotu.

OBSLUHA

Funkcie pečenia a dodatočné funkcie

Popis funkcie		Realizácia						Teplota [°C]		Predvolená teplota [°C]
		Osvetlenie	Horná špirála	Špirála grilu	Špirála ventilátora	Dolná špirála	Ventilátor teplovzdušného obehu	min.	max	
Funkcie ohrevu										
	Konvencionálna	✓	✓			✓		30	280	200
	Cesto	✓	✓			✓	✓	30	280	180
	Teplovzdušné pečenie	✓			✓		✓	30	280	180
	Gril	✓		✓				30	280	250
	Super gril	✓	✓	✓				30	280	250
	Turbo gril	✓	✓	✓			✓	30	280	200
	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Zapekanie	✓				✓		30	240	200
	Rozmrazovanie	✓					✓	–	–	–
Ďalšie funkcie										
	Teplota	podľa opisu v príručke								
ECO	ECO pečenie	podľa opisu v príručke						30	280	200
	Osvetlenie	✓						–	–	–
	Rýchle zohriatie			✓	✓		✓	30	280	–
	Hotové programy	podľa opisu v príručke								
	Parné programy*	podľa opisu v príručke								

* dostupné podľa daného modelu

Náhlad a úprava nastavení pri spustenej rúre

Keď chcete počas pečenia skontrolovať teplotu v komore rúry, krátko stlačte snímač . Ďalším stlačením snímača skontrolujete zadanú teplotu. Keď snímač stlačíte ešte raz, zobrazí sa aktuálny 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.

Nastavené časy môžete zobrazíť analogicky, ako sa zobrazujú teploty. Keď je rúra spustená a chcete skontrolovať nastavený čas, krátko stlačte snímač , zobrazí sa čas minútovníka. Ďalším stlačením snímača  skontrolujete trvanie práce. Keď opäť stlačíte snímač, zobrazí sa čas skončenia práce. Keď snímač stlačíte ešte raz, zobrazí sa aktuálny čas.

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

Keď je rúra spustená a chcete zmeniť funkciu (program), stlačte snímač s iným programom pečenia než aktuálneho. Snímač nového vybraného programu začne blikať, a podsvietenie aktuálne spusteného programu sa nezmení. Stlačením snímača OK potvrdíte výber nového programu. Snímač nového programu prestane blikať a začne stále svietiť, a snímač predchádzajúceho programu zhasne. Ak výber programu nepotvrdíte, programátor sa vráti naspäť na predchádzajúci stav (aktuálny program).

Pri zmene programu, keď už prebieha proces, nastavenie teploty zostáva na naposledy nastavenej hodnote.

Skončenie spustenej funkcie

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

Trvanie práce (automatické vypínanie)

Nastavenie trvania práce rúry znamená automatické vypnutie rúry po uplynutí nastaveného času od momentu aktivácie tohto

režimu. Trvanie práce rúry môže byť nastavené v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín. Keď chcete aktivovať trvanie práce rúry, keď je rúra spustená s určitou funkciou, stlačte a podržte snímač , na displeji začne blikať symbol minútovníka . Stlačte snímač  ďalší raz, na displeji sa zobrazí symbol , teraz môžete nastaviť trvanie práce rúry stláčaním snímača , a potom nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK.

Nastavenie trvania práce môžete upraviť stláčaním snímača  a . Novú hodnotu potvrdíte stlačením snímača OK.

Môžete vypnúť nastavené trvanie práce rúry, keď stláčaním snímača  nastavíte hodnotu 0:00 a potvrdíte stlačením snímača OK.

Vypnutie rúry prerušuje aktívnu funkciu rúry. Keď uplynie nastavené trvanie práce, zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača, okrem snímača . Keď sa vypne zvukový signál, vymažú sa nastavenia funkcií, teplôt a osvetlenie sa zapne na 30 sekúnd. Symbol  zhasne. Rúra sa po ďalších 60 sekundách prepne na pohotovostný režim.

Pozor: Ak na zrušenie zvukového signálu použijete snímač , programátor sa automaticky prepne na režim úpravy času oneskoreného spustenia práce rúry.

Oneskorený štart práce (automatické spustenie a vypnutie)

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 oneskorený štart práce rúry, najprv aktivujte trvanie práce rúry.

OBSLUHA

Na displeji sa zobrazí symbol . Následne opäť stlač a podržte snímač , na displeji začne blikať symbol minútovníka . Dvakrát stlačte snímač , na displeji začne blikať symbol , teraz môžete nastaviť presnú hodinu spustenia (štartu práce) rúry stláčaním snímača  následne potvrdíte stlačením snímača OK.

Keď potvrdíte čas spustenia, symboly  a  zasvietia na stálo, a na displeji sa opäť zobrazuje aktuálny čas.

Čas spustenia rúry môžete upraviť snímačmi  a . Novú hodnotu potvrdíte stlačením snímača OK.

Trvanie práce rúry môžete vypnúť tak, že snímačom  nastavíte najnižšiu hodnotu a potvrdíte snímačom OK.

Keď sa rúra automaticky spustí, zhasne symbol .

Keď uplynie nastavený čas trvania práce, zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača. Keď sa vypne zvukový signál, vymažú sa nastavenia funkcií, teplota a osvetlenie sa zapne na 30 sekúnd. Symbol  zhasne. Rúra sa po ďalších 60 sekundách prepne na pohotovostný režim.

Hotové programy

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

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

Program	Opis	Prvky rúry	Teplota	Rýchle zohriatie	Funkcia pečenia
P01	Mäso (hovädzina, jahňacina, bravčovina)	Teplovzdušné pečenie – úroveň zdola 2 – 120 minút	180 °C		
P02	Celé kura (cca 1,5 kg)	Gril + ventilátor – úroveň zdola 2 – 85 minút	190 °C		
P03	Celá kačka (cca 2 kg)	Gril + ventilátor – úroveň zdola 2 – 120 minút	180 °C		
P04	Hus (cca 3 kg)	Gril + ventilátor – úroveň zdola 1 – 130 minút	170 °C		
P05	Morka (cca 2,5 kg)	Gril + ventilátor – úroveň zdola 1 – 155 minút	170 °C		
P06	Hydina (krídla, stehná)	Horná špirála + dolná špirála – úroveň zdola 2 60 minút, rýchle zohriatie	180 °C	ÁNO	
P07	Pizza, pita, tortila, hrianky	Horná špirála + dolná špirála – úroveň zdola 1 – 10 minút, rýchle zohriatie	230 °C	ÁNO	
P08	Lasagne, koreninová ze- lenina, hotové mrazené jedlá	Horná špirála + dolná špirála – úroveň zdola 2 – 30 minút, rýchle zohriatie	230 °C	ÁNO	

P09	Focaccia	Horná špirála + dolná špirála – úroveň zdola 2 – 15 minút, rýchle zohriatie	220 °C	ÁNO	
P10	Zapekanka so zeleninou a mäsom	Horná špirála + dolná špirála – úroveň zdola 2 – 25 minút, rýchle zohriatie	180 °C	ÁNO	
P11	Piškótové cesto	Horná špirála + dolná špirála – úroveň zdola 2 – 45 minút, vyhriata rúra	160 °C		
P12	Mafiny, maslové žemle	Teplovzdušné pečenie – úroveň zdola 3 – 35 minút	160 °C		
P13	Kaša, ovsené vločky, obilné sušienky	Teplovzdušné pečenie – úroveň zdola 3 – 15 minút	180 °C		
P14	Ovocný koláč	Horná špirála + dolná špirála – úroveň zdola 2 – 60 minút, rýchle zohriatie	180 °C	ÁNO	
P15	Chlieb	Horná špirála + dolná špirála – úroveň zdola 2 – 60 minút	210 °C		
P16	Kysnutie cesta	Horná špirála + dolná špirála – úroveň zdola 2 – 20 minút	30 °C		
P17	Sušenie	Teplovzdušné pečenie – úroveň zdola 2 – 3, 4, 5 hodín	50 °C		
P18	Hranolčeky	Horná špirála + dolná špirála – úroveň zdola 2 – 20 minút, rýchle zohriatie	220 °C	ÁNO	
P19	Hotové jedlá (vege, pečenie mäsa, ryba, falafel, burgery)	Teplovzdušné pečenie – úroveň zdola 2 – 10 minút, rýchle zohriatie	230 °C	ÁNO	

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 spustení rúry“ a „Automatické vypínanie a zapínanie 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 hotových programov s predhriatím, po potvrdení programu stlačením snímača OK, na displeji sa zobrazí aktuálna teplota ko-

mory rúry. 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

Program sa vypína rovnako, ako v prípade automatického vypnutia rúry. Pri vypnutí štandardne zaznie zvukový signál.

Funkcia EKO

Výber programu EKO signalizuje podsvietenie symbolu EKO. Keď je spustená práca EKO, osvetlenie je predvolene vypnuté, keď stlačíte snímač , osvetlenie sa zapne na 10 sekúnd. Osvetlenie sa nedá nastálo vypnúť.

Rýchle zohriatie rúry

Keď chcete rúru rýchlo vyhriať, môžete spustiť funkciu Rýchle vyhriatie. V aktívnom režime stlačte snímač . Keď je funkcia aktívna, sú podsvietené snímače funkcie špirály a snímač . Rúra je spustená s maximálnym možným výkonom. Funkcia je dostupná so všetkými funkciami pečenia, okrem funkcie Rozmrazovanie a Čistenie – keď sú spustené tieto funkcie a stlačíte snímač, zaznie zvukový signál.

Po dosiahnutí zadanej teploty zaznie zvukový signál. Rúra sa prepne naspäť na vybranú funkciu alebo na režim udržiavania teploty. Funkciu rýchleho vyhriatia môžete v ľubovoľnej chvíli deaktivovať stlačením snímača .

Funkcia Soft Steam

Rúra má funkciu Soft Steam (snímač ). Na začiatku pečenia sa vytvára para, ktorá pozitívne ovplyvňuje prípravu niektorých jedál v rúre. Na dne komory rúry je priehlbina, do ktorej ešte pred zohriatím rúry, vlejte 150 ml čistej studenej vody (nepridávajte do nej žiadne koreniny). V aktívnom režime stlačte snímač  funkcie Soft Steam. Po cca 5 minútach, keď sa rúra čiastočne vyhreje, vložte jedlo a zatvorte dvierka.

Pozor: Po skončení pečenia odstráňte z priehlbiny zvyšok vody. Keď rúra vychladne, vodu poutierajte mäkkou handričkou.

Predtým, než odstránite vodu, uistite sa, či je rúra dostatočne vychladnutá.

Vzhľadom na prítomnosť pary v komore sa na vnútornej strane dvierok a na stenách komory rúry môže kondenzovať para. Vždy po skončení práce poutierajte všetku vodu.

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Tabuľky s príkladmi nastavení rúry

Pečenie koláčov

	Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia pečenia	Teplota [°C]	Čas [min.]
Koláče vo formách	Píškotové cesto	Okrúhla tortová forma, čierna, kladená na rošt	1-2		170 – 200 ¹⁾	38 – 50 ²⁾
	Kysnutá bábovka	Okrúhla alebo obdĺžniková bábovková forma, čierna, kladená na rošt	1-2		160 – 170 ¹⁾	25 – 40 ²⁾
	Kysnutá bábovka	Okrúhla alebo obdĺžniková bábovková forma, čierna, kladená na rošt	3		150 – 160	25 – 40
	Bábovka bez tuku	Okrúhla alebo štvorcová forma na koláče, potiahnutá načierno, kladená na rošt	1-2		170-180 ¹⁾	38 - 45 ²⁾
	Jablkový koláč	Okrúhla alebo štvorcová forma na koláče, čierna, kladená na rošt	1-2		190-200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾
Koláč na plechu	Malé koláče – mufiny	Papierová forma cca Ø 48 mm, kladená na plech	3		155-160 ¹⁾	37 - 45 ²⁾
		Papierová forma cca Ø 48 mm, kladená na plech	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Papierová forma cca Ø 48 mm, kladená na plech	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Papierová forma cca Ø 48mm 2-Plech alebo pekáč 4-Plech	2 + 4		150-160 ¹⁾	34 - 40 ²⁾
	Krehké cesto	Plech	2		150-160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
		Plech	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
		Plech	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
		2-Plech alebo pekáč 4-Plech	2 + 4		160-175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾

¹⁾ Zohrievajte prázdnu rúru cca 5 minút, nepoužívajte funkciu rýchleho zohrievania.

²⁾ Uvedené trvania platia, ak nie je uvedené inak, pre nezohriatu rúru.

Dôležité!

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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

- Snažte sa používať plechy dodané spolu s vašim zariadením.
- Keď používate vlastné plechy a formy, umiestňujte ich na rošte. Odporúčame, aby ste používali čierne plechy, najlepšie vedú teplo a skracujú pečenie.
- Neodporúčame, aby ste používali plechy a formy so svetlým a lesklým povrchom, keďže to môže viesť k nedopečeniu spodku koláča (v prípade používania funkcie dolná špirála + horná špirála).
- Keď sa používa teplovzdušný obeh, rúru nemusíte vopred zohrievať. V prípade ostatných funkcií, vopred zohrejte rúru na požadovanú teplotu ešte pred vložením jedla do rúry (kontrolka musí zhasnúť).
- Predtým, ako vyberiete koláč z rúry, skontrolujte kvalitu vypečenia drevenou špajdlou (keď je koláč upečený správne, po pichnutí do koláča musí zostať suchá a čistá).
- Po upečení nechajte koláč v zohriatej rúre cca 5 minút.
- Keď sa používa teplovzdušný obeh, teplota pečenia je spravidla nižšia o 20 až 30 °C, v porovnaní s pečením s použitím konvenčnej funkcie (horná špirála + dolná špirála).
- Parametre týkajúce sa nastavení pečenia, ktoré sú uvedené v tabuľke, sú iba orientačné a môžete ich ľubovoľne upraviť podľa vlastných skúseností a kuchárskeho kumštu.

Ak sa informácie uvedené v kuchárskych knihách či receptoch výrazne líšia od tých, ktoré sú uvedené v používateľskej príručke, odporúčame, aby ste postupovali v prvom rade podľa tejto príručky.

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Pečenie mäsa a zeleniny

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia pečenia	Teplota [°C]	Čas [min.]
Hovädzina	Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 – rošt / 1 – plech		225 - 250	120 – 150
Hovädzina	Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 – rošt / 1 – plech		160 - 180	120 – 160
Hovädzina	Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 – rošt / 1 – plech		180 - 190	100 – 150
Bravčovina	Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 – rošt / 1 – plech		160 - 230	90 – 150
Bravčovina	Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 – rošt / 1 – plech		160 - 190	90 – 150
Bravčovina	Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 – rošt / 1 – plech		180 - 190	100 – 150
Kurča	Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 – 3 rošt / 1 – plech		180 - 190	70 – 90
Kurča	Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 – rošt / 1 – plech		160 - 180	45 – 60
Kurča	Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 – 3 rošt / 1 – plech		175 - 190	60 – 70
Ryba	Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 – 3 rošt / 1 – plech		190	60 – 70
Ryba	Rošt + nádoba s pokrievkou	2 – rošt nádoba na rošte_		210 - 220	45 – 60
Ryba	Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 – 3 rošt / 1 – plech		160 - 180	45 – 60
Zelenina	Pekáč	2		190 - 210	40 – 50
Zelenina	Pekáč	3		170 - 190	40 - 50

Uvedený čas platí, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru.

Dôležité!

