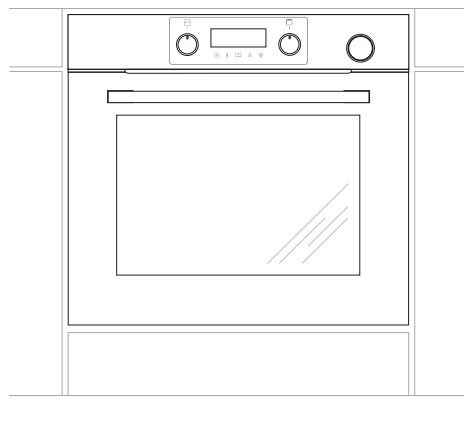




12223.3ePaHTnpDHbUtSm / EBSX 949 660 SM

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

	CZ
POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ	4
JAK ŠETŘIT ENERGII	6
POPIS VÝROBKU	8
INSTALACE	10
OBSLUHA	12
PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY	24
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY	29
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	33
TECHNICKÉ ÚDAJE	34
	SK
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	37
AKO ŠETRIŤ ENERGIU	39
OPIS VÝROBKU	41
INŠTALÁCIA	43
OBSLUHA	45
PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY	57
ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY	62
TECHNICKÉ ÚDAJE	67
	HR
INFORMACIJE O SIGURNOSTI	70
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU	72
OPIS PROIZVODA	74
INSTALACIJA	76
UPORABA	78
PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI	90
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE	95
TEHNIČKI PODACI	100
	SL
NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE	102
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO	104
OPIS IZDELKA	106
INSTALACIJA	108
UPORABA	110
PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI	122
ČIŠĆENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE	127
TEHNIČNI PODATKI	132

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 vyhýbat se dotýkání horkých elementů uvnitř pečicí trouby.

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

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

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

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

Aby nedošlo k přehřátí, zařízení nesmí být instalováno za dekorativními dvířky.

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.

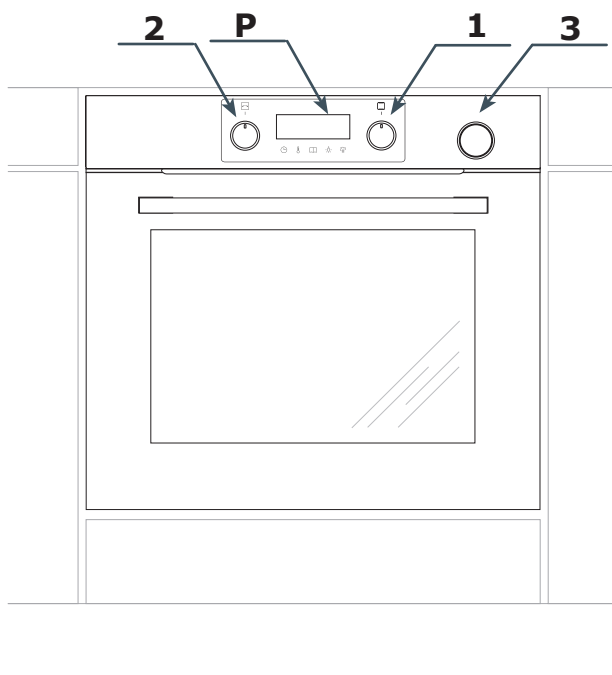
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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

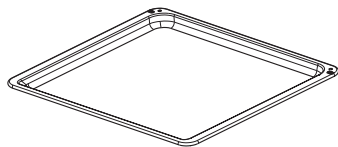
1. Otočný funkční knoflík trouby

2. Nastavovací knoflík +/-

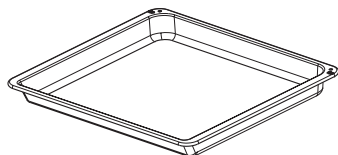
3. Zásobník zásuvky na vodu

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

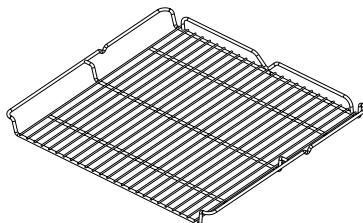
Vybavení trouby



*Plech na pečivo**

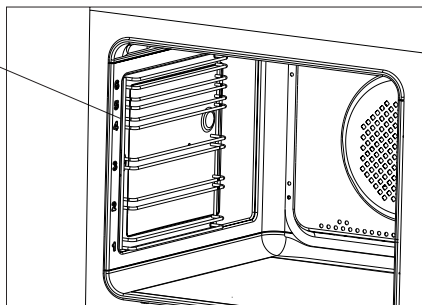


*Pečící plech /maso/**



*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*

Boční závěsné lišty plechů

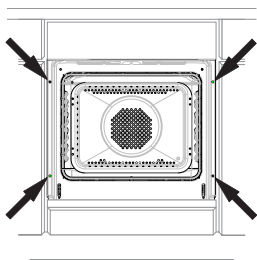


*u některých typů

INSTALACE

Ustavení trouby

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



Pozor!

Montáž provádějte při odpojeném elektrickém napájení.

Připojení pečící trouby k elektrickému rozvodu

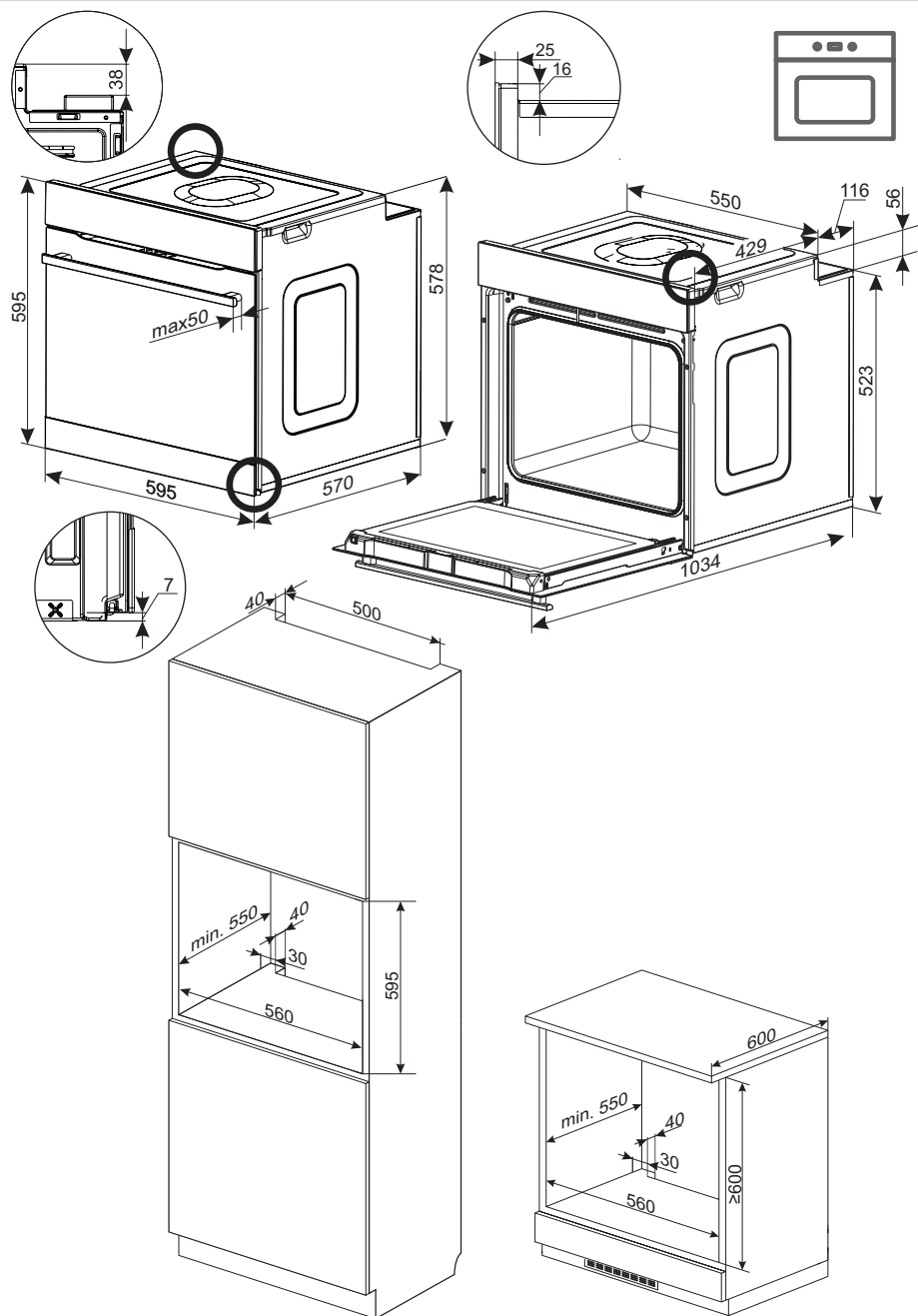
Před připojením pečící trouby k elektrickému rozvodu je třeba se seznámit s informacemi uvedenými na továrním štítku.

- Trouba je továrně přizpůsobena k napájení střídavým proudem, jednofázovým (220-240V~50/60Hz) a vybaven přívodní šňůrou 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 předjetí ohrožení vyměněn u výrobce, ve specializovaném opravárenském podniku nebo kvalifikovaným odborníkem.

INSTALACE



Před prvním uvedením do provozu

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

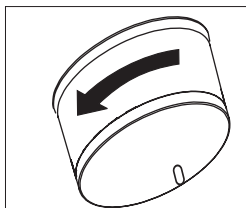
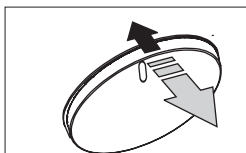
Vyhřívání vnitřního prostoru trouby

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

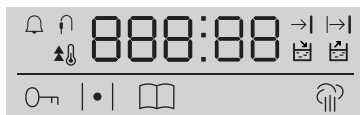
Otočte ovládací knoflík pro nastavení teploty trouby a nastavte teplotu 250°C. Trouba by měla pracovat minimálně 30 minut, během provozu bude trouba vydávat zápach, který se vyskytuje pouze na začátku, během používání zmizí úplně. Je to běžný jev, který se nazývá ohříváním vnitřního prostoru trouby.

Skryté ovládací knoflíky

Ovládací knoflíky pro výběr funkce nebo změnu nastavení trouby jsou ukryté v čelním panelu. Pro nastavení funkce a/nebo parametrů stiskněte jemně knoflík a pusťte jej. Knoflík vyskočí z panelu. Není můžete nastavit příslušnou funkci a/nebo parametry.



Elektronický programátor



Programátor je vybaven LED displejem a pěti dotykovými čidly:

Čidlo	Popis
	Nastavení hodin
	Nastavení teploty
	Přednastavené programy
	Osvětlení
	Parní programy

Nastavovací knoflík +/-

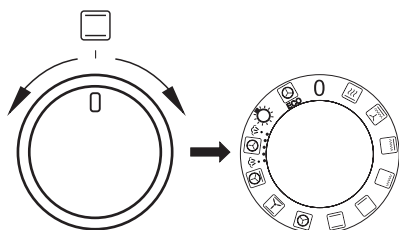
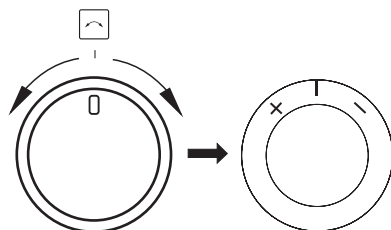
Nastavovací knoflík neotáčíte, jen jej nakláníte do obou stran. Slouží k nastavení provozních parametrů, jako je teplota a čas. Nakloňte ovládací knoflík doprava, zvýšíte tak hodnotu parametru. Nakloňte na opačnou stranu, hodnota parametru se sníží. Parametry, které pomocí něj můžete měnit, jsou teplota, čas nebo také nastavení aktuálního času na displeji. Pokud knoflík podržíte v nakloněné poloze, zvýší se rychlost změny hodnoty parametru.

Upozornění: Každé použití čidla je potvrzeno akustickým signálem. Nelze vypnout zvukové signály.

Otočný funkční knoflík trouby

Trouba může být zahřívána pomocí spodní spirály, vrchní spirály, spirály pro horkovzdušných oběh nebo grilu. Příslušnou funkci vyberete pomocí funkčního otočného knoflíku.

Obrázek níže zobrazuje funkce (ve stanoveném pořadí), které se nachází na otočném knoflíku:



Oblast aktivity funkcí

-  Zapnutá termosonda*
-  Symbol aktivity rychlého ohřevu
-  Aktivní časovač
-  Délka práce
-  Ukončení práce
-  Aktivní rodičovský zámek
-  Zahřívání trouby
-  Aktivní přednastavený program
-  Aktivní parní program
-  Symbol nalít vodu
-  Symbol vylít vodu

* dostupné podle modelu

Připojení napájení

Po připojení k napájecímu zdroji (nebo při zapnutí napájení po předchozím vypnutí) se trouba dostane do režimu nastavení aktuálního času, na displeji začne blikat **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 přerušeným 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.

Intenzita svícení displeje

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

Nastavení aktuálního času

Po připojení napájení bliká na displeji hodnota hodin **00:00**. Pro zadání aktuálního času otočte ovládacím knoflíkem pro nastavení +/- v libovolném směru a nastavte příslušnou hodnotu hodin. Následně se dotkněte čidla , v tom okamžiku zadejte příslušnou hodnotu minut knoflíkem pro nastavení +/- . Pro potvrzení nastaveného času se dotkněte čidla . Pro změnu aktuálního času v pohotovostním režimu se dotkněte čidla  a podržte jej, číslice začnou blikat. Dále postupujte stejně jako v případě nastavení času po prvním zapnutí zařízení.

Osvětlení

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

Senzor  funguje nezávisle na zbývajících funkcích, stlačování čidla nemá vliv na průběh zbývajících funkcí a nastavení. Senzor  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

OBSLUHA

(hotového programu).

Rozsvícené světlo je možné zhasnout v libovolném okamžiku stlačením senzora .

Chladicí ventilátor

Fungování chladicího ventilátoru je nezávislé na nastavených funkcích a stavu programátoru. Motor chlazení se zapne automaticky, když teplota v komoře překročí 50 °C. Když je teplota nižší, chladicí ventilátor se vypne automaticky.

Zahřívání trouby (Symbol termostatu)

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

Funkce trouby

V pohotovostním režimu přepněte knoflík na jednu z funkcí uvedených v tabulce níže. Následně vyberte nastavovacím knoflíkem +/- příslušnou teplotu, pokud teplotu nesnížíte, začne pečící program se standardní hodnotou. Teplotu potvrďte čidlem  nebo počkejte několik sekund - trouba začne pracovat automaticky. Dveře trouby musí být zavřené.

Popis funkce		Realizace						Teplota[°C]		Výchozí t.[°C]	
		Světlo	Horní ohříváč	Ohříváč opékáče	Ohříváč ventilátoru	Dolní ohříváč	Ventilátor termocoběhu	Spirála S	min.		max
	ECO				✓		✓		30	280	170
	Osvětlení	✓							-	-	-
	Horkovzdušná funkce (SoftSteam)	✓			✓		✓	✓	30	280	170
	Pizza	✓			✓	✓	✓		30	280	220

Režim Standby

Jinak řečeno pohotovostní režim. V tomto režimu jsou na displeji aktivní jen hodiny, intenzita osvětlení je snížena podle aktivního režimu.

Aktivní režim

Jedná se o režim, během kterého probíhá funkce nastavená pomocí funkčního knoflíku. V případě použití dalších možností, jako je zpožděné zapnutí trouby, zpožděná práce trouby, nebo také čištění, přejde trouba po ukončení práce automaticky do pohotovostního režimu, i když funkční knoflík nebude nastaven do polohy „0“.

	Těsto	✓	✓			✓	✓		30	280	170
	Termooběh	✓			✓		✓		30	280	170
	Konvenční	✓	✓			✓			30	280	180
	Opékání	✓				✓			30	240	200
	Gril	✓		✓					30	280	220
	Super gril	✓	✓	✓					30	280	220
	Turbo gril	✓	✓	✓			✓		30	280	190
	Rychlý ohřev	✓		✓	✓		✓		30	280	170
0	Trouba vypnutá										

Během aktivní funkce trouby

- Aktivní funkci můžete změnit s použitím funkčního knoflíku (pozor: Zadaná teplota zůstane zachovaná z předchozího programu. Pro změnu teploty se dotkněte čidla a podržte jej, následně změňte teplotu s použitím nastavovacího knoflíku +/- . Novou teplotu potvrďte čidlem nebo počkejte několik vteřin, aby se nová teplota potvrdila automaticky.
- Můžete přejít do pohotovostního režimu, přepněte funkční knoflík do polohy „0“.
- Pro změnu teploty se dotkněte čidla a podržte jej, následně změňte teplotu s použitím nastavovacího knoflíku +/- . Novou teplotu potvrďte čidlem nebo počkejte několik vteřin, aby se nová teplota potvrdila automaticky.
- Můžete aktivovat dětskou pojistku.
- Můžete aktivovat funkci OpenUp! (automatické otvírání dvířek)
- Můžete aktivovat další parametry, jako je opožděné vypnutí trouby nebo opožděná práce trouby.

Rodičovská blokáda

Dotkněte se kdykoliv po dobu 3 vteřin čidla pro zapnutí dětské pojistky, na displeji se zobrazí symbol . Během pokusu o zapnutí funkce na displeji se zobrazí a zvukový signál. Pro vypnutí pojistky se dotkněte 3 vteřiny čidla , symbol zhasne na displeji.

Časovač

V aktivním nebo pohotovostním režimu se dotkněte čidla a podržte jej, na displeji se zobrazí a symbol začne blikat. Nyní můžete:

- Nastavte časovač nastavovacím knoflíkem +/- (začněte ve směru hodinových ručiček), následně potvrďte čidlem .
- Opravte nastavení časovače nastavovacím knoflíkem +/- (v obou směrech). Opravenou hodnotu potvrďte čidlem .
- Časovač vypnete s použitím nastavovacího knoflíku +/- pro nastavení hodnoty . Tuto hodnotu potvrďte čidlem .

Časovač nepřerušuje aktivní funkci trouby. Po uplynutí časové doby se zapne zvukový

signál, který můžete vypnout pomocí libovolného senzoru. Maximální nastavitelný čas činí 99 minut.

Náhled a úprava nastavení během práce trouby

Aby zkontrolovat teplotu uvnitř trouby během její práce, dotkněte se senzoru  jednou. Dotkněte se znovu senzoru  aby zkontrolovat nastavenou teplotu. Dotkněte se znovu, aby se vrátil na zobrazení aktuálního času.

Pro změnu zadané teploty během práce trouby se dotkněte čidla  a podržte jej, na displeji se zobrazí aktuálně nastavená teplota, můžete ji upravit nastavovacím knoflíkem +/- . Novou teplotu potvrďte senzorem . Až do chvíle potvrzení, je v troubě nastavená předchozí hodnota.

Pro změnu funkce během práce trouby použijte funkční knoflík. Po potvrzení nové funkce se na displeji objeví teplota (není ona výchozí pro nastavenou funkci, je pouze přenesena z předchozích nastavení). Pro její změnu se dotkněte čidla  a podržte jej, nastavovacím knoflíkem +/- nastavte novou teplotu. Po potvrzení senzorem , trouba začne prací s novými nastaveními.

Ukončení funkcí

Pro ukončení funkce nastavte funkční knoflík do polohy „0“. Výchozí funkce pracují po dobu neurčitou, automatické vypnutí trouby je možné pouze při aktivaci funkce odloženého vypnutí trouby a funkce odloženého zapnutí trouby. Výjimkou je funkce pyrolytického čištění.

Odložené vypnutí trouby (Poloautomatická Práce)

Odloženým vypnutím trouby je myšleno automatické vypnutí trouby po uplynutí zadaného času, od chvíle aktivace tohoto režimu. Možné odložení vypnutí trouby je možné od 1 minuty do 10 hodin. Aby aktivovat odložené vypnutí trouby během práce trouby s určitou funkcí, dotkněte se a přidržte senzor , na obrazovce začne blikat symbol časovače . Dotkněte se senzoru  znovu, na obrazovce se objeví symbol , nyní můžete:

- Nastavte čas vypnutí trouby nastavovacím knoflíkem +/- (začněte ve směru hodinových ručiček), následně potvrďte čidlem .
- Nastavení času vypnutí opravíte nastavovacím knoflíkem +/- (v obou směrech). Opravenou hodnotu potvrdíte čidlem .
- Opožděné vypnutí trouby vypnete nastavením hodnoty  nastavovacím tlačítkem a potvrdíte .

Odložené vypnutí trouby přerušuje aktivní funkci trouby. Po uplynutí času se ozve zvukový signál, ten můžete vypnout libovolným čidlem nebo otevřením dvířek trouby. Po vypnutí zvukového signálu přejde zařízení do pohotovostního režimu.

Opožděná práce trouby (automatický režim)

Opožděnou práci trouby je myšleno automatické zapnutí trouby ve stanovenou dobu, následně se trouba po stanovené provozní době automaticky vypne. Možné opožděné zapnutí trouby činí od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut, a doba její činnosti činí až 10 hodin. Aby aktivovat odložený provoz trouby, v první řadě je třeba aktivovat odložené vypnutí trouby. Následně se dotkněte a přidržte senzor  znovu na obrazovce začne blikat symbol časovače . Dotkněte se senzoru  dvakrát, na obrazovce začne blikat symbol

→I, nyní můžete:

Nastavte přesnou hodinu zapnutí trouby nastavovacím knoflíkem +/- (začněte ve směru hodinových ručiček), následně potvrďte čidlem .

Hodinu zapnutí trouby opravíte nastavovacím knoflíkem +/- (v obou směrech). Opravenou hodnotu potvrdíte čidlem .