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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

- Odporúčame, aby ste v rúre piekli porcie mäsa s hmotnosťou nad 1 kg, a menšie porcie na varnej doske.
- Odporúčame, aby ste na pečenie používali žiaruvzdorné nádoby, aj rúčky týchto nádob musia byť odolné voči pôsobeniu vysokej teploty.
- Keď pečiete na rošte, odporúčame, aby ste pod roštom umiestnili plech. Tuk z pripravovaného jedla nebude kvapkať priamo na dno, ale na plech.
- Aby bolo pečené mäso šťavnatejšie, do vloženého plechu na kvapky tuku pridajte nevelké množstvo vody. Vďaka tomu pripravované jedlo nevyschne.

Aspoň raz, približne v polovici pečenia, odporúčame, aby ste mäso prevrátili na druhú stranu. Mäso počas pečenia pravidelne polievajte vznikajúcim výpekcom alebo vopred posolenou horúcou vodou. Mäso nepolievajte studenou vodou.

Pizza

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia pečenia	Teplota [°C]	Čas [min.]
Pizza					
Čerstvá	Plech	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 25
Čerstvá, tenké cesto	Plech	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 20
Mrazená, tenké cesto	Rošt	2-3		2)	2)
Mrazená, hrubé cesto	Rošt	2-3		2)	2)

¹⁾ Zohrejte prázdnu rúru

²⁾ Dodržiavajte pokyny uvedené na obale

Dôležité!

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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Grilovanie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia pečenia	Teplota [°C]	Čas [min.]
Zapekanky z bieleho pečiva	Rošt	4		220 ¹⁾	3 - 7
Zapekanky z bieleho pečiva	Rošt	4		220 ¹⁾	3 - 7
Kurča	Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 – 3 rošt / 1 – plech		180 - 190	70 – 90
Ryba	Rošt + Plech (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 – 3 rošt / 1 – plech		190	60 – 70
Zelenina	Pekáč	3		170 - 190	40 - 50

¹⁾ Zohrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 8 minút, nepoužívajte funkciu rýchleho zohrievania

Dôležité!

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

Funkcia ohrevu termoobeh ECO

- pri používaní funkcie ohrevu termoobeh EKO sa spúšťa optimálny spôsobom pečenia, ktorého cieľom je úspora energie počas pripravovania jedál. Trvanie pečenia sa nedá skrátiť použitím vyššej teploty. Tiež neodporúčame, aby ste rúru pred pečením zohrievali. Počas pečenia nemeňte nastavenie teploty ani neotvárajte dvierka rúry.

Odporúčané parametre pri použití funkcie termoobeh ECO

Typ jedla	Funkcia rúry	Teplota [°C]	Úroveň	Čas [min.]
Píškótové cesto		180 - 200	2-3	50 - 70
Kysnutá bábovka		180 - 200	2	50 - 70
Ryba		190 - 210	2	45 - 60
Hovädzina		200 - 220	3	90 - 120
Bravčovina		200 - 220	2	90 - 160
Kurča		180 - 200	2	80 - 100

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Tabuľky s testovými jedlami

Tabuľky s testovými jedlami podľa normy EN 60350-1

Pečenie koláčov

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia pečenia	Teplota [°C]	Čas [min.]
Malé koláče	Plech	3		155 ¹⁾	28-32
	Plech	3		155 ¹⁾	23-26
	Plech	3		150 ¹⁾	26-30
	Plech Pekáč	2 + 4 2 - Plech alebo pekáč 4 - plech		150 ¹⁾	27-30
Krehké cesto (pásiky)	Plech	3		150-160 ¹⁾	30-40
	Plech	3		150-170 ¹⁾	25-35
	Plech	3		150-170 ¹⁾	25-35
	Plech Pekáč	2 + 4 2 - Plech alebo pekáč 4 - plech		160-175 ¹⁾	25-35
Bábovka bez tuku	Rošt + forma, potiahnutá načierno, Ø26 cm	2		170-180 ¹⁾	38-46
Jablkový koláč	Rošt + dve formy, potiahnuté načierno, Ø20 cm	2 formy na rošte umiestnite diagonálne, pravý zadný a ľavý predný roh		180-200 ¹⁾	50-65

¹⁾ Zohrievajte prázdnu rúru cca 5 minút, nepoužívajte funkciu rýchleho zohrievania.

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Grilovanie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia pečenia	Teplota [°C]	Čas [min.]
Zapekanky z bieleho pečiva	Rošt	4		220 ¹⁾	3 - 7
Hovädzie burgery	Rošt + plech (na zbieranie stekajúceho tuku)	4 – rošt 3 – plech		220 ¹⁾	1 strana 13-18 2 strana 10-15

¹⁾ Zohrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 8 minút, nepoužívajte funkciu rýchleho zohrievania.

Pečenie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia pečenia	Teplota [°C]	Čas [min.]
Celé kura	Rošt + plech (na zbieranie stekajúceho tuku)	2 – rošt 1 – plech		180-190	70-90

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Na životnosť a bezporuchovú prevádzku Vášho sporáka 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 sporáka.

Rúra na pečenie

- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry zapnite osvetlenie, dosiahnete tak lepšiu viditeľnosť v pracovnom priestore.
- Komoru rúry na pečenie umývajte len teplou vodou s prídavkom nevelkého množstva tekutých prostriedkov na umývanie riadu.
- **Čistenie parou - Steam Clean:**
 - do misky vlozenej do rúry na prvú úroveň zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
 - uzavrite dvierka rúry,
 - ovládacie koliesko regulátoru teploty nastavte na pozíciu 50°C, a ovládacie koliesko funkcie na pozíciu dolný ohrev ,
 - nahrievajte komoru rúry cca 30 minút,
 - po zakončení procesu čistenia otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite hubkou alebo utierkou a nasledovne umyte teplou vodou s dodatkom prípravku na mytie riadu.
- Po umytí komory rúry na pečenie je potrebné vytrieť ju do sucha.



Pozor!

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

Čistenie vodného kameňa usadeného na dne komory po používaní funkcie Soft Steam:

- do prelisovania na dne komory vlejte cca 250 ml 6 % octu bez korenín a bylín,
- ocot nechajte pôsobiť pri izbovej teplote cca 30 minút, aby rozpustil usadeninu z vodného kameňa,
- prelisovanie vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou.

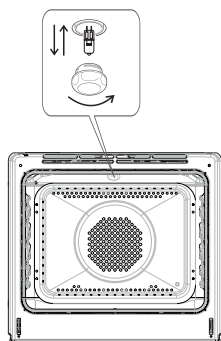
Pozor: Odporúčame, aby ste čistenie vykonávali každých 5 až 10 cyklov s použitím funkcie Soft Steam.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacej 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.
- Vyjmete halogénovú žiarovku s použitím handričky alebo papiera, v prípade potreby ju vymeňte za novú G9
-napätie 230V
-výkon 25W
- Halogénovú žiarovku vložte presne do objímky.
- Naskrutkujte tienidlo lampičky.

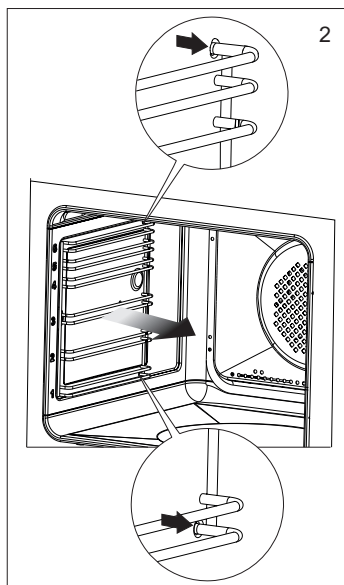
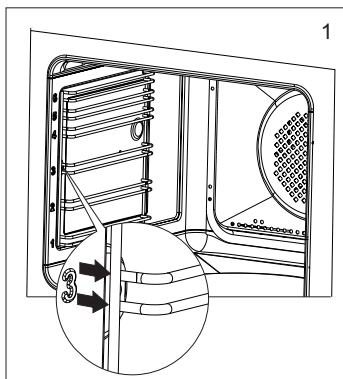


Osvetlenie pečiacej rúry

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

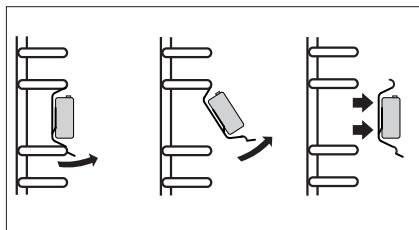


- Sporáky označené písmenami **Dp** majú nehrdzavejúce vysúvané vodiace lišty vložiek pripevnené k drôteným vodiacim lištám. Vodiace lišty vyberajte a myte spolu s drôtenými lištami. Pred umiestnením na nich pekáčov je vysuňte (ak je pečiacia rúra zohriata, vodiace lišty vysuňte zachycujúc zadnú hranu pekáčov o zarážky nachádzajúce sa v prednej časti lišt) a potom zasuňte spolu s pekáčom.

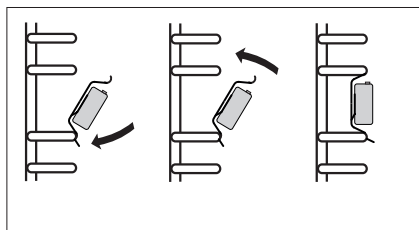
Pozor!

Teleskopické vodiace lišty nenáleží umývať v umývačkách riadu.

Vyberanie teleskopických vodiacich lišt



Zakladanie teleskopických vodiacich lišt

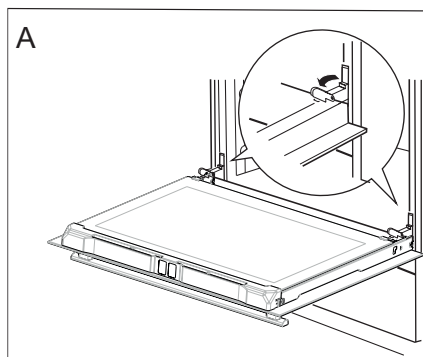


ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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.

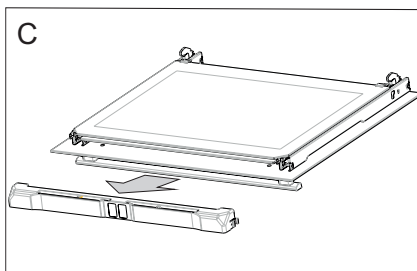
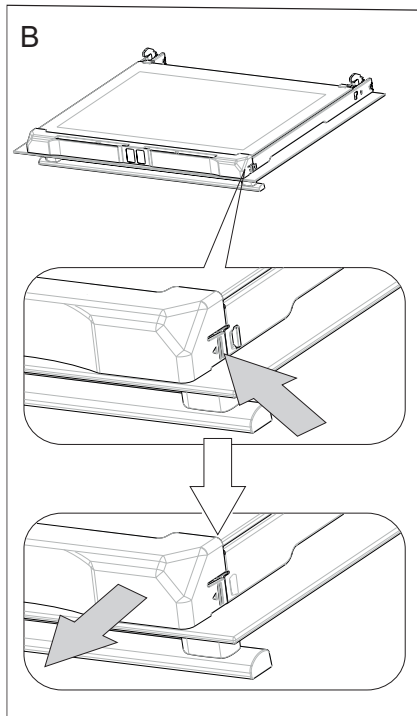
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



Odklopenie zaistenia pántov

Vyberanie vnútorného skla

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

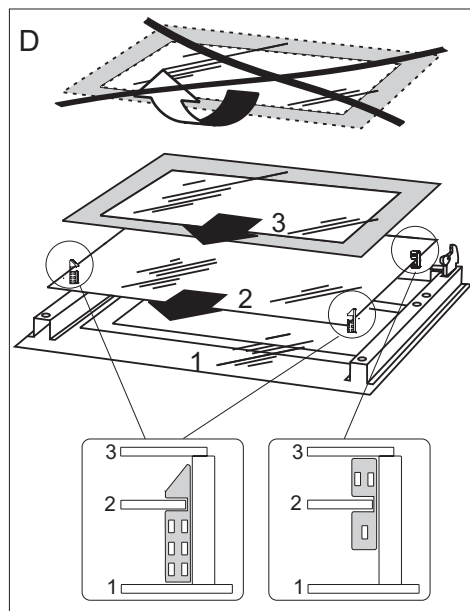


ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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.

POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

V každej havarijnej situácii vykonajte nasledujúce:

- Vypnite pracovné moduly rúry
- Odpojte od el. napätia
- Niektoré drobné poruchy môžete odstrániť samostatne, postupujúc podľa pokynov, ktoré sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, ešte predtým, než sa obrátite na zákaznické centrum alebo servis, skontrolujte jednotlivé body v tabuľke.

Problém	Príčina	Činnosť
1. Spotrebič nefunguje	výluka dodávky elektrického prúdu	skontrolujte poistku domácej inštalácie, spálenie vymeňte
2. Nefunguje osvetlenie rúry	uvolnená alebo poškodená žiarovka	vymeňte spálenú žiarovku (pozrite kapitolu: Čistenie a údržba)
3. Na displeji programátora sa cyklicky zobrazuje čas „0.00“	zariadenie bolo odpojené od el. napätia alebo došlo k dočasnému prerušeniu el. napätia	nastavte aktuálny čas (pozrite kapitolu: Používanie programátora)
4. Keď je spustené teplo-vzdušné pečenie, ventilátor nefunguje	Nebezpečenstvo prehriatia	Okamžite odpojte rúru od el. napätia (poistkou/ističom). Zavolajte najbližšie servisné stredisko.
5. Na displeji sa zobrazuje chyba E1	chyba snímača termosondy	rúru môžete používať bez termosondy
6. Na displeji sa zobrazuje chyba E0	chyba snímača komory	odpojte rúru od el. napätia (poistkou/ističom), obráťte sa na najbližší servis

Ak sa problém nepodarilo vyriešiť, zariadenie odpojte od el. napätia a poruchu nahláste servisu. Pozor! Všetky opravy môžu byť vykonávané len kvalifikovanými pracovníkmi servisu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	220-240V ~ 50/60 Hz
Menovitý výkon	3,6 kW
Rozmery sporáka	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

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

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

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

Teplovzdušné pečenie ECO (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)	 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  a bolo preň vydané Vyhlásenie o zhode, a toto vyhlásenie bolo sprístupnené orgánom obchodnej inšpekcie.

SK

Servisní Středisko Amica SK

Se sídlem :

Fastplus s.r.o.

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

Tel: 2 4910 5851

e-mail: servis.biela@fastplus.sk
www.fastplus.sk

ŠTOVANI KLIJENTI,

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

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

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

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



Pozor!

Pećnicu koristiti isključivo nakon čitanja ovih uputa za uporabu.

Pećnicu je namijenjen isključivo za kućansku uporabu.

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

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Pozor. Uređaj i njegovi dostupni dijelovi su vrući tijekom uporabe. Posebno pazite da ne dirate grijaće elemente. Djeca ispod 8 godine se ne smiju zadržavati u blizini uređaja, ako nisu pod stalnim nadzorom.

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

Tijekom uporabe uređaj može biti vruć. Pazite da ne dodirujete vruće elemente u unutrašnjosti pećnice.

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

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

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

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Pećnice je zabranjeno čistiti opremom za parno čišćenje.

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



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

KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU



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

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

Nepotrebno je često otvaranje vrata pećnice.