Opožděné zapnutí trouby vypnete nastavením hodnoty : nastavovacím tlačítkem +/- a potvrdíte .

Odložený provoz trouby přeruší aktivní funkce trouby. Po uplynutí času se ozve zvukový signál, ten můžete vypnout libovolným čidlem nebo otevřením dvířek trouby. Po vypnutí zvukového signálu přejde zařízení do pohotovostního režimu.

Teplotní sonda na maso

Tepelnou sondu* můžete zapnout kdykoliv, v pohotovostním režimu ale i během práce trouby. Zapnutí tepelné sondy způsobí zobrazení dvou teplot na displeji. Hodnota vlevo zobrazuje aktuální teplotu tepelné sondy, zatímco teplota vpravo je nastavená teplota. Hodnota zadaná po připojení bliká, v tomto okamžiku můžete změnit zadanou teplotu nastavovacím knoflíkem +/- . K potvrzení dojde po 5 vteřinách nebo po dotknutí čidla . V případě připojené tepelné sondy přejde zařízení po dosažení zadané teploty pokrmu automaticky do pohotovostního režimu a zazní zvukový signál. Zvukový signál můžete smazat čidlem nebo zadanou teplotu změnit nastavovacím knoflíkem +/- jeho otočením ve směru hodinových ručiček. Odpojení tepelné sondy v průběhu libovolné funkce způsobí přechod zařízení do pohotovostního režimu.

Upozornění: Během práce s tepelnou son-

dou nelze nastavit opožděné vypnutí trouby (poloautomatický provoz) a opožděnou práci trouby (automatický provoz), pokud byl aktivní jeden z těchto režimů, smaže zapnutí tepelné sondy nastavení času. Zapnutí nemá vliv na nastavenou teplotu uvnitř komory a na nastavenou funkci.

*v závislosti na modelu

Přednastavené programy

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

V pohotovostním režimu, když je funkční knoflík nastaven do polohy „0“, se dotkněte čidla  a podržte jej, zapne se menu výběru hotového programu - na displeji se zobrazí program označený jako „P01“. S použitím nastavovacího knoflíku +/- nastavte zvolený hotový program z níže uvedené tabulky, po několika sekundách začne s označeným programem blikat číslo funkce „P01:06“, nastavte ji funkčním knoflíkem, následně zhasne číslo funkce a po chvilce začne trouba pracovat.

P.č.	Název pokrmu	Kategorie	Teplotní program (teplota a čas)
1	Staropolské drożdžové jemné pečivo (S)*	Pečivo	200 °C Termooběh – 20 minut
2	Pikantní snídaňové muffiny, ztracená vejce s holandskou omáčkou (S)	Pečivo	200 °C Termooběh – 15 minut
3	Sezamová briška s tvarohem a ředkvičkami (S)	Pečivo	200 °C Konvenční – 20 minut
4	Skořicové rolky (S)	Dezert	180 °C Termooběh 15-20 minut
5	Sladké pečivo se sýrem (S)	Dezert	160 °C Konvenční 20 minut
6	Krémové obláčky vanilkové (S)	Dezert	190 °C Konvenční 20-25 minut
7	Brokolice zapečená s mandlemi a gorgonzolou (S)	Zelenina	160 °C Termooběh – 10 minut
8	Středomořská zapékanka s petrželovým a tymiánovým pestem (S)	Zelenina	150 °C Termooběh – 45 minut
9	Brambory plněné kozím sýrem s cibulovou marmeládou (S)	Zelenina	160 °C Termooběh – 180 °C 30 minut
10	Kuře plněné sladkými bramborami a sušenými meruňkami (S)	Hlavní chod	150 °C Termooběh 80-90 minut
11	Vepřový špíz s uzenou slaninou a cibulkou (S)	Hlavní chod	180 °C Termooběh – 70 minut
12	Česká vepřová pečeně s knedlíkem a cibulovou omáčkou (S)	Hlavní chod	Gril / 230 °C - 30 minut a Termooběh 90 minut
13	Pečený krocan se špenátem a bešamelovou omáčkou (S)	Hlavní chod	200 °C Termooběh 35-40 minut
14	Houbovo-pórkový koláč pečený v křehkém těstě (S)	Hlavní chod vege	180 °C Termooběh – 40 minut
15	Vegetariánské zelné rolády plněné cizrnou a zeleninou, rajčatová omáčka (S)	Hlavní chod vege	Termooběh 40 minut: 30 minut, 10 minut pečení 180°C
16	Kynutí těsta	Kynutí těsta	30 °C Konvenční - 20 min
17	Sušení	Sušení	50 °C Termooběh - 300 min
18	Hranolky a domácí pochoutky	Hranolky	220 °C Konvenční + rychlé nahřívání - 20 min
19	hotová jídla - zeleninové karbanátky, rybí prsty, falafely, hamburgery	Ohřívání	230 °C Termooběh + rychlé nahřívání - 10 minut
20	Odvápňování	Odvápňování	100 °C Termooběh – 15 minut

*(S) - Parní program v přednastaveném programu.

Důležité: Jídlo je nutné vložit do trouby, jakmile trouba dosáhne nastavené teploty. Doba trvání programu se počítá od otevření dvířek během vkládání potravin.

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

Upozornění: Pro smazání hotového programu ihned po jeho zvolení čidlem  je nutné nastavení uvedené funkce funkčním knoflíkem a trouba musí začít pracovat, byť jen dobu několika sekund. Když se zobrazí symbol , můžete vypnout troubu otočením funkčního knoflíku na „0“

V případě zahájení práce s hotovým programem, když je zapnutá tepelná sonda, zazní zvukový signál informující o nutnosti vypnutí sondy. Po jejím odpojení a uzavření dvířek začne zařízení pracovat.

Přednastavené programy s rychlým nahříváním

Vybrané programy se vyznačují nutností předběžného nahřátí trouby na stanovenou teplotu. Po zvolení jednoho z přednastavených programů s nahříváním se na displeji zobrazí navíc ikona rychlého nahřívání . Po dosažení příslušné teploty zazní akustický signál a symbol začne blikat . Otevřete dveře - symbol  zmizí. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka. Pomocí funkčního knoflíku nastavte funkci ohřevu podle tabulky přednastavených programů.

Upozornění: Nedoporučuje se provádět úpravy přednastaveného programu během aktivního rychlého nahřívání trouby, provedení změn zruší přednastavený program a provoz zařízení s aktuálně nastavenými

parametry funkce, času a teploty.

U programů, ve kterých dochází ke změně funkce ohřevu, je nutné změnit polohu funkčního knoflíku v souladu s tabulkou přednastavených programů.

Ukončení přednastaveného programu

Ukončení je identické jako v případě odloženého vypnutí, zařízení vydá zvukový signál.

Parní programy

Parní programy, které se mají používat, jsou podobné přednastaveným programům. Přednastavené programy, ve kterých můžete navíc aktivovat funkci páry, jsou označeny blikajícím symbolem . Po spuštění parního programu můžete změnit dobu trvání programu a teplotu - nejnižší nastavitelná teplota je 150 °C, nelze však měnit funkce. Programy s funkcí páry lze implementovat i jako standardní programy, v takovém případě jsou procedury nalévání vody přeskočeny a generátor páry nefunguje (uživatel na začátku programu nepřidrží senzor páry po dobu 3 sekund). V seznamu připravených programů jsou parní programy označeny dodatečným písmenem „S“ na konci názvu. Při zobrazení parního programu, kromě ikony přednastavených programů bliká ikona parního programu . Nastavovací knoflík slouží k volbě přednastaveného programu mezi P01 a P19, seznam přednastavených programů je zacyklen společně se seznamem přednastavených programů, u kterých není dostupná možnost páry.

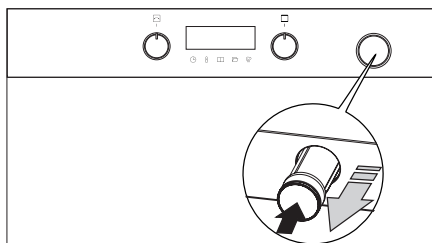
Chcete-li spustit parní program, vyberte přednastavený program, který vám umožní spustit parní program (informací, že se jedná o parní program, je blikající symbol  následně přidržel po dobu 3s senzor . Po stisknutí senzoru  programátor aktivuje parní program, který funguje přesně jako přiřazený přednastavený program s doplňkovou funkcí vstřikování páry.

Pokud uživatel zvolil přednastavený program

OBSLUHA

(umožňující aktivaci funkce dodatečné páry) bez aktivace funkce dodatečné páry, je možné spustit přednastavený program přidržením senzoru  aktivace funkce dodatečné páry na 3 sekundy. Po stisknutí senzoru  programátor přejde k postupu plnění nádrží na vodu. Po dokončení celé procedury plnění nádrží vodou přednastavený program pokračuje (se zapnutou funkcí dodatečné páry). Pokud je přednastavený program ve fázi, ve které se neočekává „vstřík páry“, je zablokována možnost aktivace dodatečného parního programu (v tomto okamžiku stisknutí senzoru  spustí chybový signál).

Spuštění parního programu po přidržení senzoru po dobu 3 sekund  musíte nalít vodu. Na ovládacím panelu se nachází nádobka zásuvky. Nádobku stisknete a potáhněte k sobě.

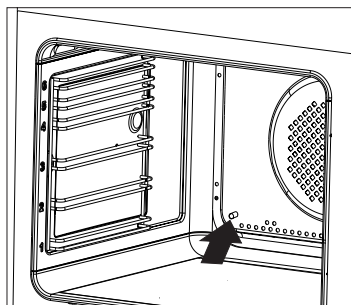


Do nádoby nalijte asi 0,5 l vody. Informace pro uživatele o nalití vody jsou na displeji zobrazeny symbolem  a program čeká na doplnění vody a stisknutí senzoru . Stisknutí senzoru  (označující potvrzení, že jsou nádrže naplněny vodou) spustí parní program.

Množství vody v nádrži by mělo být dostatečné pro provedení typického parního programu. Pokud se však během programu ukáže, že je vody málo, program pokračuje vynechávajíc další parní cykly.

Po skončení parního programu otočte volič funkcí do polohy „0“. Trouba nepřejde do pohotovostního režimu, ale zobrazí se zpráva, že je nádrž prázdná.

Na displeji se zobrazí symbol vylití vody . Po stisknutí senzoru  se voda z generátoru páry a ze zásobníku vylévá otvorem do prostoru trouby.



Vodu lze také vylít současným stisknutím senzorů  a . V takovém případě by měl být funkční knoflík rovněž nastaven do polohy „0“.

Po vypuštění vody se trouba přepne do pohotovostního režimu.

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

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

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

Odvápňování parního systému

Po několika spuštěních trouby pomocí parních programů se na displeji programátoru zobrazí blikající hlášení P20d a blikající symboly  a . Je to informace pro uživatele o nutnosti provedení odvápnění systému. Ze seznamu přednastavených programů vyberte P20d a proveďte odvápnění. Odvápnění můžete dvakrát odložit stisknutím senzoru . Avšak po dalším ukončení parního programu bez provedení odvápnění nebudete moci používat parní programy.