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

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

- **Iskorištavanje preostale topline pećnice.**

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

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

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

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

UKLANJANJE PAKIRANJA



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

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

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

POVLAČENJE IZ UPORABE

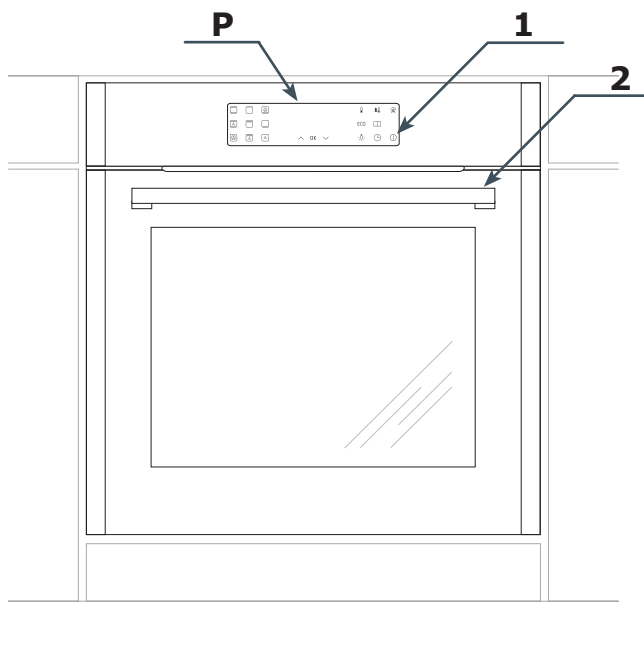


Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EU i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekržiženog spremnika za otpatke.

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.

OPIS PROIZVODA



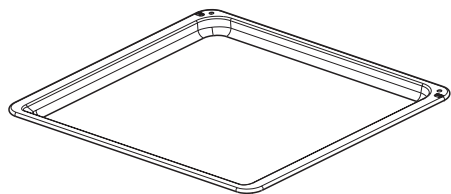
P Elektronička upravljačka ploča

1. Prekidač uključeno/isključeno

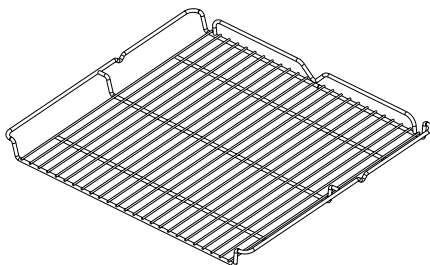
2. Ručka vrata

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

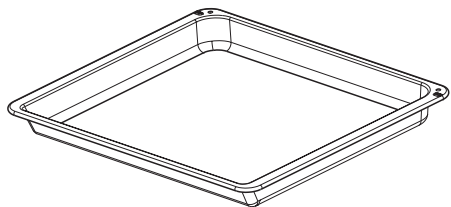
Dodatni pribor



*Pekač za pecivo**

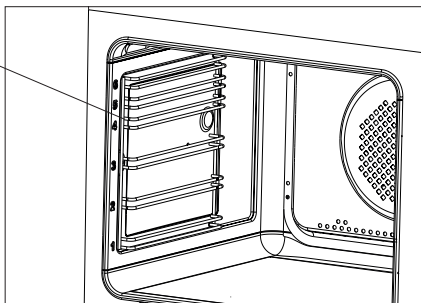


*Ražanj za gril
(rešetka sa štitnikom)*



*Plitica za pečenje**

Bočne vodilice

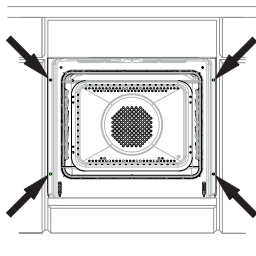


**Ovisno o modelu*

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 ugrađiva 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 obavljam 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 (220-240V 1N~50/60 Hz) i opremljena priključnim kablom 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.

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.

Upravljačka ploča

Glavni prekidač (standby)  nalazi se s desne strane zaslona. Aktiviranje glavnog prekidača slijedi nakon dodirivanja stakla u označenom mjestu (gdje je piktogram) i oglašava se zvučni signal. (Vidi poglavlje: *Elektronička upravljačka ploča*).

Površine senzora moraju biti čiste.

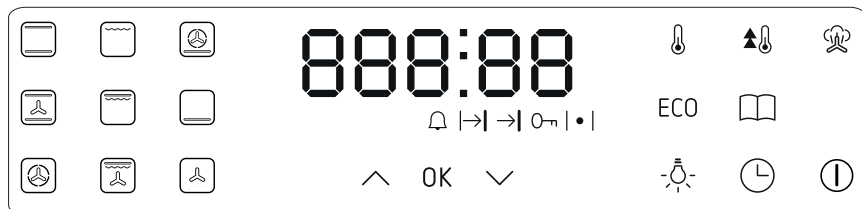
Zagrijavanje komore pećnice

- 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.

UPORABA

Elektronička upravljačka ploča



Upravljačka ploča je opremljena LED zaslonom i dodirnim senzorima (senzori su osvijetljeni):

Senzor	Opis	Senzor	Opis
	Konvencionalno grijanje		Glavni prekidač (standby)
	Tijesto		Sat, brojač minuta
	Kružno grijanje		Rasvjeta
	Super roštilj		Gotovi programi
	Turbo roštilj	ECO	Program Eco
	Pizza		Programi na paru
	Dovršavanje pečenja		Brzo predgrijavanje
	Odmrzavanje		Podešavanje temperature
			Plus / prema gore [+]
			Minus / prema dolje [-]
		OK	Potvrda

Pozor: Svaka uporaba senzora je signalizirana zvukom. Nema mogućnosti isključenja zvučnih signala.

Svaki senzor može biti osvijetljen na sljedećim razinama jasnoće:

- puna jasnoća 100% (signalizira aktivni senzor);
- snižena jasnoća 50% (signalizira senzor koji može biti aktiviran);
- noćna jasnoća 50% (snižena jasnoća u razdoblju 22:00 – 6:00), isključen.

UPORABA

Simboli aktivnosti funkcija na zaslonu

-  Aktivni brojač minuta
-  Vrijeme trajanja rada
-  Završetak rada
-  Aktivna roditeljska blokada
-  Zagrijavanje pećnice

* dostupnost ovisi o modelu

Uključivanje u električnu mrežu

Nakon priključivanja u električnu mrežu (ili kod povratka napona nakon prekida), pećnica prelazi u stanje podešavanja trenutnog vremena, na zaslonu se pojavljuje 00:00. 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. Prekid napajanja ne poništava roditeljsku blokadu, ali blokada se aktivira tek kad podesimo trenutno vrijeme i pređemo u standby.

Podešavanje trenutnog vremena

Nakon uklanjanja napajanja, na zaslonu trepere brojke sati 00: (brojke minuta neprestano svijetle). Za podešavanje sata upotrijebiti senzore  i . Podešavanje potvrditi senzorom OK. Na zaslonu trepere minute: 00 (brojka sati neprestano svijetli). Za podešavanje minuta upotrijebiti senzore  i . Podešavanje potvrditi senzorom OK. Upravljačka ploča prelazi u standby. Pravilno podešavanje vremena potvrđuje zvučni signal. Za promjenu trenutnog vremena u

aktivnom stanju pritisnuti o pridržati senzor , na zaslonu se pojavljuje simbol , opet pritisnuti 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 modusu standby jačina rasvjete je slabija nego u aktivnom stanju pećnice.

Modus Stand By

To je stanje mirovanja. Prelazak u standby poništava sve postavke funkcija, vremena, temperatura, izabranih programa. Svi grijači su isključeni. Zaslone je ugašen - osim sata. U ovom stanju na zaslonu je aktivan samo senzor uključeno/isključeno . Senzor ima smanjenu jasnoću. Intenzivnost rasvjete je manja u odnosu na aktivno stanje.

Ako temperatura u komori prelazi 80°C, njezina vrijednost se prikazuje naizmjenično s trenutnim vremenom.

Ako je aktivna blokada senzora, pritiskanje senzora  (pokušaj uključivanja) uzrokuje prikazivanje natpisa LOC normalne jasnoće kroz 5 sekundi s  i , umjesto trenutnog vremena / temperature.

Ulazak u standby:

u bilo kojem trenutku pridržavanjem senzora  3 sekunde (čak i u slučaju blokade senzora funkcija ISKLJUČENJA pećnice je dostupna), prelazak u modus standby tako generira zvuk; nakon prekida napajanja i kad smo podesili trenutno vrijeme;

ako traje ciklus pirolize pridržavanje  3 sekunde uzrokuje prelazak u stanje hlađenja pećnice i deblokade vrata, tek nakon hlađenja i skidanja blokade slijedi prelazak u standby.

UPORABA

Izlazak iz standby:

pridržavanjem senzora  3 sekunde prelazak iz modusa standby u aktivno stanje uzrokuje oglašavanje zvučnog signala

Aktivno stanje

To je modus u kojem bismo potrebne funkcije i mijenjamo postavke. Aktivni su senzori funkcija, programa, sata i funkcije koje aktiviramo pritiskanjem 2 senzora: blokada i postavke. Ostali senzori su aktivirani u slučaju potrebe promjene postavki itd.

Auto-off: Ako korisnik ne obavlja nikakve radnje (pritiskanje aktivnih senzora) ili nema programiranih akcija (također nakon završetka svih programiranih akcija), upravljačka ploča prelazi u modus standby 30s poslije zadnje aktivnosti korisnika ili kraja zadnje programirane akcije.

U aktivnom stanju zaslon radi s normalnom jasnoćom. Na zaslonu je prikazano trenutno vrijeme. Kad je u komoru umetnuta sonda za meso, prikazuje se simbol sonde. Kad je postavljena blokada, prikazan je simbol blokade (simbol ).

Roditeljska blokada

Cilj blokade je onemogućavanje promjena postavki pećnice ili blokada mogućnosti uključivanja pećnice.

U aktivnom stanju istovremeno 3 sekunde pridržati senzore  i  za uključivanje blokade, na zaslonu se pojavljuje simbol . Za isključenje blokade istovremeno 3 sekunde pridržati iste senzore, simbol  na zaslonu se gasi.

Aktivna blokada onemogućava promjenu parametara, ali još uvijek postoji mogućnost isključenja pećnice.

Rasvjeta

Svako otvaranje vrata uzrokuje paljenje svjetla. Dodatno, dok je pećnica u aktivnom stanju, unutar komore pećnice je uključeno

na rasvjeta. Rasvjeta je isključena samo u modusu Stand By. Ako su vrata pećnice duže otvorena, rasvjeta se automatski gasi nakon oko 5 minuta.

Osvjetljenje u funkcijama grijanja ECO je u skladu s opisom funkcije grijanja.

Senzor  djeluje neovisno od ostalih funkcija, pritiskanje senzora ne utječe na tijek ostalih funkcija i postavki. Senzor  ne djeluje u modusu standby.

Svjetlo u pećnici je upaljeno kroz 30 sekundi od pritiskanja senzora. 

Pritiskanje i pridržavanje senzora  tijekom aktivnog programa uzrokuje paljenje svjetla bez prekida, gašenje slijedi nakon ponovnog pritiskanja i pridržavanja senzora  ili nakon kraja funkcije grijanja (gotovog programa).

Zapaljeno svjetlo možemo ugasisi u bilo kojem trenutku senzorom .

UPORABA

Ventilator za hlađenje

Djelovanje rashladnog ventilatora je neovisno od podešenih funkcija i stanja upravljačke ploče. Motor za hlađenje je automatski uključen pri aktivaciji bilo koje funkcije grijanja. Motor je uključen od trenutka kad temperatura u komori pređe 100°C. Ispod te temperature ventilator za hlađenje se automatski isključuje.

U slučaju parnih i pirolitičkih programa hlađenje se odvija s dvije brzine i djeluje u skladu s opisom programa.

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.

Vrata pećnice

Za vrijeme rada pećnice vrata bi trebala biti zatvorena. Otvaranje vrata uzrokuje prekid aktivne funkcije. Ako su vrata otvorena duže od 90 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 5 minuta ne utječe na aktivni program i njegove postavke. Nakon tog vremena iz sigurnosnih razloga pećnica ulazi u modus Stand By (poništene su sve postavke).

Ograničavanje vremena rada

Ako pećnica radi s bilo kojom funkcijom grijanja kroz specifično dugo vrijeme, upravljačka ploča zbog sigurnosti završava rad pećnice nakon zadanog vremena u skladu s nižim primjerom. Nakon završene funkcije grijanja pećnica prelazi u standby.

Primjer. Ako temperatura u komori pećnice iznosi 200 °C, električni elementi će biti isključeni nakon oko 3 sata rada pećnice. Kad temperatura iznosi 100 °C, nakon oko 10 sati. To je zaštita pećnice od pregrijavanja.

Brojač minuta

Podešavanje brojača minuta je moguće u aktivnom stanju. Kratko pritiskanje senzora  uzrokuje prikazivanje simbola  i trenutne vrijednosti vremena koje odbrojavamo. Dugo pritiskanje senzora  uzrokuje prikazivanje treperećeg simbola  i ulazak u podešavanje brojača minuta.

Tada senzorima  i  podešavamo vrijednost izbrojanog vremena, a senzorom OK potvrđujemo postavku. Istovremeno pritiskanje  i  vraća brojač na ništicu.

U aktivnom stanju, ako je brojač aktivan (odbrojava minute), na zaslonu se pali simbol .

Maksimalna postavka brojača minuta iznosi 120 minuta.

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

Uključenje funkcije grijanja

U aktivnom stanju pritisnuti senzor sa simbolom funkcije grijanja koji se nalazi s lijeve strane zaslona. U ovom modusu simbol izabranog programa je osvijetljen 100%, a za simbole ostalih funkcija osvijetljenje je smanjeno na 50%. Simboli s desne strane, nedostupni za danu funkciju grijanja, bit će ugašeni, a njihovi senzori prestaju biti aktivni. Kad izaberemo funkciju, upravljačka ploča automatski prelazi na podešavanje temperature. Prikazana je vrijednost temperature i simbol °C s punom jasnoćom svjetla. Prva prikazana temperatura je tvornička vrijednost temperature za svaku funkciju. Temperaturu mijenjamo senzorima $\wedge$ i $\vee$, svakih 5°C, skala jest kružna. Minimum, maksimum i zadana vrijednost su individualno definirane za svaku funkciju. Osim brojčanih vrijednosti, pojavljuje se simbol --- koji označava isključene grijača.

Izabranu temperaturu potvrđujemo senzorom OK.

Jasnoća prikazane temperature pada do razine normalnog rada, na zaslonu se pojavljuje trenutno vrijeme, nakon čega pećnica počinje raditi s izabranom funkcijom i temperaturom.

UPORABA

Funkcije grijanja i dodatne funkcije

Opis funkcije		Realizacija						Temperatura [°C]		Polazna temp. [°C]
		Svjetlo	Gornji grijač	Grijač žara	Grijač ventila-tora	Donji grijač	Ventilator kružnog grijanja	min.	max	
Funkcije grijanja										
	Konvencionalna	✓	✓			✓		30	280	200
	Tijesto	✓	✓			✓	✓	30	280	180
	Kružno grijanje	✓			✓		✓	30	280	180
	Roštilj	✓		✓				30	280	250
	Super roštilj	✓	✓	✓				30	280	250
	Turbo roštilj	✓	✓	✓			✓	30	280	200
	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Dovršavanje pečenja	✓				✓		30	240	200
	Odmrzavanje	✓					✓	-	-	-
Dodatne funkcije										
	Temperatura	prema opisu u uputama za uporabu								
ECO	Pečenje ECO	prema opisu u uputama za uporabu						30	280	200
	Svjetlo	✓						-	-	-
	Brzo predgrijavanje			✓	✓		✓	30	280	-
	Gotovi programi	prema opisu u uputama za uporabu								
	Programi na paru*	prema opisu u uputama za uporabu								

* dostupnost ovisi o modelu

Prikazivanje i modifikacija postavki tijekom rada pećnice

Za provjeravanje temperature u komori tijekom rada pećnice kratko pritisnuti 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.

UPORABA

Pregled podešenih vremena se odvija kao i pregled temperature. Za provjeravanje podešenog vremena tijekom rada pećnice kratko pritisnuti senzor , prikazuje se vrijeme brojača minuta. Opet pritisnuti senzor  za provjeravanje vremena rada. Sljedeće pritisnisanje senzora prikazuje vrijeme završetka rada. Opet dodirnuti senzor za prikazivanje trenutnog vremena.

Za promjenu podešenog vremena tijekom rada pećnice pritisnuti i pridržati senzor , na zaslonu se pojavljuje trenutno postavljeno vrijeme koje možemo mijenjati senzorima $\wedge$ ili $\vee$. Nove postavke potvrditi senzorom OK. Do trenutka potvrde u pećnici je podešena prethodna vrijednost.

Za promjenu funkcije (program) tijekom rada pećnice pritisnuti senzor s programom grijanja drugačijim od trenutnog. Senzor novo izabranog programa počinje treperiti, a osvjettljenje trenutno pokrenutog programa se ne mijenja. Senzorom potvrditi OK izbor novog programa. Senzor novog programa prestaje treperiti i trajno svijetli, ali se gasi senzor prethodnog programa. Ako ne potvrdite izbor, upravljačka ploča se vraća na prethodno stanje (trenutni program).

Kod promjene programa, dok traje taj postupak, zadnja podešena vrijednost temperature se ne mijenja.

Završetak djelovanja funkcije

Za završetak djelovanja funkcije pritisnuti i pridržati senzor . Funkcije su podešene tako da djeluju neograničeno vrijeme, samostalno isključenje pećnice je moguće samo kad je aktivna funkcija vremena trajanja rada i funkcija odgode starta rada pećnice. Izuzevak je funkcija pirolitičkog čišćenja.

Vrijeme trajanja rada (automatsko isključenje).

Odgoda isključenja pećnice je automatsko isključenje pećnice nakon isteka zadanog vremena od trenutka aktiviranja ove funkcije.

Moguće postavke vremena rada pećnice iznose od 1 minute do 10 sati. Za aktiviranje vremena rada pećnice tijekom rada pećnice s određenom funkcijom pritisnuti i pridržati senzor , na zaslonu počinje treperiti simbol brojača minuta . Pritisnuti senzor  još jednom, na zaslonu se pojavljuje simbol , sad možemo podesiti vrijeme rada pećnice senzorom $\wedge$ i potvrditi senzorom OK.

Postavke vremena možemo korigirati senzorima $\wedge$ i $\vee$. Potvrditi promijenjenu vrijednost OK.

Možete isključiti podešeno vrijeme rada pećnice, podešavajući senzorom $\vee$ vrijeme 0:00 i potvrditi OK.

Isključivanje pećnice prekida djelovanje aktivne funkcije pećnice. Nakon isteka podešenog vremena oglašava se zvučni signal, možemo ga isključiti bilo kojim senzorom osim . Nakon isključenja zvučnog signala, slijedi brisanje postavki funkcija, temperatura i pali se svjetlo oko 30s. Simbol  se gasi. Kad prođe sljedećih 60s, pećnica prelazi u modus standby.

Pozor: Kad upotrijebite senzor  za poništavanje alarma, upravljačka ploča automatski prelazi na uređivanje vremena odgode starta rada pećnice.

Odgođeni početak rada (automatsko uključenje i isključenje)

Odgođeni start rada pećnice je automatsko uključenje pećnice u određenom vremenu, nakon čega slijedi automatsko isključenje pećnice nakon isteka odabranog vremena. Moguća odgoda uključenja pećnice iznosi od 1 minute do 10 sati, a vrijeme djelovanja iznosi do 10 sati. Za aktiviranje odgođenog starta rada pećnice prvo aktivirati vrijeme trajanja rada pećnice. Na zaslonu se pojavljuje simbol .

UPORABA

Nakon toga opet pritisnuti i pridržati senzor , na zaslonu počinje treperiti simbol brojača minuta . Pritisnuti senzor  dvaput, na zaslonu počinje treperiti simbol , sad možete podesiti točno vrijeme uključenja (početak rada) pećnice senzorom , nakon toga potvrditi senzorom OK.

Nakon potvrđivanja vremena uključenja, simboli  i  stalno svijetle, a na satu je opet prikazano trenutno vrijeme.

Vrijeme uključenja možemo korigirati senzorima  i . Potvrditi promijenjenu vrijednost OK. Isključiti vrijeme trajanja rada pećnice, podešavajući senzorom  najnižu moguću vrijednost vremena i potvrditi OK.

Nakon automatskog uključenja pećnice, gasi se simbol .

Nakon isteka vremena trajanja rada, oglašava se zvučni signal, možemo ga isključiti bilo kojim senzorom. Nakon isključenja zvučnog signala, slijedi poništavanje postavki funkcija, temperatura i 30s se pali svjetlo. Simbol  se gasi. Nakon sljedećih 60s pećnica prelazi u modus standby.

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 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, pećnica počinje raditi.

Program	Opis	Elementi pećnice	Temperatura	Brzo predgrijavanje	Funkcija grijanja
P01	Meso (govedina, janjetina, svinjetina)	Kružno grijanje – razina odozdo 2 - 120 minuta	180°C		
P02	Cijelo pile (cca 1,5 kg)	Gril + ventilator – razina odozdo 2 - 85 minuta	190°C		
P03	Cijela patka (cca 2 kg)	Gril + ventilator – razina odozdo 2 - 120 minuta	180°C		
P04	Guska (cca 3 kg)	Gril + ventilator – razina odozdo 1 - 130 minuta	170°C		
P05	Purica (cca 2.5 kg)	Gril + ventilator – razina odozdo 1 - 155 minuta	170°C		
P06	Perad (krilca, bataci)	Gornji grijač + donji grijač razina odozdo 2 60 minuta, brzo predgrijavanje	180°C	DA	
P07	Pizza, pita, tortilla, Sendviči	Gornji grijač + donji grijač razina odozdo 1 – 10 minuta, brzo predgrijavanje	230°C	DA	
P08	Lazanje, korijensko povrće, gotova zamrznu-ta jela	Gornji grijač + donji grijač razina odozdo 2 – 30 minuta, brzo predgrijavanje	230°C	DA	

UPORABA

P09	Focaccia	Gornji grijač + donji grijač razina odozdo 2 – 15 minuta, brzo predgrijavanje	220°C	DA	
P10	Musaka sa mesom i povrćem	Gornji grijač + donji grijač razina odozdo 2 – 25 minuta, brzo predgrijavanje	180°C	DA	
P11	Biskvit	Gornji grijač + donji grijač razina odozdo 2 – 45 minuta, zagrijana pećnica	160°C		
P12	Muffini, brioche	Kružno grijanje – razina odozdo 3 – 35 minuta	160°C		
P13	Kaša, zobena kaša, žitni kolačići	Kružno grijanje – razina odozdo 3 – 15 minuta	180°C		
P14	Voćni kolač	Gornji grijač + donji grijač razina odozdo 2 – 60 minuta, brzo predgrijavanje	180°C	DA	
P15	Kruh	Gornji grijač + donji grijač razina odozdo 2 – 60 minuta	210°C		
P16	Dizanje tijesta	Gornji grijač + donji grijač razina odozdo 2 – 20 minuta	30°C		
P17	Sušenje	Kružno grijanje – razina odozdo 2 – 3,4,5 sati	50°C		
P18	Pomfrit	Gornji grijač + donji grijač razina odozdo 2 – 20 minuta, brzo predgrijavanje	220°C	DA	
P19	Gotova jela (vege, pečenje, riba, falafel, hamburgeri)	Kružno grijanje – razina odozdo 2 – 10 minuta, brzo predgrijavanje	230°C	DA	

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 „Automatsko uključivanje i isključivanje 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.

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 s predgrijavanjem, nakon potvrde programa senzorom OK, na zaslonu se pojavljuje

trenutna temperatura komore pećnice. 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.

UPORABA

Završetak gotovog programa

Završetak je identičan kao i kod automatskog isključenja pećnice, uređaj ispušta zvučni signal.

Funkcija ECO

Izbor ECO programa signalizira osvijetljeni senzor ECO. Tijekom ECO rada rasvjeta pećnice je tvornički isključena, pritiskanje senzora  uključuje rasvjetu na 10 sekundi. Nema mogućnosti da je rasvjeta stalno upaljena.

Brzo predgrijavanje pećnice

Za brzo predgrijavanje pećnice možete uključiti funkciju Brzo predgrijavanje. U aktivnom modusu pritisnuti senzor . Pri aktivnoj funkciji osvijetljeni su senzori funkcije grijanja i senzor . Pećnica radi s maksimalnom mogućom snagom. Funkcija je dostupna sa svim funkcijama grijanja osim funkcija Odmrzavanje i Čišćenje – za ove funkcije pritiskanje senzora uzrokuje zvučni signal. Nakon ostvarivanja zadane temperature, oglašava se zvučni signal. Slijedi povratak na grijanje u skladu s izabranom funkcijom i u režim održavanja temperature. Funkciju brzo predgrijavanje možemo u svakom trenutku deaktivirati pritiskanjem senzora .

Funkcija Soft Steam

Pećnica je opremljena funkcijom Soft Steam (senzor ). U početnoj fazi pečenja stvara se para koja pozitivno utječe na neka jela pripremana u pećnici. Na dnu komore pećnice nalazi se udubina u koju treba uliti 150 ml čiste, hladne vode prije zagrijavanja pećnice, ne dodavati začine. U aktivnom modusu pritisnuti senzor  funkcije Soft Steam. Nakon oko 5 minuta, kad se pećnica zagrije, u komoru staviti jelo i zatvoriti vrata.

Pozor: Nakon rada ne ostavljati ostatke vode u udubini. Kad se pećnica ohladi ukloniti vodu krpom.

Prije uklanjanja vode provjeriti je li se pećnica ohladila.

S obzirom na prisutnost pare s vanjske strane vrata i stijenkama komore pećnice, može doći do kondenzacije pare. Kad je rad završen, svaki put obrisati višak vode.

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Tablice s primjerima postavki pećnice

Pečenje kolača

	Vrsta hrane	Dodatni pribor	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Kolači u kalupima	Biskvit	Okrugli, crni kalup za tortu, postavljen na rešetku	1-2		170 – 200 ¹⁾	38 – 50 ²⁾
	Kuglof na dizanom tijestu	Okrugli ili pravokutni, crni kalup za kolače, postavljen na rešetku.	1-2		160 – 170 ¹⁾	25 – 40 ²⁾
	Kuglof na dizanom tijestu	Okrugli ili pravokutni, crni kalup za kolače, postavljen na rešetku.	3		150 – 160	25 – 40
	Nemasni biskvit	Okrugli ili kvadratni kalup za kolače, presvučen crnim slojem, postavljen na rešetku.	1-2		170-180 ¹⁾	38 - 45 ²⁾
	Pita od jabuka	Okrugli ili kvadratni crni kalup za kolače postavljen na rešetku.	1-2		190-200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾
Kolači na plitici	Mali muffin kolači	Papirnati kalupi oko Ø 48mm, postavljeni na pliticu za pecivo	3		155-160 ¹⁾	37 - 45 ²⁾
		Papirnati kalupi oko Ø 48mm, postavljeni na pliticu za pecivo	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Papirnati kalupi oko Ø 48mm, postavljeni na pliticu za pecivo	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Papirnati kalupi oko Ø 48mm				
	Prhki kolač	2 – Pekač za pecivo ili plitica za meso 4 - Pekač za pecivo	2 + 4		150-160 ¹⁾	34 - 40 ²⁾
		Pekač za pecivo	2		150-160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
		Pekač za pecivo	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
		Pekač za pecivo	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
		2 – Pekač za pecivo ili plitica za meso 4 - Pekač za pecivo	2 + 4		160-175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾

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

²⁾ Vremena se odnose na komoru pećnice koja nije prethodno zagrijana.

Važno!

Parametri iz tablice su približni i moguća je korekcija ovisno od osobnog iskustva i gastro-nomskih sklonosti.

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

- Potrudite se koristiti plitice koje su isporučene s Vašim uređajem.
- Ako koristite svoje plitice i kalupe, postavljajte ih na noseću rešetku pećnice. Preporučujemo uporabu crnih limova jer najbolje provode toplinu i skraćuju vrijeme pečenja.
- Ne preporučujemo uporabu svijetlih i blještavih limova i kalupa jer mogu uzrokovati nedovoljno pečenje donjeg dijela kolača (u slučaju uporabe funkcije donji grijač + gornji grijač).
- U slučaju funkcije kružnog grijanja nije neophodno početno zagrijavanje pećnice. Pri ostalim funkcijama treba zagrijati komoru do zadane temperature prije postavljanja jela u pećnicu (kontrolna lampica bi se trebala ugasiti).
- Prije vađenja tijesta iz pećnice provjeriti stupanj pečenja pomoću drvenog štapića (kad je tijesto dobro pečeno štapić je suh i čist).
- Nakon pečenja ostaviti kolač u zagrijanoj komori pećnice oko 5 minuta.
- Temperatura kolača pri funkciji kružnog grijanja je općenito oko 20-30°C niža nego u slučaju primjene konvencionalne funkcije (gornji grijač + donji grijač).
- Parametri, koji su vezani uz postavke pečenja kolača, su orijentacijski i možemo ih slobodno korigirati prema svojim potrebama i iskustvu.

Ako podaci koji se nalaze u kuharicama znatno razlikuju od vrijednosti iz uputa za uporabu, molimo da uzmete u obzir parametre iz uputa.

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pečenje mesa i povrća

Vrsta hrane	Dodatni pribor	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Govedina	Rešetka + plitica (za sakupljanje kapljica masnoće)	2 – rešetka / 1 – plitica za pečenje		225 - 250	120 – 150
Govedina	Rešetka + plitica (za sakupljanje kapljica masnoće)	2 – rešetka / 1 – plitica za pečenje		160 - 180	120 – 160
Govedina	Rešetka + plitica (za sakupljanje kapljica masnoće)	2 – rešetka / 1 – plitica za pečenje		180 - 190	100 – 150
Svinjetina	Rešetka + plitica (za sakupljanje kapljica masnoće)	2 – rešetka / 1 – plitica za pečenje		160 - 230	90 – 150
Svinjetina	Rešetka + plitica (za sakupljanje kapljica masnoće)	2 – rešetka / 1 – plitica za pečenje		160 - 190	90 – 150
Svinjetina	Rešetka + plitica (za sakupljanje kapljica masnoće)	2 – rešetka / 1 – plitica za pečenje		180 - 190	100 – 150
Pile	Rešetka + plitica (za sakupljanje kapljica masnoće)	2 – 3 rešetka / 1 – plitica za pečenje		180 - 190	70 – 90
Pile	Rešetka + plitica (za sakupljanje kapljica masnoće)	2 – rešetka / 1 – plitica za pečenje		160 - 180	45 – 60
Pile	Rešetka + plitica (za sakupljanje kapljica masnoće)	2 – 3 rešetka / 1 – plitica za pečenje		175 - 190	60 – 70
Riba	Rešetka + plitica (za sakupljanje kapljica masnoće)	2 – 3 rešetka / 1 – plitica za pečenje		190	60 – 70
Riba	Rešetka + lonac s poklopcem	2 – rešetka, lonac na rešetki		210 - 220	45 – 60
Riba	Rešetka + plitica (za sakupljanje kapljica masnoće)	2 – 3 rešetka / 1 – plitica za pečenje		160 - 180	45 – 60
Povrće	Plitica za pečenje	2		190 - 210	40 – 50
Povrće	Plitica za pečenje	3		170 - 190	40 - 50

Vremena se odnose na komoru pećnice koja nije prethodno zagrijana (ako nije napisano drugačije).