Návod k odvápnění je popsán níže.

- Přidržte senzor  a následně pomocí nastavovacího knoflíku +/- nastavte program odstraňování vodního kamene a potvrďte jej senzorem .
- Jakmile se objeví symbol , připravte roztok v poměru 450 ml vody + 50 ml tekutého odvápňovacího prostředku a nalijte do zásuvkové nádoby a potvrďte senzorem .
- Vedle čísla programu začne blikat číslo funkce „03“, nastavte jej funkčním knoflíkem.
- Rozsvítí se symboly ,  a  indikující start odvápnění.

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

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

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

Pak nalijte 0,5 l vody do nádoby zásuvky trouby a senzorem  potvrďte pokračování programu (propláchnutí). Symboly ,  a  svítí nepřetržitě a P20d bliká. Zvukový signál a blikající symbol  signalizují potřebu odstranit roztok ze systému:

- Otevřete dvířka trouby.

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

Odvápnění dokončeno - blikají symboly ,  a . Po stisknutí  se program ukončí. Zobrazí se zpráva "End0".

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

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

Pokud problém přetrvává, proveďte odvápnění.

DŮLEŽITÉ: Pokud si dříve všimnete zbytků usazenin vytékajících po ukončeném parním programu, vyberte ze seznamu program P20d a postupujte podle návodu pro odvápnění.

Pokud nalijete do nádoby zásuvky vodu a nebudete používat parní program, můžete vodu vypustit ze systému stisknutím senzorů  a .

OBSLUHA

Dveře trouby

Během provozu trouby by měly být dveře zavřené. Otevření dveří způsobí přerušení aktivních funkcí. Pokud jsou dveře otevřené déle než 30 sekund, rozezná se zvukový signál informující o nutnosti zavření dveří. Signál je možné vypnout zavřením dveří nebo dotekem libovolného senzoru.

Otevření dveří, které je kratší než 10 minut, nemá vliv na aktivní program a jeho parametry. Po této době trouba z bezpečnostních důvodů přechází do režimu StandBy (vymazáno je veškeré nastavení).

Omezení času provozu trouby

Z bezpečnostních důvodů má trouba omezení pracovní doby. Pokud je nastavená teplota do 100°C, trouba přejde do režimu StandBy po 10 hodinách, pokud je nastavená teplota 200°C a více, maximální pracovní doba je omezená na 3 hodiny. V kapitole 101°C-199°C se lineárně mění čas, tzn. čím vyšší teplota, tím kratší čas práce (mezi 3 h a 10 h).

Rychlé rozehrátí trouby

Za účelem rychlého rozehrátí trouby se zapne ohříváč, ventilátor, ohříváč opékače a ventilátor termooběhu, v tomto případě je maximální výkon 3,6kW.

Funkce Soft Steam

Vaše trouba byla vybavena funkcí Soft Steam



• , na začátku varného procesu se tvoří pára, která má pozitivní vliv na některé pokrmy připravované v troubě. Na dně komory trouby se nachází prohloubené místo, do kterého vlijte 150 ml čisté studené vody ještě před rozehráním trouby, nepřidávejte žádné koření. Nastavte funkční knoflík na funkci využívající Soft Steam a nastavte příslušnou

teplotu dle příslušných bodů v návodě. 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.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pokrm z těsta

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

Pečení masa

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

Funkce ohřevu ECO

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

Doporučované parametry při použití funkce ohřevu ECO

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

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

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

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

Pečení pečiva

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

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí asi o 5 minut.

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

Grilování

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

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

Pečení

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

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

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

Pečící trouba

- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.
- Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídavkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
- **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 vyčtete houbičkou anebo utěrkou a následovně umyjte teplou vodou s dodatkem přípravku na mytí nádobí.

Pozor!

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

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

- do prohlubně dna komory nalijte asi 250 ml 6% octa bez přídavku bylin,
- 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.

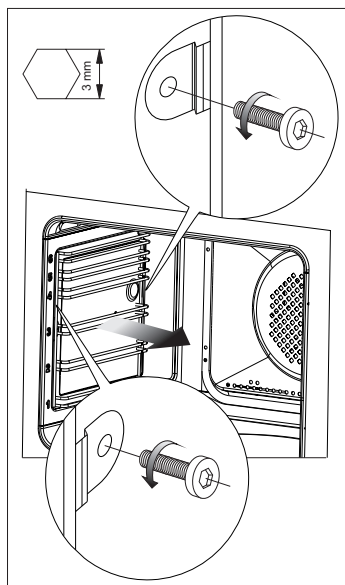
Důležité!

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

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

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

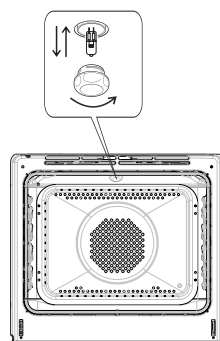


Vyjímání drátěných vodících lišt

Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

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

1. Troubu odpojte od napájení
2. Z pečicí trouby vyjměte plechy.
3. Pokud má trouba teleskopická vodítka, vyjměte je.
4. Pomocí plochého šroubováku nadzvedněte západku stínítka, vyjměte ho, umyjte a nezapomeňte utřít do sucha.
5. Vyjměte halogenovou žárovku tak, že ji vysunete směrem dolů s použitím hadříku nebo papíru, v případě potřeby ji vyměňte za novou G9
-napětí 230V
-výkon 25W
6. Halogenovou žárovku vložte přesně do objímky.
7. Nasadte stínítko osvětlení



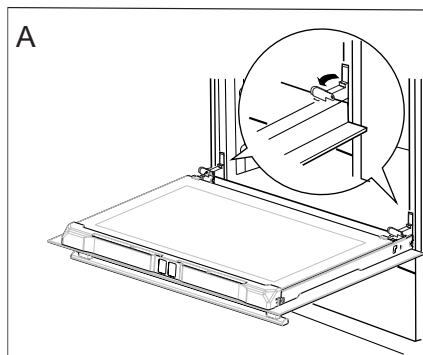
Osvětlení trouby

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

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 na sporák je třeba bezvýhradně sklopit zajišťující prvek a pečlivě jej přitlačit.

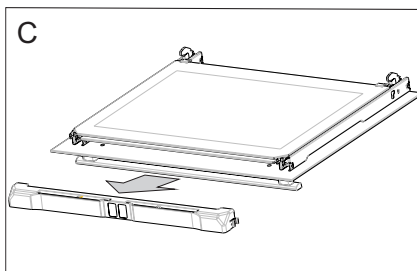
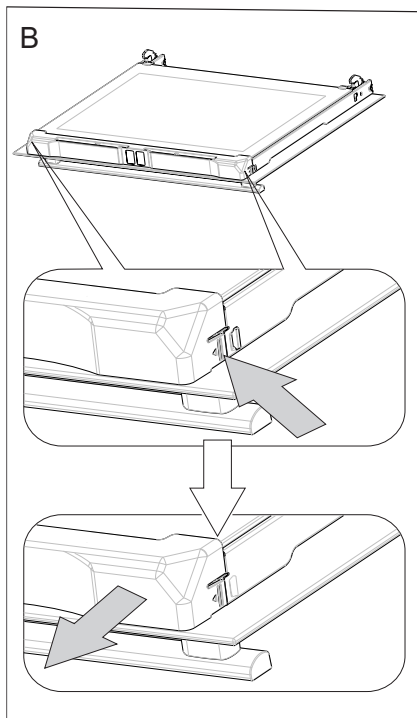
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklopení zajištění pantů

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

1. Vyjměte horní lištu dvířek (obr. B, C).



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

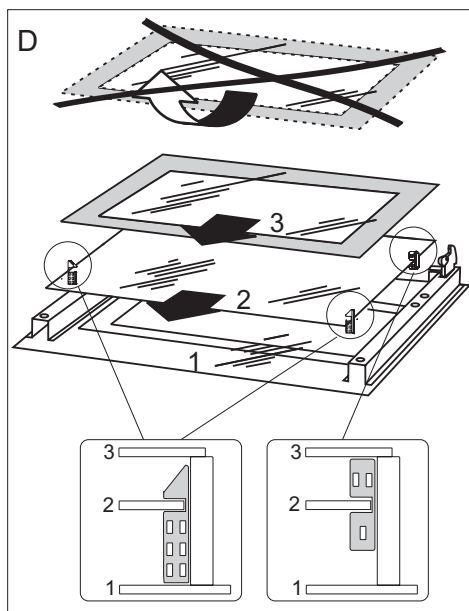
2. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek.

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



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

V každé havarijní situaci proveďte následující:

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

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

Jestliže problém nebyl vyřešen, odpojte napájení a nahlase poruchu.

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

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

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

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

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

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

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

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

Prohlášení výrobce

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

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

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

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

Aby ste predišli prehriatiu, zariadenie nemontujte za dekoráčnými dverami.

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

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

AKO ŠETRIŤ ENERGIU



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

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

Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.

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

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

- **Využitie zvyškového tepla rúry.**

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

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

- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**

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

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

Spôsobuje to zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

ROZBALENIE



Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.

Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti

obalu spôsobom, ktorý neohrozuje životné prostredie.

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

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

VYRADENIE Z PREVÁDZKY



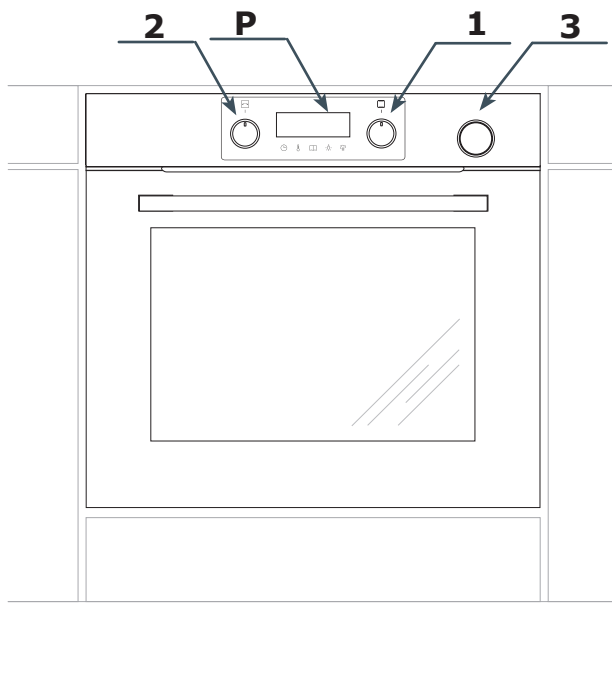
Po ukončení obdobia užívania nesmie byť tento výrobok likvidovaný prostredníctvom bežného komunálneho odpadu, ale treba ho odovzdať na miesto zberu a recyklácie elektrických a elektronických zariadení.