Važno!

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

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

- U pećnici peći porcije mesa teže od 1 kg, manje komadiće bolje je pripremati na grijaćoj ploči.
- Preporučena je uporaba vatrostalnog posuđa, također ručke posuda moraju biti otporne na djelovanje visoke temperature.
- Pri pečenju na rešetci preporučujemo da na nižu razinu postavite pliticu za pečenje. Masnoća iz jela tako neće kapati neposredno u komoru nego na lim.
- Za sočnije pečenje na izvučenom limu u kapljicu masnoće dodati malu količinu vode. Na taj se način jelo neće osušiti.

Najmanje jednom, nakon polovice vremena pečenja, preporučujemo da meso okrenete na drugu stranu. Tijekom pečenja treba povremeno polijevati meso umakom ili vrućom vodom koja je ranije posoljena. Meso ne polijevati hladnom vodom.

Pizza

Vrsta hrane	Dodatni pribor	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Pizza					
Svježa	Pekač za pecivo	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 25
Svježa, tanko dno	Pekač za pecivo	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 20
Zamrznuta, tanko dno	Rešetka	2-3		2)	2)
Zamrznuta, debelo dno	Rešetka	2-3		2)	2)

¹⁾ Zagrijati praznu pećnicu

²⁾ Pridržavati se informacija na pakiranju.

Važno!

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

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Roštilj

Vrsta hrane	Dodatni pribor	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Tost od bijelog peciva	Rešetka	4		220 ¹⁾	3 - 7
Tost od bijelog peciva	Rešetka	4		220 ¹⁾	3 - 7
Pile	Rešetka + plitica (za sakupljanje kapljica masnoće)	2 – 3 rešetka / 1 – plitica za pečenje		180 -190	70 – 90
Riba	Rešetka + plitica (za sakupljanje kapljica masnoće)	2 – 3 rešetka / 1 – plitica za pečenje		190	60 – 70
Povrće	Plitica za pečenje	3		170 - 190	40 - 50

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

Važno!

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

Funkcija kružno grijanje ECO

- Pri uporabi funkcije grijanja ECO pokreće se optimizirani način grijanja, čiji je cilj ušteda energije. Tijekom pripremanja jela ne možemo skratiti vrijeme podešavanjem više temperature, ne preporučujemo ni uvodno zagrijavanje pećnice prije pečenja. Ne mijenjati postavke temperature tijekom pečenja niti otvarati vrata dok traje pečenje.

Preporučeni parametri kod uporabe funkcije kružno grijanje ECO

Vrsta hrane	Funkcija pećnice	Temperatura [°C]	Razina	Vrijeme [min]
Biskvit	Eco	180 - 200	2-3	50 - 70
Kuglof na dizanom tijestu	Eco	180 - 200	2	50 - 70
Riba	Eco	190 - 210	2	45 - 60
Govedina	Eco	200 - 220	3	90 - 120
Svinjetina	Eco	200 - 220	2	90 - 160
Pile	Eco	180 - 200	2	80 - 100

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Tablice s probnim jelima

Tablice pripreme jela prema normi EN 60350-1

Pečenje kolača

Vrsta hrane	Dodatni pribor	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura [°C]	Vrijeme [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	2 + 4 2 – Pekač za pecivo ili plitica za meso		150 ¹⁾	27-30
	Plitica za pečenje	4 - Pekač za pecivo			
Prhko tijesto (trake)	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	2 + 4 2 – Pekač za pecivo ili plitica za meso		160-175 ¹⁾	25-35
	Plitica za pečenje	4 - Pekač za pecivo			
Nemasni biskvit	Rešetka + crni kalup za kolače Ø26cm	2		170-180 ¹⁾	38-46
Pita od jabuka	Rešetka + 2 crna kalupa za kolače Ø 20cm	2 kalupi su na rešetku postavljeni dijagonalno; desni straga, lijevi sprijeda		180-200 ¹⁾	50-65

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

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Roštilj

Vrsta hrane	Dodatni pribor	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Tost od bijelog peciva	Rešetka	4		220 ¹⁾	3 - 7
Goveđi burger	Rešetka + plitica za pečenje (za sakupljanje kapljica masnoće)	4 – rešetka 3 - plitica za pečenje		220 ¹⁾	1 stranica 13 - 18 2 stranica 10 - 15

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

Pečenje

Vrsta hrane	Dodatni pribor	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Cijelo pile	Rešetka + plitica za pečenje (za sakupljanje kapljica masnoće)	2 – rešetka 1 - plitica za pečenje		180-190	70-90

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

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



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

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

Važno!

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

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

Čišćenje kamenca koji se taloži na dnu komore nakon uporabe funkcije Soft Steam:

- u udubinu na dnu komore uliti oko 250 ml 6% octa bez dodatka začina.
- ostaviti ocat na sobnoj temperaturi 30 minuta da bi otopio talog kamenca,
- očistiti udubinu toplom vodom i mekom krpom.

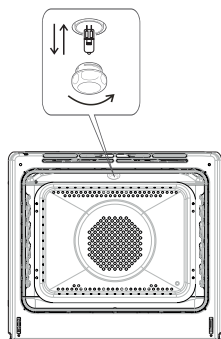
Pozor: Preporučujemo čišćenje nakon 5-10 ciklusa uporabe funkcije Soft Steam.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 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.

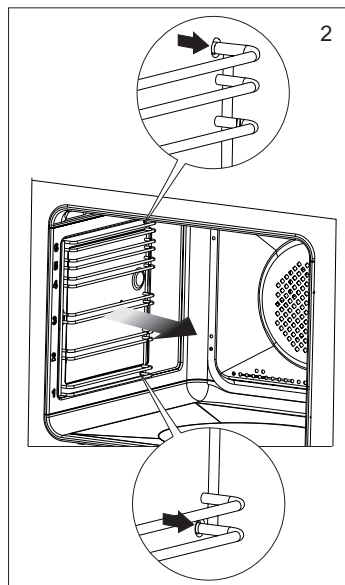
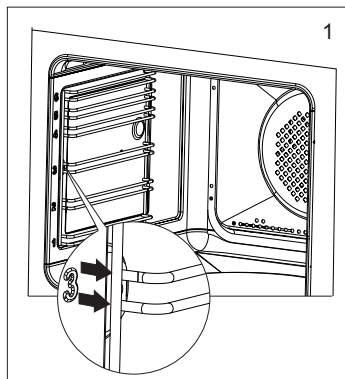


Rasvjeta pećnice

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

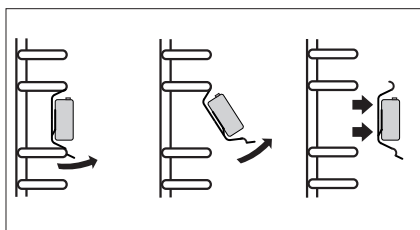
- Pećnice označene slovom **D** su opremljene lako izvlačivim žičanim vodilicama (rešetkama) za plitice pećnice. Vadimo ih tako da povučemo krajeve iz prednjih utora, nakon toga odvojimo vodilicu i izvadimo krajeve iz stražnjih utora.



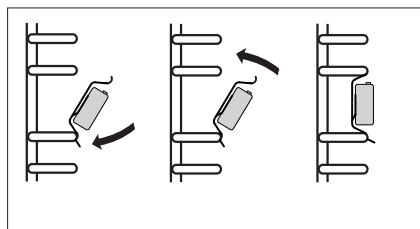
- Pećnice sa slovima **Dp** posjeduju nehrđajuće izvlačive vodilice plitica koje su pričvršćene na žičane vodilice. Vodilice izvlačiti i prati zajedno sa žičanim vodilicama. Prije postavljanja plitica, vodilice izvući tako da zakačimo stražnji rub plitice na odbojnik na prednjem dijelu izvlačivih vodilica) i nakon toga ugurati zajedno s pliticom.

Pozor!

Teleskopske vodilice ne prati u perilicama za posuđe.



Vađenje teleskopskih vodilica

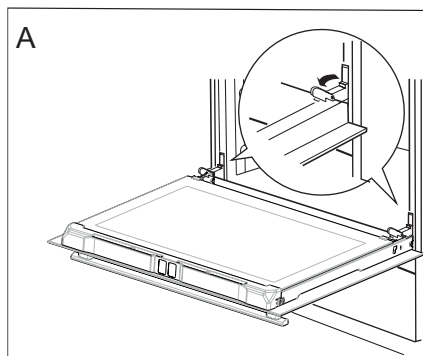


Stavljanje teleskopskih vodilica

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Vađenje vrata

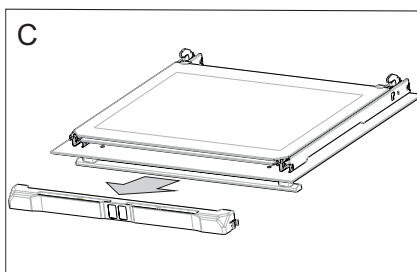
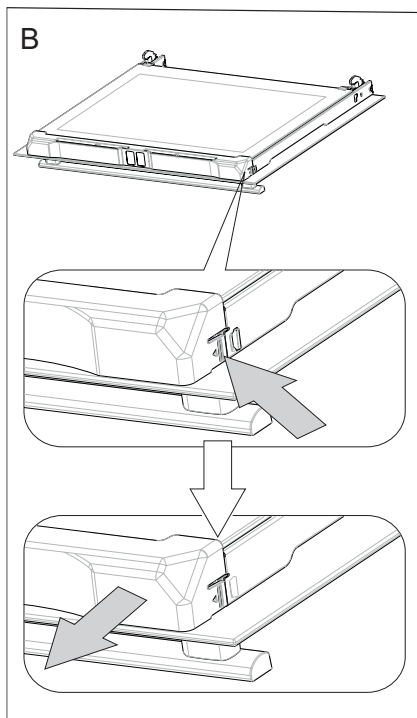
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost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

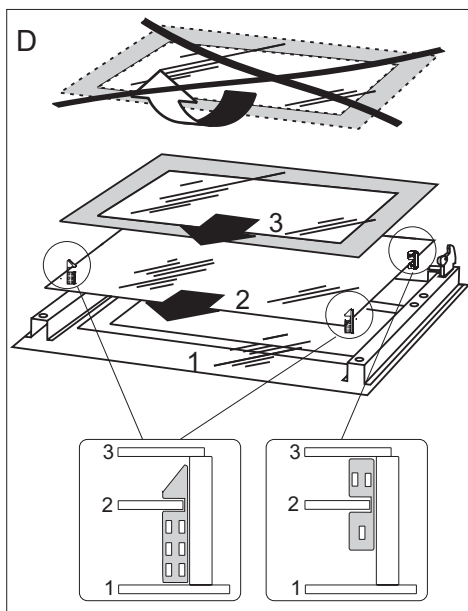
2. Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem dijelu vrata). Crt. D.

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.

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

- Isključiti radne elemente pećnice,
- Isključiti iz električne mreže
- 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 progorenu žarulju (vidi poglavlje Čišćenje i održavanje)
3. Zaslون upravljačke ploče pokazuje ciklično vrijeme „0.00“	Uređaj je bio isključen iz mreže ili je došlo do privremenog nestanka napona.	Podesiti trenutno vrijeme (vidi Rukovanje upravljačkom pločom)
4. Ne radi ventilator kružnog grijanja	Opasnost od pregrijavanja!	Odmah isključiti pećnicu iz mreže (osigurač). Obratiti se najbližem servisu.
5. Greška E1 na zaslonu	Greška senzora sonde za meso	Pećnicu možemo koristiti bez sonde za meso
6. Greška E0 na zaslonu	Greška senzora komore	Isključiti pećnicu iz mreže (osigurač), obratiti se najbližem servisu.

Ako problem nije riješen, isključiti električno napajanje i prijaviti kvar Servisnom Centru. Pozor! Sve popravke obavljaju isključivo kvalificirani tehničari servisa.

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon	220-240V ~ 50/60 Hz
Nazivna snaga	3,6 kW
Dimenzije pećnice (visina/širina/dubina)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

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

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

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

Prisilno kruženje zraka ECO (kružni grijač + ventilator)	 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.

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.

NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE

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

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



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

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



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

dosegamo na naslednji način:

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

Ne odpiramo po nepotrebem prepogosto vrat pečice.

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

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

- **Izkoristitev toplote po izklopu pečice.**

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

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

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

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

ROZPAKIRANJE



Naprava je bila za čas transporta zaščitena 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

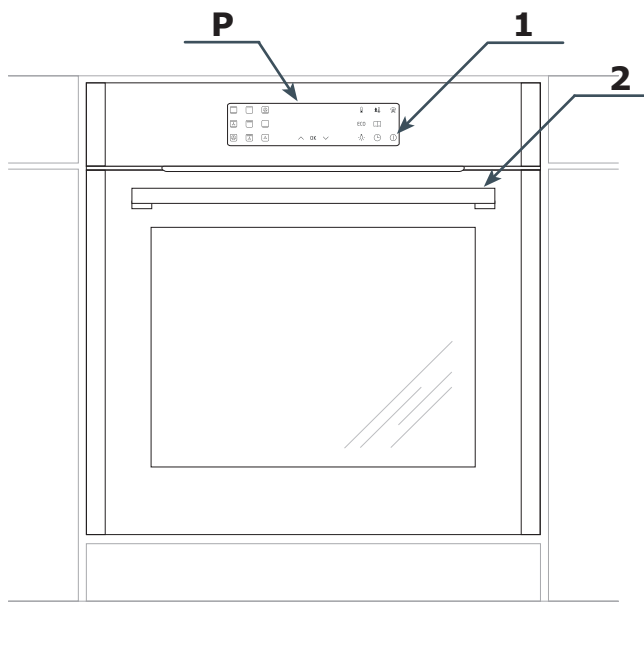


Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke.

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 ustrezni 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



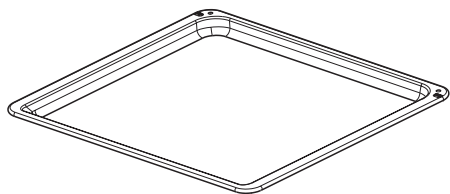
P Elektronski programator

1. Stikalo za vklop / izklop

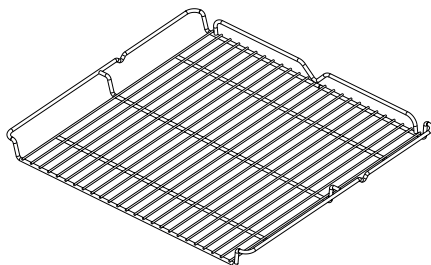
2. Ročaj vrat

KARAKTERISTIKE IZDELKA

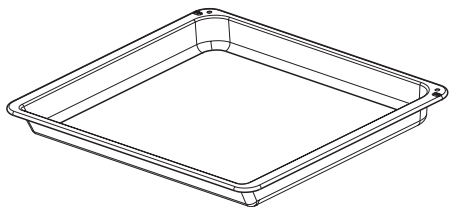
Dodatna oprema



*Pekač za pecivo**

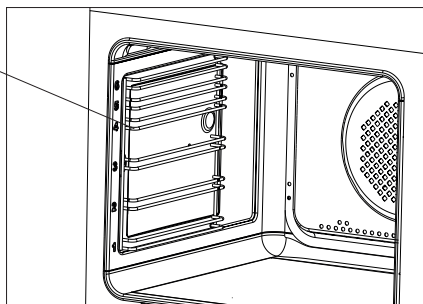


*Rešetka za peko na žaru
(sušilna lestvica)*



*Pekač za peko (globoki)**

Stranski lestvici

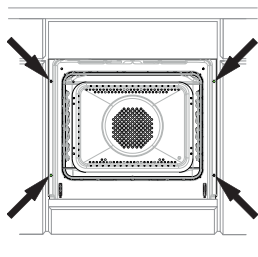


**Odvisno od modela*

INSTALACIJA

Vgradnja pečice

- Prostor, v katerega nameravamo postaviti štedilnik, mora biti suh in zračen ter mora imeti pravilno delujočo ventilacijo, postavitve pečice mora omogočati prost dostop do vseh elementov upravljanja z njim.
- Pečica je izvedena v razredu Y. Pohištvo za vgradnjo pečice vanj mora biti prevlečeno z materiali in oblepljeno z lepilom, odpornim na temperaturo 100°C. Neizpolnjevanje tega pogoja ima lahko za posledico deformiranje površine ali odlepitev obloge.
- Izdelati v pohištvenem elementu odprtino z dimenzijami kot na slikah: A-vgradnja pod delovnim pultom, B-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 (Sl. C).



Pozor:

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

Priklop pečice na električno napeljavo

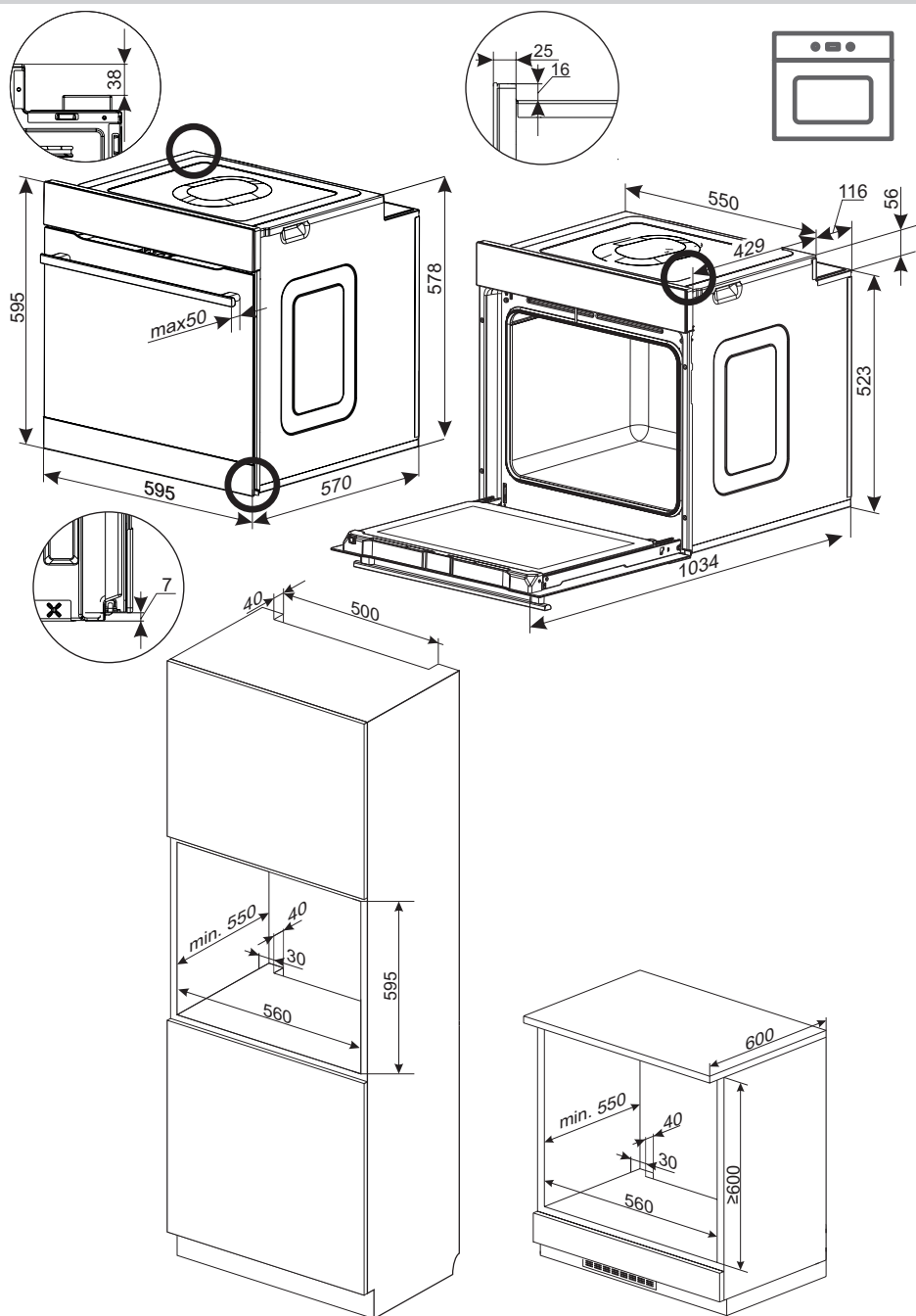
Pred izvedbo priklopa pečice na električno napeljavo se je treba seznaniti informacijami na nazivni ploščici.

- Pečica je tovarniško prilagojena za napajanje z izmeničnim enofaznim tokom (220-240V 1N~50/60 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 napajalni kabel poškoduje, ga je treba zamenjati pri proizvajalcu ali v specializiranem servisu ali pa se menjavo poveri ustrezno kvalificirani osebi, da se prepreči nevarnost.

INSTALACIJA



UPORABA

Pred prvim 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.

Panel za upravljanje

Glavno stikalo (standby)  se nahaja na desni strani ekrana. Aktiviranje glavnega stikala se izvede po dotiku stekla na za to določenem mestu (prisotnost piktograma) in se signalizira z zvočnim signalom. (Glej poglavje: *Elektronski programator*).

Površine senzorjev morajo biti čiste.

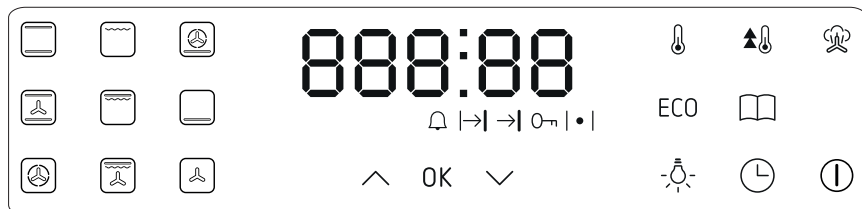
Ogrevanje notranjosti pečice

- 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.

UPORABA

Elektronski programator



Programator je opremljen z LED zaslonom in senzorji na dotik (senzorji so osvetljeni):

Senzor	Opis	Senzor	Opis
	Konvencionalno gretje		Glavno stikalo (standby)
	Piškoti		Ura, minutnik
	Termocirkulacija		Osvetlitev
	Super žar		Gotovi programi
	Turbo žar		Program Eco
	Pizza		Programi s paro
	Zapeči		Hitro segretje
	Odmrzovanje		Nastavitev temperature
			Plus / navzgor [+]
			Minus / navzdol [-]
			Potrditev

Pozor: Vsako uporabo senzorja signalizira zvok. Zvočnih signalov ni mogoče izklopiti. Vsak od senzorjev je lahko prikazan na naslednjih stopnjah svetlosti:

- polna osvetlitev 100% (označuje aktiven senzor);
- zmanjšana osvetlitev 50% (označuje senzor, ki se ga lahko aktivira);
- nočna osvetlitev 50% (zmanjšana osvetlitev za čas med 22:00 – 6:00), izklopljen.

UPORABA

Simboli delovanja funkcij na zaslonu

-  Aktivna kuhinjska ura
-  Čas trajanja delovanja
-  Konec delovanja
-  Aktivna starševska blokada
-  Segrevanje pečice

* razpoložljivost je odvisna od modela

Povezava napajanja

Po priključitvi na napajanje (ali ko se napajanje povrne po prejšnji izgubi) bo pečica prešla v način trenutne nastavitve časa, na zaslonu bo prikazano 00:00. Uporaba naprave ni mogoča brez nastavljenega časa.

Pozor: V primeru prekinitev 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. Prekinitev napajanja ne izbriše starševske blokade, vendar ta postane aktivna šele po nastavitvi trenutnega časa in preklopu v način standby.

Nastavitev aktualnega časa

Po priključitvi napajanja na zaslonu utripajo številke ur 00: (Številke minut so stalno osvetljene). Za nastavitev ure uporabite senzorje  ali . Nastavitev potrdite s senzorjem OK. Na zaslonu utripajo minute :00(ura je stalno osvetljena). Za nastavitev minut uporabite senzorje  ali . Nastavitev potrdite s senzorjem OK. Programator preide v način standby. Pravilna nastavitev časa bo potrjena z zvočnim signalom. Če želite spremeniti aktualni čas, v aktivnem

načinu pritisnite in držite senzor , na ekranu se pojavi simbol , pritisnite senzor  še enkrat, cifre 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.

Način standby

Drugače način pripravljenosti. Prehod do načina standby izbriše vse nastavitve funkcij, časa, temperatur, izbranih programov. Vsi grelci so izklopljeni. Ekran je izklopljen z izjemo ure. V tem načinu je na zaslonu aktiven samo senzor za vklop/izklop . Senzor ima zmanjšano svetlost. Intenzivnost osvetlitve se zmanjša z obzirom na aktivni način.

Če temperatura v notranjosti preseže 80 °C, se njena vrednost prikaže izmenično s prikazom trenutnega časa.

Če je zaklepanje senzorja aktivno, se s pritiskom na senzor  (s poskusom vklopa) prikaže napis LOC pri normalni svetlosti za 5 sekund z  in  namesto trenutnega časa / temperature.

Prehod v način standby: v poljubnem trenutku s pritiskom na senzor  za 3 sekunde (tudi če so senzorji blokirani, je funkcija IZKLOPA pečice na voljo), prekop v stanje pripravljenosti na ta način povzroči zvok; po preporu v napajanju in nastavitvi aktualnega časa; če je cikel pirolize v teku, s pritiskom na  za 3 sekunde pečica preide v način ohlajanja in odblokiranja vrat, šele ko se ohladi in odblokira pa nastopi prehod v način standby.

UPORABA

Izhod iz načina standby: s pritiskom na senzor  za 3 sekunde, prekllop iz načina standby v aktivni način povzroči zvok.

Aktivni način

To je način pri katerem lahko izberete želene funkcije, programe, spreminjate nastavitve. Aktivni so senzorji funkcij, programov in ure ter funkcije, ki se aktivirajo s pritiskom na 2 senzorja: starševska blokada in nastavitve. Preostali senzorji so aktivirani v primeru potrebe spremembe nastavitve ipd.

Auto-off: V primeru, da ni bilo delovanja uporabnika (pritisk aktivnih senzorjev) in ni sprogramiranih delovanj (in tudi po zaključku vseh sprogramiranih delovanj), programator preide v stanje pripravljenosti 30 sekund po zadnji aktivnosti uporabnika ali po koncu zadnje sprogramirane funkcije.

V aktivnem načinu zaslon deluje z običajno svetlostjo. Na zaslonu je prikazan trenutni čas. Če je termo sonda vstavljena v notranjost pečice, se prikaže simbol za termo sondo. Če je nastavljena starševska blokada, je prikazan simbol blokade (simbol .

Starševska blokada

Starševska blokada je zasnovana tako, da prepreči spremembe nastavitve pečice oziroma onemogoči vklop pečice.

V aktivnem načinu istočasno pritisnite senzorje za 3 sekunde  ali  za vklop starševske blokade se na zaslonu prikaže simbol . Če želite izklopiti blokado, se hkrati za 3 sekunde dotaknite istih senzorjev, simbol  na ekranu se bo ugasnil.

Aktivno zaklepanje onemogoča spreminjanje parametrov, vendar je še vedno mogoče izklopiti pečico.

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 5 minut. Osvetlitev pri funkcijah ECO ogrevanja, v skladu z opisom funkcije ogrevanja.

Senzor  deluje neodvisno od preostalih funkcij, pritiskanje senzorja ne vpliva na potek preostalih funkcij in nastavitve. Senzor  v načinu standby ne deluje. Lučka v pečici se po pritisku na senzor prižge za 30 sekund .

Pritisk in držanje senzorja  med aktivnim programom vklopi osvetlitev v neprekinjen načinu, izklopi se s ponovnim pritiskom in držanjem senzorja  ali po koncu funkcije ogrevanja (gotovi program). Prižgano osvetlitev lahko v poljubnem trenutku izklopite s pritiskom na senzor .

UPORABA

Hladilni ventilator

Delovanje hladilnega ventilatorja je neodvisno od nastavljenih funkcij in stanja programatorja. Hladilni motor se samodejno zažene, ko je aktivirana katera koli funkcija ogrevanja. Motor je vklopljen do trenutka, ko pečica v notranjosti presega 100°C. Pod to temperaturo se hladilni ventilator avtomatično izklopi.

Pri programih s paro in pirolizo je hlajenje dvostopenjsko in deluje v skladu z opisom programov.

Segrevanje pečice (Simbol za termostat)

Simbol  označuje ogrevanje 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 simbol  prižge šele v trenutku ohlajanja pečice pod temperaturo novo nastavljene vrednosti.

Vrata pečice

Med delovanjem pečice morajo biti vrata zaprta. Odprta vrata povzročijo, da se aktivna funkcija prekine. Če vrata ostanejo odprta dlje od 90 sekund, se pojavi zvočni 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 5 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 dela

Če pečica deluje na poljubni funkciji gretja izjemno dolgo časa, programator zaradi

varnosti konča delovanje pečice po času, ki je ustaljen v skladu s spodnjim primerom. Po končani funkciji gretja pečica preide v način standby.

Primer. Če temperatura v notranjosti pečice znaša 200 °C, potem izklop električnih elementov nastopi po pribl. 3 urah delovanja pečice. Pri temperaturi 100 °C po pribl. 10 urah. Tako je pečica zavarovana pred pregretjem.

Minutnik

Nastavitev minutnika je mogoča v aktivnem načinu. Kratek pritisk na senzor  povzroči osvetlitev simbola  in trenutne vrednosti odštevanega časa.

Dolg pritisk na senzor  povzroči osvetlitev utripajočega simbola  in prehod do načina nastavitve minutnika.

Potem se s senzorji  in  nastavlja vrednost odštevanega časa, s senzorjem OK pa se sprejema nastavitve. Enkratni pritisk  in  povzročijo ponastavitev nastavitvev minutnika.

V aktivnem načinu, če je minutnik aktiven (odštevanje časa), na zaslonu sveti simbol .

Maksimalna nastavitev minutnika je 120 minut.

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

Vklop funkcije gretja

V aktivnem načinu pritisnite senzor s simbolom funkcije ogrevanja, ki se nahaja na levi strani zaslona. V tem načinu je simbol izbranega programa osvetljen na 100 %, za simbole drugih senzorjev pa se osvetlitev zmanjša na 50 %. Ni dostopno za določeno funkcijo ogrevanja, simboli na desni strani zaslona se ugasnejo in njihovi senzorji postanejo neaktivni.

Po izbiri funkcije programator samodejno preide na nastavitev temperature. Vrednost temperature in simbol °C sta prikazana s polno svetlostjo. Prva prikazana temperatura je privzeta temperatura za to funkcijo. Temperatura se spreminja s senzorji $\wedge$ in $\vee$, vsakih 5°C, lestvica je zankasta. Najmanjša, najvišja in privzeta vrednost se določijo za vsako funkcijo posebej. Poleg številčnih vrednosti nastopa tudi simbol ---, ki pomeni, da so grelci izklopljeni.

Izbrana temperatura se potrjuje s senzorjem OK.

Svetlost prikazane temperature se zmanjša na raven običajnega delovanja, na zaslonu se prikaže trenutni čas, nato pečica začne delovati na izbrani funkciji in temperaturi.