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

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

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

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



P Elektronický programátor

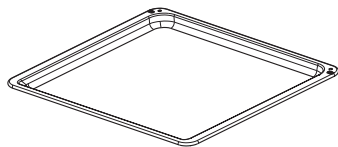
1. Koliesko výberu funkcií rúry

2. Koliesko nastavení +/-

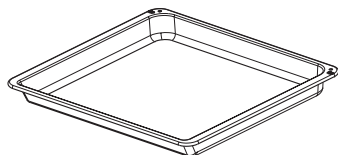
3. Zásobník zásuvky na vodu

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

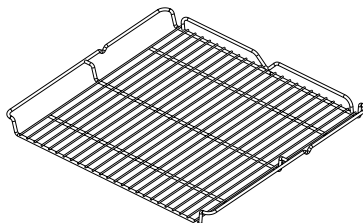
Vybavenie rúry



*Plech na pečivo**

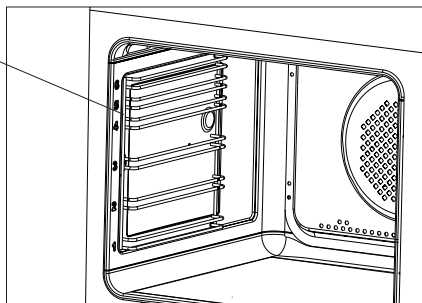


*Plech na pečenie /mäsa/**



*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*

Bočné závesné lišty plechov

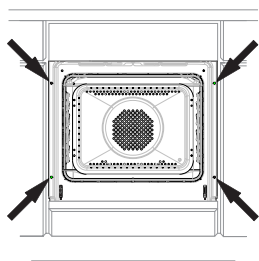


*u niektorých typov

INŠTALÁCIA

Montáž rúry na pečenie

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



Pozor!

Montáž vykonávajte pri odpojení elektrickým napájaním.

Pripojenie rúry na pečenie k elektrickému rozvodu

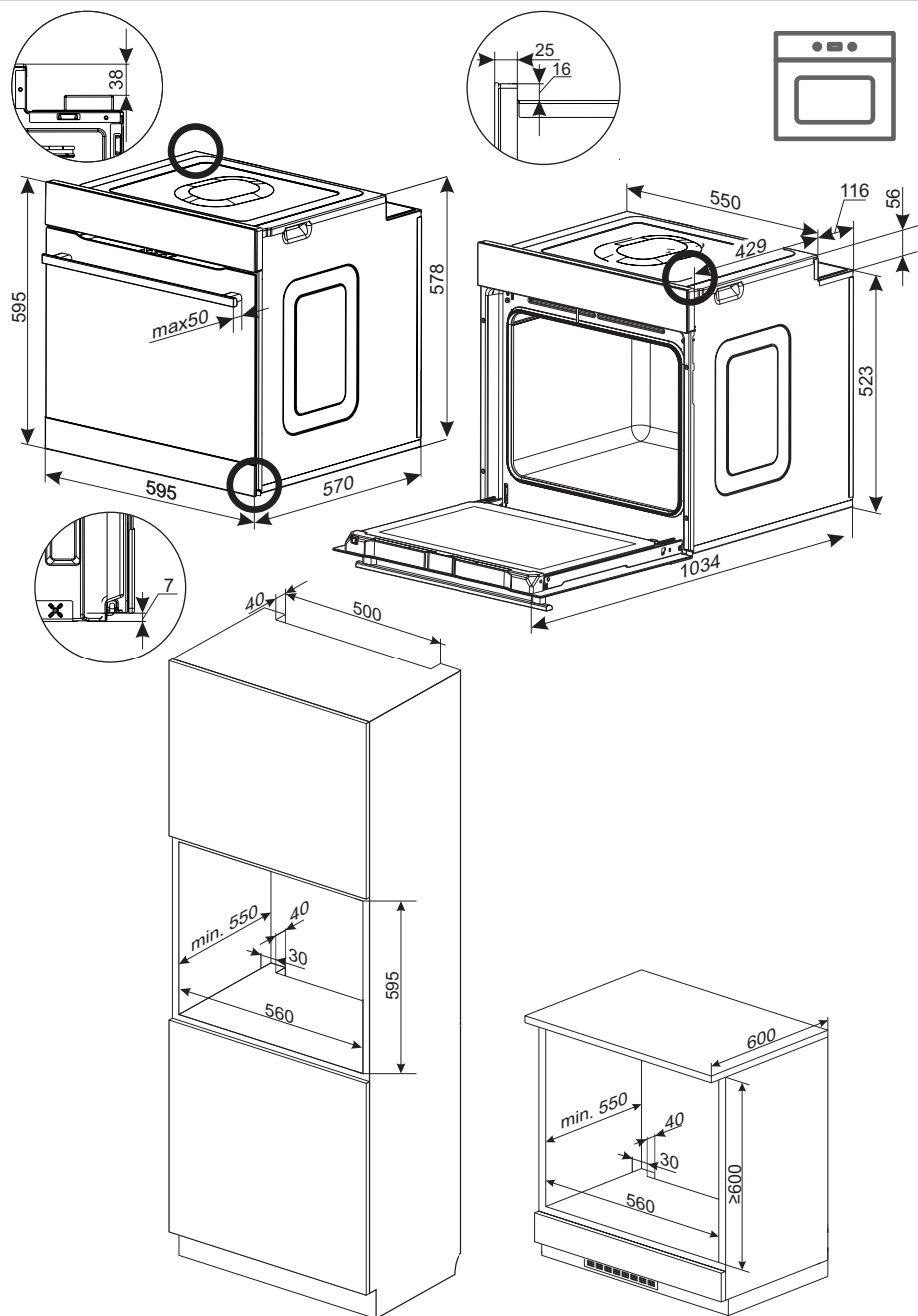
Pred pripojením rúry na pečenie k elektrickému rozvodu je potrebné zoznámiť sa s informáciami uvedenými na výrobnom štítku.

- Rúra je továrensky prispôsobený na napájanie striedavým prúdom, jednofázovým (220-240V~50/60Hz) a vybavený prívodnou šnúrou 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 opravárenskom 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.

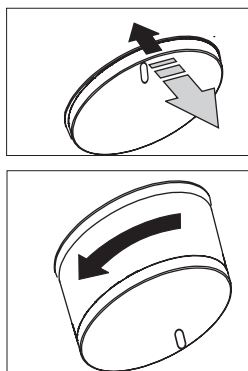
Vyhrievanie komory rúry

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

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

Schovanie kolieska

Koliesko voľby funkcie a koliesko nastavení rúry sa dajú schovať (zasunúť) v čelnom paneli. Keď chcete nastaviť funkciu a/alebo parametre, koliesko jemne stlačte a pustíte. Koliesko sa vysunie z panela. Teraz môžete nastaviť požadovanú funkciu a/alebo parametre.



OBSLUHA

Elektronický programátor



Programátor má LED displej a 5 dotykových snímačov.

Snímač Opis

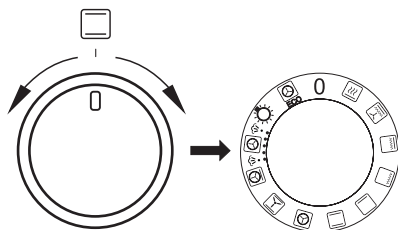
	Nastavenie času
	Nastavenie teploty
	Prednastavené programy
	Osvetlenie
	Parné programy

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

Koliesko výberu funkcií rúry

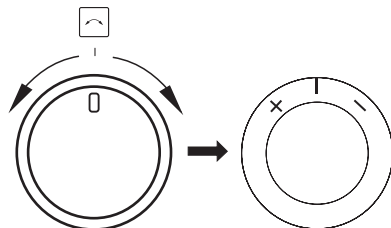
Rúra má viaceré výhrevné telesá: dolné, horné, teplovzdušného ventilátora a grilu. Požadovanú funkciu vyberiete nastavením kolieska výberu funkcií.

Na nasledujúcom obrázku sú predstavené funkcie (v danom poradí), ktoré sa nastavujú kolieskom:



Koliesko nastavení +/-

Koliesko nastavení sa nedá otáčať, ale sa vychýľuje na obe strany. Je určené na nastavenie parametrov rúry, ako je teplota a čas. Vychýlením kolieska napravo, daný parameter zvýšite. Vychýlením kolieska na opačnú stranu, daný parameter znížite. Parametre, ktoré sa dajú nastaviť týmto kolieskom, sú: teplota, čas, či nastavenie aktuálneho času na displeji. Ak koliesko vychýlite a podržíte v danej polohe, hodnota daného parametra sa bude meniť rýchlejšie.



Zóna aktivity funkcie

-  Pripojená termosonda*
-  Symbol aktivity rýchleho ohrevu
-  Aktívny minútnik
-  Trvanie práce
-  Skončenie práce
-  Aktívna detská zámka
-  Zohrievanie rúry
-  Aktívny hotový program
-  Aktívny parný program
-  Symbol nalejte vodu
-  Symbol vylejte vodu

* dostupnosť 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 bliká **00:00**. 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.

Intenzita jasu displeja

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

Nastavenie aktuálneho času

Keď rúru pripojíte k el. napätiu, na displeji začne blikáť hodnota hodín **00:00**. Aktuálny čas môžete nastaviť kolieskom nastavení +/-, môžete ho vychýliť v oboch smeroch. Následne stlačte snímač , začne blikáť hodnota minút, nastavte požadovanú hodnotu kolieskom nastavení +/- . Nastavený aktuálny čas potvrdíte stlačením snímača . Keď chcete zmeniť nastavený čas, v pohotovostnom režime StandBy stlačte a podržte snímač , číslice začnú blikáť. Ďalej postupujte tak, ako v prípade nastavovania času pri prvom spustení zariadenia.

Osvetlenie

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

OBSLUHA

vypnúť, musíte opäť stlačiť a podržať snímač , alebo keď sa skončí program pečenia (hotového programu). Zsvietené osvetlenie môžete vypnúť v ľubovoľnej chvíli stlačením snímača .

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor funguje nezávisle od nastavených funkcií a stavu programátora. Chladiaci ventilátor sa zapne automaticky, keď teplota v komore rúry prekročí +50 °C. Keď teplota klesne pod túto hodnotu, chladiaci ventilátor sa automaticky vypne.

Zohrievanie rúry (Symbol termostatu)

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

 zasvieti až vtedy, keď teplota v rúre dosiahne novú nastavenú teplotu (keď trochu vychladne).

Režim StandBy

Alebo inak pohotovostný režim. V tomto režime sa na displeji zobrazujú iba hodiny, a jas displeja je v porovnaní s aktívnym režimom nižší.

Aktívny režim

Je to režim, v ktorom sa vykonáva funkcia nastavená kolieskom výberu funkcie. Keď aktivujete dodatočnú voľbu, napríklad oneskorené spustenie rúry, oneskorenú prácu rúry, alebo čistenie, rúra sa po skončení danej funkcie automaticky prepne na pohotovostný režim StandBy napriek tomu, že koliesko výberu funkcie nie je nastavená na polohu „0“.