UPORABA

Funkcije gretja in dodatne funkcije

Opis funkcije		Realizacija						Temperatura [°C]		Nastavljena temp.[°C]
		Osvetlitev	Gornji grelec	Grelec ope- kača	Grelec venti- latorja	Spodnji grelec	Ventilator termocirku- lacije	min.	max	
Funkcije gretja										
	Konvencionalna	✓	✓			✓		30	280	200
	Piškoti	✓	✓			✓	✓	30	280	180
	Termocirkulacija	✓			✓		✓	30	280	180
	Žar	✓		✓				30	280	250
	Super žar	✓	✓	✓				30	280	250
	Turbo žar	✓	✓	✓			✓	30	280	200
	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Zapeči	✓				✓		30	240	200
	Odmrzovanje	✓					✓	-	-	-
Dodatne funkcije										
	Temperatura	v skladu z opisom v navodilih								
ECO	Pečenje ECO	v skladu z opisom v navodilih						30	280	200
	Osvetlitev	✓						-	-	-
	Hitro segretje			✓	✓		✓	30	280	-
	Gotovi programi	v skladu z opisom v navodilih								
	Programi s paro*	v skladu z opisom v navodilih								

* dostopnost odvisna od modela

Pregled in modifikacija nastavitev med delovanjem pečice

Če želite preveriti temperaturo v notranjosti, ko je pečica vklopljena, na kratko pritisnite senzor . Še enkrat se dotaknete senzorja  da preverite nastavljeno temperaturo. Dotaknite se ga še enkrat, da se vrnete na prikaz aktualnega časa.

Da bi spremenili nastavljeno 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 se senzorjem OK. Do trenutka potrditve je v pečici nastavljena prejšnja vrednost.

UPORABA

Nastavljeni časi se pregledajo na enak način kot v pregledu temperature. Če želite preveriti nastavljen čas takrat, ko pečica deluje, na kratko pritisnite senzor , prikazal se bo čas minutnega. Še enkrat pritisnite senzor  da preverite čas delovanja. Pritisnite še enkrat, da prikazžete čas konca delovanja. Dotaknite se ga še enkrat, da se vrnete na prikaz aktualnega časa.

Če želite spremeniti nastavljen čas, ko je pečica vklopljena, pritisnite in držite senzor , se na zaslonu prikaže trenutno nastavljen čas, ki ga lahko spremenite s senzorji $\wedge$ ali $\vee$. Novo nastavitev potrdite s senzorjem OK. Do trenutka potrditve je v pečici nastavljena prejšnja vrednost.

Če želite spremeniti funkcijo (program), ko pečica deluje, pritisnite senzor s programom ogrevanja, ki je drugačen od trenutnega. Senzor novo izbranega programa začne utripati in osvetlitev ozadja programa, ki se trenutno izvaja, se ne spremeni. S senzorjem potrdite OK izbor novega programa. Senzor novega programa preneha utripati in neprekinjeno sveti, senzor prejšnjega programa pa se ugasne. Če izbire ne potrdite, se programator vrne v prejšnje stanje (trenutni program). Pri spreminjanju programa med postopkom nastavitve temperature ohrani zadnjo nastavljeno vrednost.

Konec delovanja funkcije

Če želite končati z delovanjem funkcije, pritisnite in držite senzor . Privzete funkcije delujejo neomejen čas, pečica se lahko samodejno izklopi samo z aktiviranjem funkcije trajanja delovanja in funkcije zakasnjenege zagona delovanja pečice. Izjema je funkcija čiščenja s pirolizo.

Čas trajanja delovanja (samodejni izklop)

Z nastavitvijo časa delovanja pečice se razume, da se pečica samodejno izklopi po preteku nastavljenega časa od trenutka aktiviranja tega načina. Pečico lahko nastavite

na delovanje od 1 minute do 10 ur. Če želite aktivirati čas delovanja pečice, medtem ko pečica deluje z določeno funkcijo, pritisnite in držite senzor , na ekranu začne utripati simbol minutnika . Pritisnite senzor 

še enkrat, na ekranu se pojavi simbol $\rightarrow$, zdaj lahko nastavite čas delovanja pečice s senzorjem $\wedge$ nato potrdite s senzorjem OK. Nastavitve časa delovanja je mogoče popraviti s senzorji $\wedge$ ali $\vee$. Popravljenost vrednost potrdite z OK.

Nastavljeni čas delovanja pečice lahko izklopite z nastavitvijo senzorja $\vee$ vrednost 0:00 in potrdite z OK.

Ko je pečica izklopljena, se delovanje aktivne funkcije pečice prekine. Ko preteče nastavljen čas delovanja, se oglasi zvočni signal, ki ga lahko izklopite s katerim koli senzorjem, z izjemo . Ko se zvočni signal izklopi, se nastavitve funkcij in temperatur ponastavijo in za 30 sekund se prižge osvetlitev. Simbol $\rightarrow$ se ugasne. Po nadaljnjih 60 sekundah bo pečica prešla v način standby.

Pozor: Ko uporabite senzor  za brisanje alarma, programator samodejno preide na način urejanja časa zakasnjenegega začetka delovanja pečice.

Zakasnjen začetek delovanja (samodejni vklop in izklop)

Z zakasnjениm zagonom delovanja pečice se razume, da se pečica samodejno vklopi ob določenem času, nato samodejni izklop pečice po nastavljenem času delovanja. Možna zakasnitev vklopa pečice lahko znaša od 1 minute do 10 ur, čas delovanja pa znaša do 10 ur. Če želite aktivirati zakasnitev delovanja pečice, najprej aktivirajte čas trajanja delovanja pečice. Na ekranu se pojavi simbol $\rightarrow$.

UPORABA

Nato pritisnite in držite senzor  še enkrat, na ekranu začne utripati simbol minutnika . Pritisnite senzor  dvakrat, na ekranu začne utripati simbol , zdaj lahko nastavite točno uro vklopa (začetka delovanja) pečice s senzorjem  nato potrdite s senzorjem OK. Po potrditvi časa vklopa se simboli  i  prižgejo za stalno, na uri pa je ponovno prikazovan aktualni čas.

Uro vklopa pečice lahko popraviš s senzorji  ali . Potrdite popravljeno vrednost z OK.

Izklopite čas delovanja pečice z nastavitvijo senzorja  najnižjo možno vrednost in potrditvijo z OK.

Po samodejnem vklopu pečice se ugasne simbol .

Po preteku časa delovanja se oglasi zvočni signal, ki ga lahko izklopite s poljubnim senzorjem. Po izklopu zvočnega signala se nastavitve funkcij in temperatur ponastavijo in osvetlitev se prižge za 30 sekund. Simbol  se ugasne. Po nadaljnjih 60 s pečica preide v način standby.

UPORABA

Gotovi programi

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

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

Program	Opis	Elementi pečice	Temperatura	Hitro segretje	Funkcija gretja
P01	Meso (govedina, jagnjetina in svinjina)	Termocirkulacija – spodnja raven 2 - 120 minut	180 °C		
P02	Cel piščanec (pribl. 1,5 kg)	Žar + ventilator – spodnja raven 2 - 85 minut	190 °C		
P03	Cela raca (pribl. 2 kg)	Žar + ventilator – spodnja raven 2 - 120 minut	180 °C		
P04	Gos (pribl. 3 kg)	Žar + ventilator – spodnja raven 1 - 130 minut	170 °C		
P05	Puran (pribl. 2,5 kg)	Žar + ventilator – spodnja raven 1 - 155 minut	170 °C		
P06	Perutnina (perutničke, bedrca)	Zgornji grelec + spodnji grelec spodnja raven 2 60 minut, hitro segretje	180 °C	DA	
P07	Pica, pita, tortilja, sendviči	Zgornji grelec + spodnji grelec spodnja raven 1 - 10 minut, hitro segretje	230 °C	DA	
P08	Lazanja, korenasta zelenjava, zamrznjene pripravljene jedi	Zgornji grelec + spodnji grelec spodnja raven 2 - 30 minut, hitro segretje	230 °C	DA	

UPORABA

P09	Fokača	Zgornji grelec + spodnji grelec spodnja raven 2 - 15 minut, hitro segretje	220 °C	DA	
P10	Zapečena bageta z zelenjavo in mesom	Zgornji grelec + spodnji grelec, spodnja raven 2 - 25 minut hitro segretje	180 °C	DA	
P11	Biskvit	Zgornji grelec + spodnji grelec, spodnja raven 2 - 45 minut predhodno segreta pečica	160 °C		
P12	Mafini, maslene žemljice	Termocirkulacija – spodnja raven 3 - 35 minut	160 °C		
P13	Kaša, ovsena kaša, pecivo iz žita	Termocirkulacija – spodnja raven 3 - 15 minut	180 °C		
P14	Pecivo s sadjem	Zgornji grelec + spodnji grelec, spodnja raven 2 - 60 minut hitro segretje	180 °C	DA	
P15	Kruh	Zgornji grelec + spodnji grelec, spodnja raven 2 - 60 minut	210 °C		
P16	Vzhajanje testa	Zgornji grelec + spodnji grelec, spodnja raven 2 - 20 minut	30 °C		
P17	Sušenje	Termocirkulacija – spodnja raven 2 - 3, 4, 5 ur	50 °C		
P18	Ocvrt krompirček	Zgornji grelec + spodnji grelec – spodnja raven 2 - 20 minut hitro segretje	220 °C	DA	
P19	Gotove jedi (zelenjava, pečeno meso, ribe, falafel, burgerji)	Termocirkulacija – spodnja raven 2 - 10 minut hitro segretje	230 °C	DA	

Vsak gotovi program lahko poljubno spremenite, t.j. spremenite nastavljeno temperaturo ali spremenite čas delovanja pečice. S tem namenom sledite ustreznim točkam v navodilih (»Ogled in spreminjanje nastavitev med delovanjem pečice« in »Samodejni izklop in vklop 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.

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 pripravljenih programov s segretjem, se po potrditvi programa s senzorjem OK, na ekranu pojavi aktualna temperatura notranjosti pečice. Ko

je dosežena primerna temperatura, se oglasi zvočni signal, ki se izklopi v trenutku, ko odpremo vrata. Hrano postavite v pečico in zaprite vrata, na tej točki se bo začel dejanski program pečenja.

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.

UPORABA

Konec gotovega programa

Konec je identičen kot pri samodejnem izklopu pečice, naprava bo sprožila zvočni signal.

Funkcija ECO

Izbor programa ECO je signaliziran z osvetljenim senzorjem ECO. Med delovanjem ECO je osvetlitev pečice privzeto izklopljena, pritisk na senzor  povzroči vklop osvetlitve za 10s. Osvetlitve ni mogoče trajno vklopiti.

Hitro segretje pečice

Z namenom hitrega segretja pečice lahko vklopite funkcijo Hitro segretje V aktivnem načinu pritisnite senzor . Ko je funkcija aktivna, še vedno svetijo senzorji funkcije segrevanja in senzor . Pečica deluje z največjo možno močjo. Funkcija je na voljo pri vseh funkcijah ogrevanja, razen pri funkciji Odmrzovanje in Čiščenje – za te dve funkciji se s pritiskom na senzor sproži zvočni signal. Ko je dosežena nastavljena temperatura, se vklopi zvočni signal. Sledi vrnitev na ogrevanje v skladu z izbrano funkcijo in na način vzdrževanja temperature.

Funkcijo hitrega segretja lahko v vsakem trenutku deaktivirate s pritiskom na senzor .

Funkcija Soft Steam

Pečica je opremljena s funkcijo Soft Steam (senzor ). Med začetnim postopkom peke nastane para, kar pozitivno vpliva na nekatere jedi, ki se pripravljajo v pečici. Na dnu notranjosti pečice se nahaja vdolbina, v katero zlijte 150 ml čiste hladne vode še preden se pečica segreje, v vodo ničesar ne dodajajte. V aktivnem načinu pritisnite senzor  funkcije Soft Steam. Po približno 5 minutah, ko se pečica začetno segreje, vstavite jed in zaprite vrata.

Pozor: Po koncu delovanja preostanka vode

ne pustite v vdolbini. Ko se pečica ohladi, vodo pobrišite s krpo.

Preden odstranite vodo, se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Zaradi prisotnosti pare v notranjosti lahko na notranji strani vrat in stenah notranjosti pečice kondenzira para. Po končanem delu vsakič obrišite odvečno vodo.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Tabele s primeri nastavitve pečice

Pečenje peciva

	Vrsta hrane	Dodatna oprema	Raven	Funkcija gretja	Temperatura [°C]	Čas [min]
Peciva v pekačih	Biskvit	Okrogel črn pekač za torte, postavljen na rešetke	1-2		170 – 200 ¹⁾	38 – 50 ²⁾
	Kolač s kvasom/ s pecilnim praškom	Okrogel ali pravokoten črn pekač za kolače, postavljen na rešetke	1-2		160 – 170 ¹⁾	25 – 40 ²⁾
	Kolač s kvasom/ s pecilnim praškom	Okrogel ali pravokoten črn pekač za kolače, postavljen na rešetke	3		150 – 160	25 – 40
	Biskvit brez maščobe	Okrogel ali pravokoten pekač za biskvit, s črno prevleko, postavljen na rešetke	1-2		170-180 ¹⁾	38 - 45 ²⁾
	Jabolčna pita	Okrogel ali pravokoten črn pekač za pecivo, postavljen na rešetke	1-2		190-200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾
Pecivo na pekaču	Majhni mafini	Papirnate posodice velike pribl. Ø 48mm postavljene na pekač za pecivo	3		155-160 ¹⁾	37 - 45 ²⁾
		Papirnate posodice velike pribl. Ø 48mm postavljene na pekač za pecivo	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Papirnate posodice velike pribl. Ø 48mm postavljene na pekač za pecivo	3		150-160 ¹⁾	34 - 38 ²⁾
		Papirnate posodice velike pribl. Ø 48mm	2 + 4		150-160 ¹⁾	34 - 40 ²⁾
	Krhko pecivo	2 – Pekač za pecivo ali pečenko 4 – Pekač za pecivo				
		Pekač za pecivo	2		150-160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
		Pekač za pecivo	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
		Pekač za pecivo	2		150-170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
		2 – Pekač za pecivo ali pečenko 4 – Pekač za pecivo	2 + 4		160-175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾

¹⁾ Segrejte prazno pečico z vklopom za 5 minut, ne uporabljajte funkcije hitrega segrevanja.

²⁾ Časi veljajo, če za nesegetro notranjost pečice ni navedeno drugače.

Pomembno!

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

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

- Poskušajte uporabljati pekače, ki so bili priloženi vaši napravi.
- Če uporabljate svoje pekače, jih položite na rešetko za sušenje. Priporočamo uporabo črnih pekačev, ki najbolje prevajajo toploto in skrajšajo čas peke.
- Ne priporočamo uporabe pekačev s svetlo in bleščečo površino, saj to lahko povzroči, da se spodnji del peciva ne bo dovolj spekel (v primeru uporabe funkcije spodnji grelec + zgornji grelec).
- Pri uporabi funkcije termocirkulacija predhodno segrevanje pečice ni nujno. Pri preostalih funkcijah je potrebno notranjost segreti do želene temperature preden vanjo postavimo jed (kontrolna lučka mora ugasniti).
- Preden vzamete jed iz pečice, je treba preveriti kakovost rezultata peke s pomočjo lesene paličice (le-ta mora biti pri pravilnem rezultatu peke suha in čista).
- Po peki pustite testo v segreti notranjosti pečice približno 5 minut.
- Temperatura jedi je pri uporabljeni funkciji termocirkulacije nižja za 20-30°C, kot v primeru uporabe konvencionalne funkcije (zgornji grelec + spodnji grelec).
- Parametri iz tabele, ki se tičejo nastavitvev za peko, so okvirni in jih lahko po želji spreminjate glede na lastne kulinarične želje in izkušnje.