Funkcie rúry

V pohotovostnom režime StandBy pretočte koliesko výberu funkcie na jednu z funkcií, ktoré sú opísané v nasledujúcej tabuľke. Potom koliesko nastavení +/- nastavte požadovanú teplotu, a ak ju nezmeníte, program pečenia sa spustí s prednastavenou hodnotou. Nastavenú teplotu potvrdíte stlačením snímača  alebo počkajte niekoľko sekúnd, rúra automaticky spustí nastavenú funkciu. Dvierka rúry musia byť zatvorené.

Popis funkcie		Realizácia							Teplota [°C]		Predvolená teplota [°C]
		Svetlo	Horá špirála	Špirála grilu	Špirála ventilátora	Dolná špirála	Ventilátor teplovzdušného obeh	Špirála S	min.	max.	
 Eco	EKO				✓		✓		30	280	170
	Osvetlenie	✓							-	-	-
	Teplovzdušné pečenie (SoftSteam)	✓			✓		✓	✓	30	280	170

OBSLUHA

	Pizza	✓			✓	✓	✓		30	280	220
	Cesto	✓	✓			✓	✓		30	280	170
	Tepl ovzdušné pečenie	✓			✓		✓		30	280	170
	Konvencionálna	✓	✓			✓			30	280	180
	Pripekánie	✓				✓			30	240	200
	Gril	✓		✓					30	280	220
	Super gril	✓	✓	✓					30	280	220
	Turbo gril	✓	✓	✓			✓		30	280	190
	Rýchle zohriatie	✓		✓	✓		✓		30	280	170
0	Vypnutá rúra										

Keď je aktívna funkcia rúry

- Aktívnu funkciu môžete zmeniť pretočením kolieska výberu funkcie (Pozor: Nastavená teplota sa preniesie (zachová) z predtým nastaveného programu. Keď chcete zmeniť teplotu, stlačte a podržte snímač , následne zmeňte teplotu kolieskom nastavení +/- . Novú teplotu potvrdíte stlačením snímača  alebo počkajte niekoľko sekúnd, nová teplota sa potvrdí automaticky.
- Môžete tiež aktivovať pohotovostný režim StandBy, pretočením kolieska funkcie na polohu „0“
- Keď chcete zmeniť teplotu, stlačte a podržte snímač , následne zmeňte teplotu kolieskom nastavení +/- . Novú teplotu potvrdíte stlačením snímača  alebo počkajte niekoľko sekúnd, nová teplota sa potvrdí automaticky.
- Môžete aktivovať detskú zámku
- Môžete aktivovať funkciu OpenUp! (automatické otváranie dvierok)
- Môžete aktivovať dodatočné parametre,

ako napr. oneskorené vypnutie rúry alebo oneskorenú prácu rúry.

Detská zámka

V ľubovoľnom momente stlačte a na cca 3 sekundy podržte snímač , aktivuje sa detská zámka a na displeji sa zobrazí symbol . Pri pokuse zapnúť nejakú funkciu sa na displeji zobrazí  a zároveň zaznie zvukový signál. Keď chcete detskú zámku vypnúť, stlačte a na cca 3 sekundy podržte snímač , symbol  na displeji zhasne.

Časovač

V aktívnom alebo pohotovostnom režime stlačte a podržte snímač , na displeji sa zobrazí , a symbol  začne blikať. Teraz môžete:

- Nastaviť časovač kolieskom nastavení +/- (začnite v smere pohybu hodinových ručičiek), a následne potvrdíte stlačením snímača .
- Nastavenie časovača môžete upra-

viť kolieskom nastavení +/- (v oboch smeroch). Upravenú hodnotu potvrdíte stlačením snímača .

- Časovač vypnete, keď kolieskom nastavení +/- nastavíte hodnotu :00. Túto hodnotu potvrdíte stlačením snímača .

Časovač nevypne aktívnu funkciu rúry. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača. Maximálny čas, ktorý sa dá nastaviť, je 99 minút.

Náhľad a úprava nastavení pri spustenej rúre

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

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

Keď chcete zmeniť funkciu, keď je rúra spustená, použitie koliesko výberu funkcie. Keď potvrdíte novú funkciu, na displeji sa zobrazí teplota (nie je to prednastavená teplota danej funkcie, ale predtým nastavená teplota). Keď ju chcete zmeniť, stlačte a podržte snímač , a následne kolieskom nastavení +/- nastavte požadovanú teplotu. Nové nastavenie potvrdíte stlačením snímača , rúra začne používať nové nastavenia.

Skončenie spustenej funkcie

Keď chcete spustenú funkciu vypnúť, pretočte koliesko výberu funkcie na polohu „0“.

Funkcie sú predvolene spustené neobmedzene dlho, avšak rúra sa môže samočinne vypnúť, keď je aktívna funkcia oneskoreného vypnutia rúry alebo funkcia oneskorenej práce rúry. Výnimkou je jedine funkcia pyrolytického čistenia.

Oneskorené vypnutie rúry (Poloautomatická práca)

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

- Čas vypnutia rúry nastavte kolieskom nastavení +/- (začínate v smere pohybu hodinových ručičiek), a následne potvrdíte stlačením snímača .
- Nastavený čas môžete upraviť kolieskom nastavení +/- (v oboch smeroch). Upravenú hodnotu potvrdíte stlačením snímača .
- Oneskorené vypnutie rúry môžete vypnúť, keď kolieskom nastavení +/- nastavíte hodnotu :00 a následne ju potvrdíte stlačením .

Oneskorené vypnutie rúry vypína aktívnu funkciu rúry. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál, môžete ho vypnúť stlačením ľubovoľného snímača, alebo otvorením dveriek rúry. Keď vypnete zvukový signál, zariadenie sa prepne na pohotovostný režim StandBy.

Oneskorené spustenie rúry (Automatická práca)

Za oneskorené spustenie rúry sa považuje automatické zapnutie rúry po uplynutí nastaveného času, a následné automatické vypnutie rúry po uplynutí nastaveného času spustenia. Oneskorenie spustenia rúry môžete nastaviť v rozsahu od 1 minúty do 23 hodín a 59 minút, a trvanie práce v rozsahu do 10 hodín. Keď chcete aktivovať oneskorenú prácu rúry, najprv musíte aktivovať oneskorené vypnutie rúry. Následne opäť stlačte a podržte snímač , na displeji začne blikať symbol časovača . Dvakrát stlačte snímač , na displeji začne blikať symbol , teraz môžete:

Kolieskom nastavení +/- (začnite v smere pohybu hodinových ručičiek) nastavte presný čas vypnutia rúry, a následne potvrdte stlačením snímača .

Čas vypnutia rúry môžete upraviť koliesko nastavení +/- (v oboch smeroch). Upravenú hodnotu potvrdte stlačením snímača .

Oneskorené spustenie rúry môžete vypnúť, keď kolieskom nastavení +/- nastavíte hodnotu  a následne ju potvrdíte stlačením .

Oneskorená práca rúry vypína aktívnu funkciu rúry. Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál, môžete ho vypnúť stlačením ľubovoľného snímača, alebo otvorením dvierok rúry. Keď vypnete zvukový signál, zariadenie sa prepne na pohotovostný režim StandBy.

Termosonda

Termosondou* môžete pripojiť v ľubovoľnej chvíli, v pohotovostnom režime, aj počas pečenia. Keď pripojíte termosondou, na displeji sa zobrazia dve teploty. Hodnota na ľavej strane ukazuje aktuálnu teplotu termosondy, a teplota na pravej strane ukazuje nastavenú teplotu. Zadaná teplota jedla po pripojení blikať, vtedy môžete túto teplotu nastaviť kolieskom nastavení +/- . Nová hodnota sa

potvrdí automaticky 5 sekundách alebo ju môžete potvrdiť stlačením snímača . Keď je pripojená termosonda a teplota dosiahne zadanú teplotu jedla, zariadenie sa automaticky prepne na pohotovostný režim StandBy a zaznie zvukový signál. Zvukový signál môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača alebo koliesko nastavení +/- (pretočením v smere pohybu hodinových ručičiek) môžete zmeniť zadanú teplotou jedla. Keď termosondou odpojíte počas pečenia (vykonávania hoci ktorej funkcie), rúra sa automaticky prepne na pohotovostný režim StandBy.

Pozor: Keď sa používa termosonda, nedá sa nastaviť oneskorené vypnutie rúry (Poloautomatická práca) ani oneskorené spustenie rúry (Automatická práca), ak bol nastavený (aktívny) niektorý z týchto režimov, po pripojení termosondy sa nastavenia času automaticky vymažú. Pripojenie termosondy nemení nastavenú teplotu vo vnútri komory rúry ani nastavenú funkciu.

* závisí od daného model

Hotové programy

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

V pohotovostnom režime StandBy, keď je koliesko výberu funkcie v polohe „0“, stlačte a podržte snímač , aktivuje sa menu výberu prednastavených programov a na displeji sa zobrazí symbol hotového programu „P01“. Pomocou otáčacieho gombíka +/- nastavte požadovaný prednastavený program, podľa nižšie uvedenej tabuľky. Po niekoľkých sekundách začne pri symbole programu blikať číslo funkcie, napr. „P01:06“. Danú funkciu nastavte otáčacím gombíkom výberu funkcie, následne číslo funkcie zhasne a rúra spustí nastavený hotový program.

P. č.	Názov jedla	Kategória	Tepelný program (teplota a trvanie)
1	Žemľa (S)*	Pečivo	200 °C Teplovzdušné pečenie – 20 minút
2	Bohaté raňajkové mafiny so strateným vajcom a holandskou omáčkou (S)	Pečivo	200 °C Teplovzdušné pečenie – 15 minút
3	Brioška so sezamom s tvarohom a redkovkou (S)	Pečivo	200 °C Konvenčné pečenie – 20 minút
4	Škoricové osie hniezda (S)	Zákusok	180 °C Teplovzdušné pečenie – 15 až 20 minút
5	Tvarohová buchta (S)	Zákusok	160 °C Konvenčné pečenie – 20 minút
6	Veterníky (S)	Zákusok	190 °C Konvenčné pečenie – 20 až 25 minút
7	Zapekaná brokolica s mandľami s gorgonzolou (S)	Zelenina	160 °C Teplovzdušné pečenie – 10 minút
8	Stredomorská zapekanka s petržlenovo-tymianovým pesto (S)	Zelenina	150 °C Teplovzdušné pečenie – 45 minút
9	Zemiaky plnené kozím syrom s cibuľovým pyré (S)	Zelenina	160 °C Teplovzdušné pečenie – 30 minút
10	Kura plnené sladkými zemiakmi a sušenými marhuľami (S)	Hlavné jedlo	150 °C Teplovzdušné pečenie – 80 až 90 minút
11	Bravčový šašlik so slaninkou a cibuľou (S)	Hlavné jedlo	180 °C Teplovzdušné pečenie – 70 minút
12	Sviečková s knedľou a cibuľovou omáčkou (S)	Hlavné jedlo	Gril / 230 °C – 30 minút a teplovzdušné pečenie – 90 minút
13	Pečená morka v cestíčku so špenátom a bešamelom (S)	Hlavné jedlo	200 °C Teplovzdušné pečenie – 35 až 40 minút
14	Hubovo-pórová zapekanka na krehkom cestě (S)	Vegetariánske hlavné jedlo	180 °C Teplovzdušné pečenie – 40 minút
15	Vegetariánska kapusta plnená šošovicou a zeleninou, paradajková omáčka (S)	Vegetariánske hlavné jedlo	Teplovzdušné pečenie – 40 minút: 30 minút, 10 minút dopekání pri 180 °C
16	Kysnutie cesta	Kysnutie cesta	30 °C Konvenčné pečenie – 20 minút
17	Sušenie	Sušenie	50 °C Teplovzdušné pečenie – 300 minút
18	Hranolčky a domáce tyčinky	Hranolčky	220 °C Konvenčné pečenie + rýchle zahriatie – 20 minút
19	hotové jedlá – Vegetariánske guličky, rybie prsty, falafely, burgery	Zohrievanie	230 °C Teplovzdušné pečenie + rýchle zahriatie – 10 minút
20	Odstraňovanie vodného kameňa	Odstraňovanie vodného kameňa	100 °C Teplovzdušné pečenie – 15 minút

*(S) – Parný program v hotovom programe.

Dôležité: Pripravované jedlo vložte do rúry až vtedy, keď je zahriata na požadovanú teplotu. Trvanie programu sa počíta od otvorenia dvierok pri vkladaní pripravovaného jedla.

Pozor: Pri nastavovaní funkcie pečenia koliesko výberu funkcie nemôže byť vo vypnutej polohe „0“.

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

Pozor: Keď chcete prednastavený program zrušiť hneď po jeho nastavení snímačom , musíte najprv kolieskom výberu funkcie nastaviť požadovanú funkciu, a rúra sa musí aspoň na niekoľko sekúnd spustiť. Rúru môžete vypnúť až vtedy, keď sa zobrazí symbol , vtedy koliesko výberu funkcie pretočte na vypnutú polohu „0“

Ak je pri spúšťaní prednastaveného programu pripojená termosonda, zaznie zvukový signál, ktorý informuje, že musíte pred spustením tohto programu najprv odpojiť termosonu. Keď ju odpojíte a zatvoríte dvierka, rúra spustí nastavený program.

Prednastavené programy s rýchlym zahriatím

Vybrané programy sa vyznačujú tým, že sa rúra pred použitím musí najprv zahriať na určitú teplotu. Keď vyberiete jeden z hotových programov zo zahriatím, na displeji sa dodatočne zobrazí symbol rýchleho zahrievania . Keď sa rúra zahreje na danú teplotu, zaznie zvukový signál, a začne blikať symbol . Otvorte dvierka – symbol  zhasne. Vložte

do rúry pripravované jedlo a zatvorte dvierka. Kolieskom funkcií nastavte funkciu príslušne podľa tabuľky hotových programov.

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

V programoch, v ktorých sa musí zmeniť funkcia, potrebné je zmeniť polohu kolieska funkcií príslušne podľa tabuľky hotových programov.

Skončenie prednastaveného programu

Program sa vypína tak isto, ako v prípade oneskoreného vypnutia rúry, zariadenia vydá zvukový signál.

Parné programy

Parné programy sa používajú podobne ako hotové programy. Hotové programy, v ktorých je možné dodatočne zapnúť funkciu pary, označené sú blikajúcim symbolom . Keď sa spustí parný program, môžete zmeniť trvanie programu a teplotu – najnižšia teplota, ktorú môžete nastaviť, je +150 °C, avšak nemôžete zmeniť funkciu. Programy s funkciou pary sa môžu používať aj ako štandardné programy, vtedy stačí preskočiť krok nalievania vody, a generátor pary je vypnutý (používateľ na začiatku programu nestláča a na cca 3 sekundy nedrží snímač). Parné programy sú na zozname hotových programov dodatočne označené písmenom „S“ na konci názvu. Keď sa zobrazí parný program, okrem symbolu hotového programu bliká aj symbol parného programu . Kolieskom nastavení vyberte hotový program, spomedzi dostupných programov od P01 do P19, zoznam hotových programov s možnosťou spustenia parného programu je v rovnakom rade ako zoznam hotových programov bez tejto možnosti.

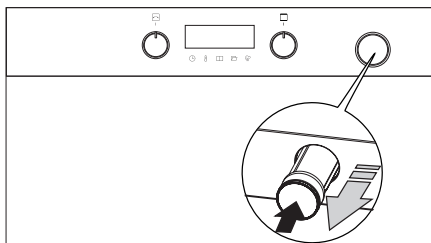
Keď chcete spustiť parný program, vyberte daný hotový program, ktorý umožňuje aktivovať parný program (o tom, či je to parný

OBSLUHA

program informuje blikajúci symbol ☁, následne stlačte a na cca 3 sekundy podržte snímač ☁. Keď stlačíte snímač ☁, programátor spustí parný program, ktorý funguje rovnako, ako príslušný hotový program s dodatočnou funkciou vstrekovania pary.

Keď ste vybrali hotový program (ktorý umožňuje zapnúť dodatočnú funkciu pary) bez spustenia funkcie dodatočnej pary, môže počas trvania hotového programu stlačiť a na 3 sekundy podržať ☁ snímač spustenia dodatočnej funkcie pary. Keď stlačíte snímač ☁, programátor prejde na procedúru nalievania vody do zásobníkov. Po vykonaní celej procedúry nalievania vody do zásobníkov, hotový program pokračuje (so spustenou funkciou dodatočnej pary). V prípade, ak je hotový program v takej fáze, keď už nie je naplánovaný žiadny „vstrek pary“, možnosť spustenia dodatočného parného programu je zablokovaná (v takom momente, keď stlačíte snímač ☁, zaznie zvukový signál chyby).

Aby ste mohli spustiť parný program, keď stlačíte a na cca 3 sekundy podržte snímač ☁, nalejte vodu. V ovládacom paneli je zásuvková nádoba. Stlačte zásuvku a nádobu vytiahnite dopredu.

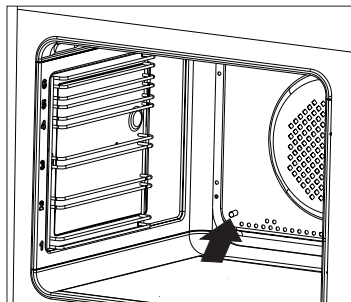


Do zásobníka nalejte cca 0,5 litra vody. O potrebe naliať vodu informuje zasvetenie symbolu ☁ na displeji, a program čaká, kým nalejete vodu a stlačíte snímač ☁. Keď stlačíte snímač ☁ (tým potvrdzujete, že ste naliali do zásobníka vodu), spustí sa parný program.

Množstvo vody v zásobníku má byť dostatočné na vykonanie typického parného programu. Avšak ak sa počas trvania programu ukáže, že vody je príliš málo, program pokračuje, avšak preskakuje ďalšie parné cykly.

Keď sa skončí parný program, koliesko funkcií pretočte na polohu „0“. Rúra sa neprepne na pohotovostný režim, ale sa zobrazí správa o potrebe vyprázdniť zásobník.

Na displeji sa zobrazí symbol vylitia vody ☁. Keď stlačíte snímač ☁ voda, ktorá je v generátore pary a zásobníku, vytečie cez otvor v komore rúry.



Vodu môžete vyliať aj súčasným stlačením snímačov ☁ a ☁. V tomto prípade musí byť koliesko funkcií pretočené na polohu „0“.

Keď vypustíte vodu z rúry, prepne sa na pohotovostný režim.

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

Po niekoľkých parných programoch spustíte rúru na cca 30 minút na teplotovzdušné pečenie na +180 °C.

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

Odstraňovanie vodného kameňa v parnom systéme

Po niekoľkých spusteniach rúry pri parných programoch sa na displeji programátora zobrazí blikajúca správa P20d a blikajúce symboly  a . Je to informácia pre používateľa, že je potrebné vykonať proces odstraňovania vodného kameňa z parného systému. Zo zoznamu hotových programov vyberte P20d a vykonajte proces odstraňovania vodného kameňa. Proces odvápnňovania môžete dvakrát odložiť stlačením snímača . Avšak keď sa skončí ďalší parný program, bez toho, aby ste vykonali proces odvápnňovania, nebudete môcť spustiť parný program.

Návod na vykonanie procesu odstraňovania vodného kameňa je uvedený nižšie.

- Podržte stlačený snímač  a potom pomocou nastavovacieho gombíka +/- nastavte program odstraňovania vodného kameňa a potvrdte ho snímačom .
- Keď sa zobrazí symbol , pripravte roztok 450 ml vody + 50 ml tekutého prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa a nalejte ho do zásuvkovej nádoby a potvrdte snímačom .
- Vedľa čísla programu začne blikat číslo funkcie „03“, nastavte ho pomocou funkčného otočného gombíka.
- Rozsvietenie sa symboly ,  a , čo znamená začiatok odstraňovania vodného kameňa.

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

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

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

Následne do nádoby v zásuvke nalejte 0,5 l vody a snímačom  potvrdte pokračovanie programu (vyplachovanie). Symboly ,  a  svietia nepretržite a P10S bliká. Zvukový signál a blikajúci symbol  signalizujú potrebu odstrániť roztok zo systému.

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

Ukončenie odvápnňovania - symboly ,  a  blikajú. Stlačením tlačidla  sa program ukončí. Zobrazí sa správa „End0“.

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

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

Ak sa problém nevyrieši, vykonajte proces odstraňovania vodného kameňa.

DÔLEŽITÉ: Ak si používateľ všimne zvyšky kameňa vychádzajúce po skončení parného programu, zo zoznamu vyberte program P20d a vykonajte štandardný proces odstraňovania kameňa.

Ak používateľ naleje do nádoby v zásuvke vodu a nebude používať parný program, vodu môžete zo systému zliať stlačením snímačov  a .

Dvierka rúry

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

Otvorenie dvierok kratšie než 10 minút neovplyvňuje aktívny program ani jeho parametre. Avšak po uplynutí tohto času sa rúra z bezpečnostných dôvodov prepne na pohotovostný režim StandBy (súčasne sa vymažú všetky nastavenia).

Obmedzenie času práce rúry

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

Rýchle zohriatie rúry

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

Funkcia Soft Steam

Táto rúra má pokrokovú funkciu Soft Steam



. Na začiatku procesu 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 (neprikladajte do nej žiadne koreniny). Kolieskom výberu funkcie nastavte funkciu, pri ktorej sa používa Soft Steam, a nastavte požadovanú teplotu, postupujte podľa príručky. Po cca 5 minútach, keď sa rúra čiastočne zohreje, vložte do komory rúry jedlo a zatvorte dvierka.

Pozor: Po skončení pečenia nenechávajte v priehlbine zvyšky vody. Keď rúra vychladne, vodu poutierajte mäkkou handričkou.