Če informacije, ki jih navajajo kuharske knjige, bistveno odstopajo od vrednosti, navedenih v navodilih za uporabo, prosimo, da se ravnate glede na zapisano v teh navodilih za uporabo.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Peka mesa ali zelenjave

Vrsta hrane	Dodatna oprema	Raven	Funkcija grejta	Temperatura [°C]	Čas [min]
Govedina	Rešetke + Pekač za pečenko (za zbiranje tekočine, ki odteka)	2 – rešetke / 1 – pekač za pečenko		225 - 250	120 – 150
Govedina	Rešetke + Pekač za pečenko (za zbiranje tekočine, ki odteka)	2 – rešetke / 1 – pekač za pečenko		160 - 180	120 – 160
Govedina	Rešetke + Pekač za pečenko (za zbiranje tekočine, ki odteka)	2 – rešetke / 1 – pekač za pečenko		180 - 190	100 – 150
Svinjina	Rešetke + Pekač za pečenko (za zbiranje tekočine, ki odteka)	2 – rešetke / 1 – pekač za pečenko		160 - 230	90 – 150
Svinjina	Rešetke + Pekač za pečenko (za zbiranje tekočine, ki odteka)	2 – rešetke / 1 – pekač za pečenko		160 - 190	90 – 150
Svinjina	Rešetke + Pekač za pečenko (za zbiranje tekočine, ki odteka)	2 – rešetke / 1 – pekač za pečenko		180 - 190	100 – 150
Piščanec	Rešetke + Pekač za pečenko (za zbiranje tekočine, ki odteka)	2 – 3 rešetke / 1 – pekač za pečenko		180 - 190	70 – 90
Piščanec	Rešetke + Pekač za pečenko (za zbiranje tekočine, ki odteka)	2 – rešetke / 1 – pekač za pečenko		160 - 180	45 – 60
Piščanec	Rešetke + Pekač za pečenko (za zbiranje tekočine, ki odteka)	2 – 3 rešetke / 1 – pekač za pečenko		175 - 190	60 – 70
Ribe	Rešetke + Pekač za pečenko (za zbiranje tekočine, ki odteka)	2 – 3 rešetke / 1 – pekač za pečenko		190	60 – 70
Ribe	Rešetke + posoda s pokrovom	2 – posoda na rešetkah		210 - 220	45 – 60
Ribe	Rešetke + Pekač za pečenko (za zbiranje tekočine, ki odteka)	2 – 3 rešetke / 1 – pekač za pečenko		160 - 180	45 – 60
Zelenjava	Pekač za peko (globoki)	2		190 - 210	40 – 50
Zelenjava	Pekač za peko (globoki)	3		170 - 190	40 - 50

Časi veljajo, če za nesegreto notranjost pečice ni podano drugače.

Pomembno!

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

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

- Za v pečico je treba pripraviti porcijo mesa večjo od 1 kg, za manjše kose se priporoča priprava na grelni plošči.
- Za peko se priporoča uporaba posode odporne na žar, prav tako morajo biti njeni ročaj odporni na visoke temperature.
- Ko pečete na rešetki za sušenje ali na rešetki, priporočamo, da pekač postavite na spodnji nivo. Tako maščoba iz jedi ne bo kapljala neposredno na notranjost, temveč samo v pekač.
- Če želite, da je pečenka bolj sočna, dodajte v pekač za vsako kapljo maščobe manjšo količino vode. V tem primeru se jed ne bo preveč izsušila.

Priporočljivo je, da meso vsaj enkrat na polovici časa peke obrnete, med pečenjem pa priporočamo tudi občasno polivanje mesa z nastajajočo omako ali z vročo vodo, ki ste jo prej posolili. Meso ne polivajte z mrzlo vodo.

Pizza

Vrsta hrane	Dodatna oprema	Raven	Funkcija gretja	Temperatura [°C]	Čas [min]
Pizza					
Sveža	Pekač za pecivo	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 25
Sveža s tankim testom	Pekač za pecivo	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 20
Zamrznjena s tankim testom	Rešetke	2-3		2)	2)
Zamrznjena z debelim testom	Rešetke	2-3		2)	2)

¹⁾ Segrejte prazno pečico

²⁾ Ravnajte se glede na informacije na pakiranju

Pomembno!

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

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Žar

Vrsta hrane	Dodatna oprema	Raven	Funkcija gretja	Temperatura [°C]	Čas [min]
Toast iz belega peciva	Rešetke	4		220 ¹⁾	3 - 7
Toast iz belega peciva	Rešetke	4		220 ¹⁾	3 - 7
Piščanec	Rešetke + Pekač za pečenko (za zbiranje tekočine, ki odteka)	2 – 3 rešetke / 1 – pekač za pečenko		180 -190	70 – 90
Ribe	Rešetke + Pekač za pečenko (za zbiranje tekočine, ki odteka)	2 – 3 rešetke / 1 – pekač za pečenko		190	60 – 70
Zelenjava	Pekač za peko (globoki)	3		170 - 190	40 - 50

¹⁾ Segrejte prazno pečico z vklopom za 8 minut, ne uporabljajte funkcije hitrega segrevanja

Pomembno!

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

Funkcija gretja ECO termo cirkulacija

- pri uporabi funkcije gretja ECO termo cirkulacija se aktivira optimiziran način segrevanja za varčevanje z energijo pri pripravi jedi, časa pečenja ni mogoče skrajšati z nastavitvijo višjih temperatur, prav tako ni priporočljivo predhodno segreti pečice pred peko, ne spreminjajte temperaturnih nastavitev med samo peko in med peko ne odpirajte vrat pečice.

Priporočeni parametri pri uporabi funkcije ECO

Vrsta hrane	Funkcija pečice	Temperatura [°C]	Raven	Čas [min]
Biskvit		180 - 200	2-3	50 - 70
Kolač s kvasom/ s pecilnim praškom		180 - 200	2	50 - 70
Ribe		190 - 210	2	45 - 60
Govedina		200 - 220	3	90 - 120
Svinjina		200 - 220	2	90 - 160
Piščanec		180 - 200	2	80 - 100

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Tabele s testnimi jedmi

Tabele s testnimi jedmi v skladu z standardom EN 60350-1

Pečenje peciva

Vrsta hrane	Dodatna oprema	Raven	Funkcija gretja	Temperatura [°C]	Čas [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 testo za pite (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 Ø26cm	2		170-180 ¹⁾	38-46
Jabolčna pita	Rešetke + dva črno prevlečena pekača za pecivo Ø20cm	2 pekače se na rešetkah umesti diagonalno, desno zadaj, levo spredaj		180-200 ¹⁾	50-65

¹⁾ Segrejte prazno pečico z vklopom za 5 minut, ne uporabljajte funkcije hitrega segrevanja.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Žar

Vrsta hrane	Dodatna oprema	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⁾ Segrejte prazno pečico z vklopom za 8 minut, ne uporabljajte funkcije hitrega segrevanja.

Pečenka

Vrsta hrane	Dodatna oprema	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

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 opravi čiščenja se sme začeti šele, ko se pečica ohladi.

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

Pomembno!

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

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

Čiščenje kamna, ki je nastal na dnu notranjosti po uporabi funkcije Soft Steam:

- v vdolbino na dno notranjosti pečice vlijte pribl. 250 ml 6% kisa brez dodatka zelišč,
- pustite kis na sobni temperaturi za 30 minut, da se usedlina kamna razpusti,
- očistite vdolbino s pomočjo tople vode in mehke krpe.

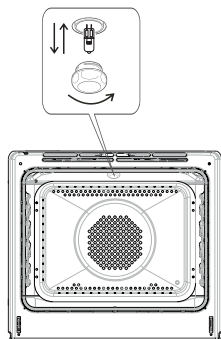
Pozor: Priporoča se čiščenje vsakih 5-10 ciklov z uporabo funkcije Soft Steam.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

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 gnezdo.
- Uviti stekleni poklopec lučice.

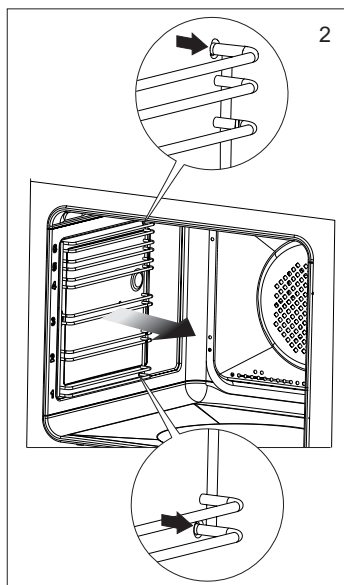
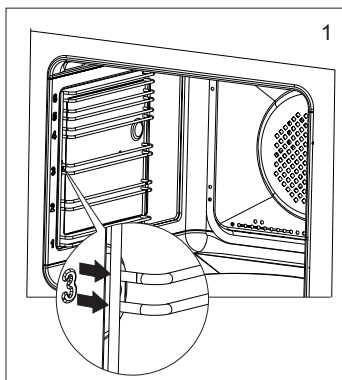


Osvetlitev pečice

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

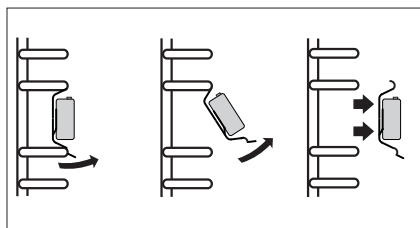
- Štedilniki označeni s črko **D** so opremljeni z žičnimi vodili (lestvicami) vložkov pečice, ki se jih z lahkoto izvleče. Da se jih izvleče v cilju umitja, je treba potegniti za spredaj nahajajoči se čepek, nato razmakniti vodilo in ga izvleči iz zadajšnjih čepkov.



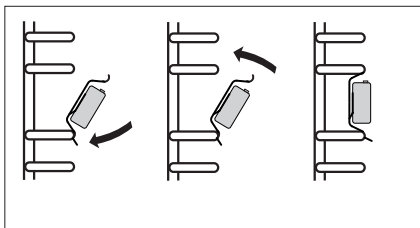
- Štedilniki označeni s črkami **Dp** so opremljeni z nerjavečimi vodili vložkov, pritrjenimi na žičnata vodila, ki se jih enostavno izvleče. Vodila je treba vzeti ven in očistiti skupaj z žičnimi vodili. Pred namestitvijo nanje širokih pekačev jih je treba potisniti ven (če je pečica segreta, je treba vodila potisniti ven tako, da se zadnji rob širokega pekača zatakne za odbijače, nahajajoče se na sprednjem delu izločljivih vodil) in nato potisniti noter skupaj s širokim pekačem.

Pozor!

Teleskopskih vodil se ne sme umivati v pomivalnem stroju.



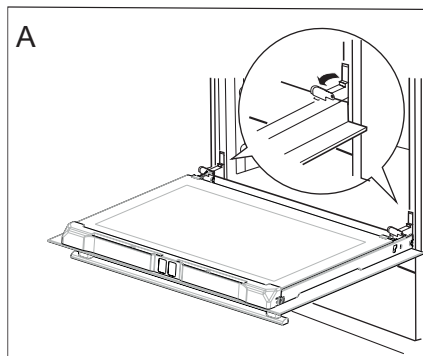
Odstranitev teleskopskih vodil



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Snemanje vrat

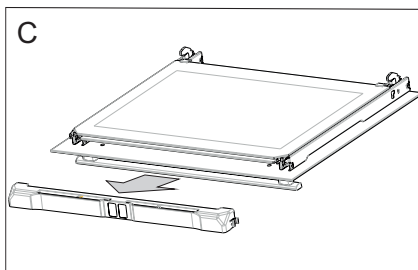
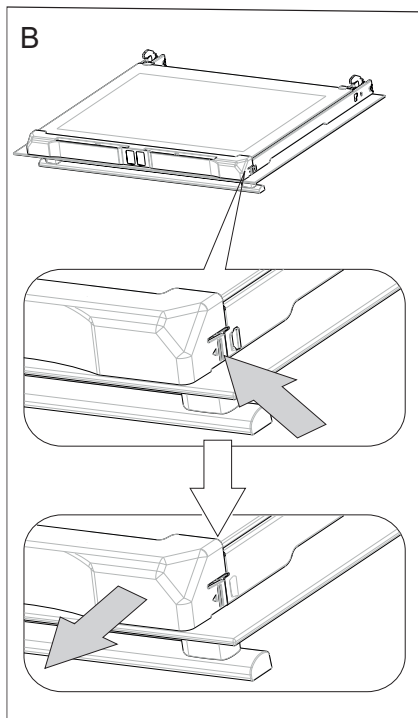
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečajju (sl. A). Rahlo priprete vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem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



Odmik zaroval tečajev

Odstranitev notranjega stekla

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



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

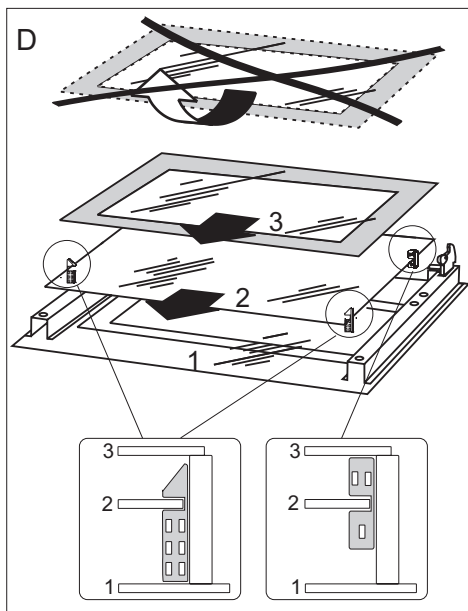
2. Notranje steklo izvleči z mesta pritrdjenosti (v spodnjem delu vrat). Sl. D.

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

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

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

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



Odstranjevanje notranjih stekel. 3 stekli.

Periodični pregledi

Poleg opravil tekočega vzdrževanja štedilnika v čistem stanju je treba:

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

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

RAVNANJE V PRIMERU OKVARE

V vsaki situaciji okvare je treba:

- Izklopiti delovne skupine štedilnika,
- Odklopiti električno napajanje
- Nekateri drobne napake lahko uporabnik sam odpravi tako, da sledi navodilom v spodnji tabeli, zato preden se obrnete na službo za stranke proizvajalca ali na servis, opravite preverbe 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 Čiščenje in vzdrževanje)
3. Ekran programatorja prikazuje uro ciklično »0.00«	naprava je bila odklopljena od električnega omrežja ali je prišlo do trenutnega izpada napetosti	nastaviti aktualni čas (glejte Uporaba programatorja)
4. ventilator pri termocirkulacijskem grelniku ne deluje	Nevarnost pregretja! Takoj izklopiti pečico od napajanja (varovalka). Obrniti se na najbližji servis.	
5. Napaka E1 na ekranu	napaka senzorja termo sonde	lahko uporabite pečico brez termo sonde
6. Napaka E0 na ekranu	napaka senzorja notranjosti	odklopite pečico iz električnega omrežja (varovalko), obrnite se na najbližji servisni center

Če težava ni odpravljena, odklopite napajanje in o okvari obvestite servisni center. Pozor! Vsa popravila lahko izvajajo le kvalificirani tehniki na servisu.

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost	220-240V ~ 50/60 Hz
Nazivna moč	3,6 kW
Dimenzije pečice (višina/širina/globina)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

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

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

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

Prisilni obtok zraka ECO (grelnik termocirkulacije + ventilator)	 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.