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Pokrm z cesta

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

Pečenie mäsa

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

PEČENIE V PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

Funkcia ohrevu ECO

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

Odporúčané parametre pri použití funkcie ohrevu ECO

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Píškátová torta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Bábovka / muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bábovka / muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásky		220	4	14 - 18
Hovězina		225 - 250	2	120 - 150
Hovězina		160 - 180	2	120 - 160
Bravčovina		160 - 230	2	90 - 120
Bravčovina		160 - 190	2	90 - 120
Kurča		180 - 190	2	70 - 90
Kurča		160 - 180	2	45 - 60
Kurča		175 - 190	2	60 - 70
Zelenina		190 - 210	2	40 - 50
Zelenina		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Pečenie koláčov

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

¹⁾ Vyhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania cca 5 minút.

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Grilovanie

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

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

Pečenie

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

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

ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

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

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

Rúra na pečenie

- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry zapnite osvetlenie, dosiahnete tak lepšiu viditeľnosť v pracovnom priestore.
- Komoru rúry na pečenie umývajte len teplou vodou s prídavkom nevelkého množstva tekutých prostriedkov na umývanie riadu.
- **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.

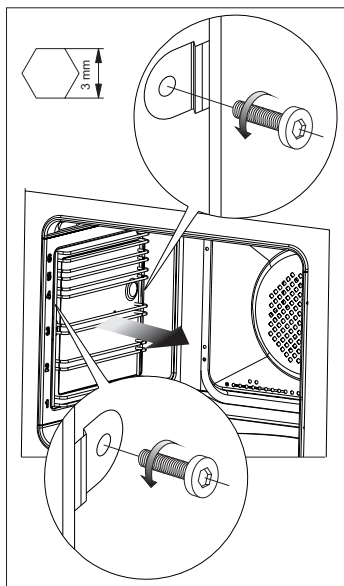
Dôležité!

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

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

ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

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

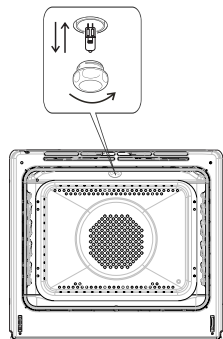


Vyberanie drôtených vodiacich lišt

Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacie rúry

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

1. Rúru odpojte od napájania
2. Z pečiacie rúry vyjmiete pekáče.
3. Pokiaľ má rúra teleskopické lišty, vyberte ich.
4. Používajúc plochý skrutkovač vypáčte záves tienidla, snímte ho, umyte a nezabudnite o dôkladnom vytretí dosucha.
5. Vyjmiete halogénovú žiarovku tak, že ju vysuniete smerom dole s použitím handričky alebo papiera, v prípade potreby ju vymeňte za novú G9
 - napätie 230V
 - výkon 25W
6. Halogénovú žiarovku vložte presne do objímky.
7. Naložte tienidlo lampy



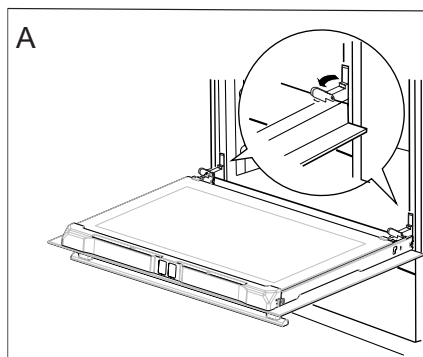
Osvetlenie pečiacie rúry

ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

Vytahovanie dvierok

Na dosiahnutie lepšieho prístupu ku komore rúry a jednoduchšieho čistenia je možné vytiahnuť dvierka. 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.

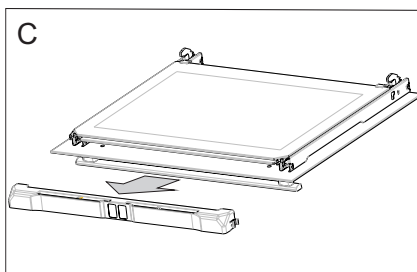
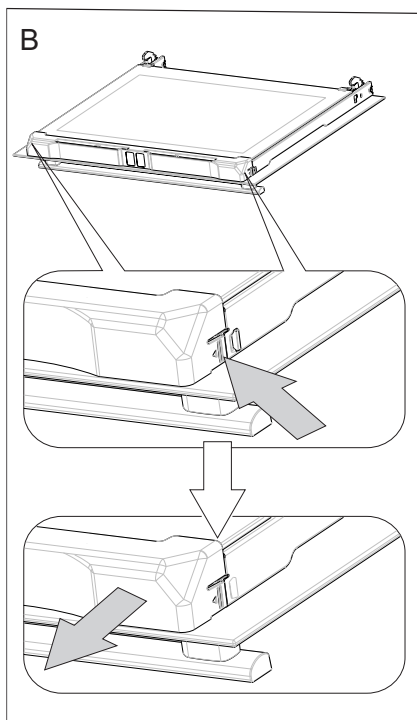
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



Odklopenie zaistenia pántov

Vyberanie vnútorného skla

1. Vyberte hornú lištu dvierok (obr. B, C).

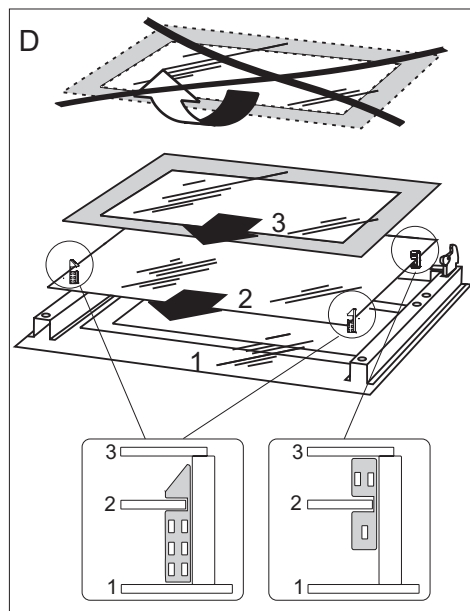


ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

2. Vnútorné 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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

V každej havarijnej situácii vykonajte nasledujúce:

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

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

Ak problém nebol vyriešený, odpojte napájanie a nahláste poruchu.

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

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

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

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

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

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

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

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

Vyhlásenie výrobcu

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

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

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

SK

Servisní Středisko Amica SK

Se sídlem :

Fastplus s.r.o.

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

Tel: 2 4910 5851

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

ŠTOVANI KLIJENTI,

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

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

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

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

Pozor!

Pećnicu koristiti isključivo nakon čitanja ovih uputa za uporabu.

Pećnicu je namijenjen isključivo za kućansku uporabu.

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

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

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

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

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

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

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

Pećnice je zabranjeno čistiti opremom za parno čišćenje.

Uređaj se ne smije instalirati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

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

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU



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

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

Nepotrebno je često otvaranje vrata pećnice.

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

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

- **Iskorištavanje preostale topline pećnice.**

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

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

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

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

UKLANJANJE PAKIRANJA



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

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

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

POVLAČENJE IZ UPORABE

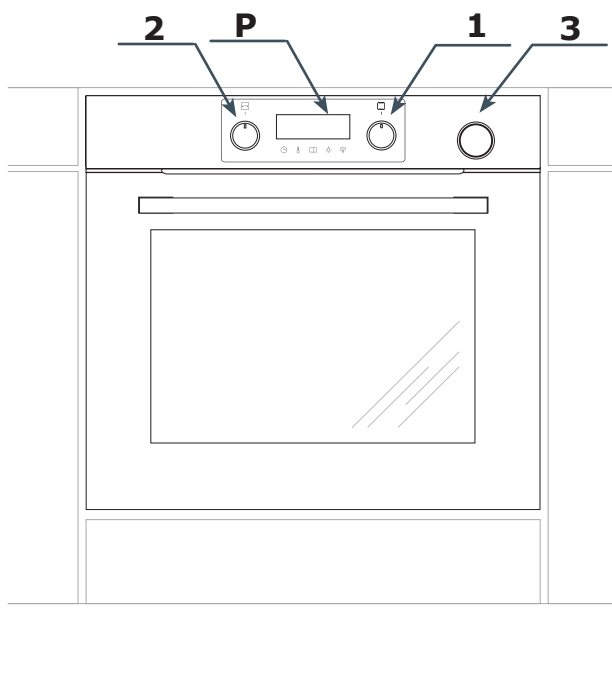


Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EU i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekržiženog spremnika za otpatke.

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

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

OPIS PROIZVODA



P Elektronički programator

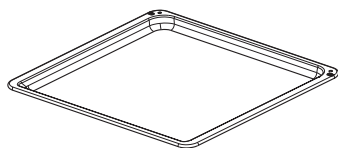
1. Regulator funkcije pećnice

2. Regulator postavki +/-

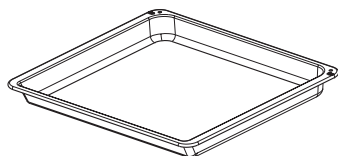
3. Spremnik pretinca za vodu

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

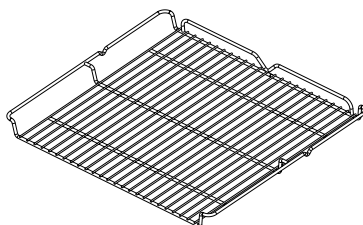
Dodatni pribor



Pekač za pecivo

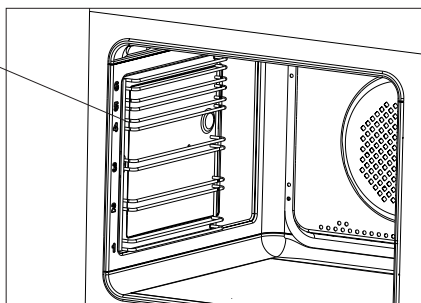


*Plitica za pečenje**



*Ražanj za gril
(rešetka sa štitnikom)*

Bočne vodilice

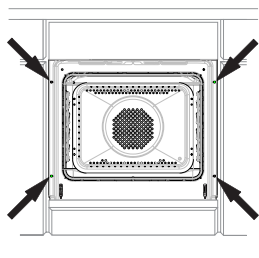


**Ovisno o modelu*

INSTALACIJA

Montaža pećnice

- Kuhinjska prostorija treba biti suha i prozračna te posjedovati ispravnu ventilaciju, a postavljanje pećnice mora osigurati pristup svim upravljačkim elementima.
- Pećnica je ugradiva u Y klasi. Aparatu najbliže susjedne stijenke, odnosno kuhinjski elementi moraju biti otporni na temperaturu od najmanje 100 °C. Ako taj uvjet nije ispunjen, površina namještaja se može deformirati, a površinski sloj odlijepiti.
- Pripremiti otvor u namještaju čije su dimenzije navedene na crtežima: ugradnja ispod radne ploče, visoka ugradnja. Ako se u ormariću nalazi stražnja stijenka, izrezati otvor za električki priključak.
- Pećnicu do kraja umetnuti u otvor i pričvrstiti pomoću četiri vijka.



Pozor:

Montažu obavljamo kad je isključeno električno napajanje.

Priključivanje pećnice na električnu mrežu

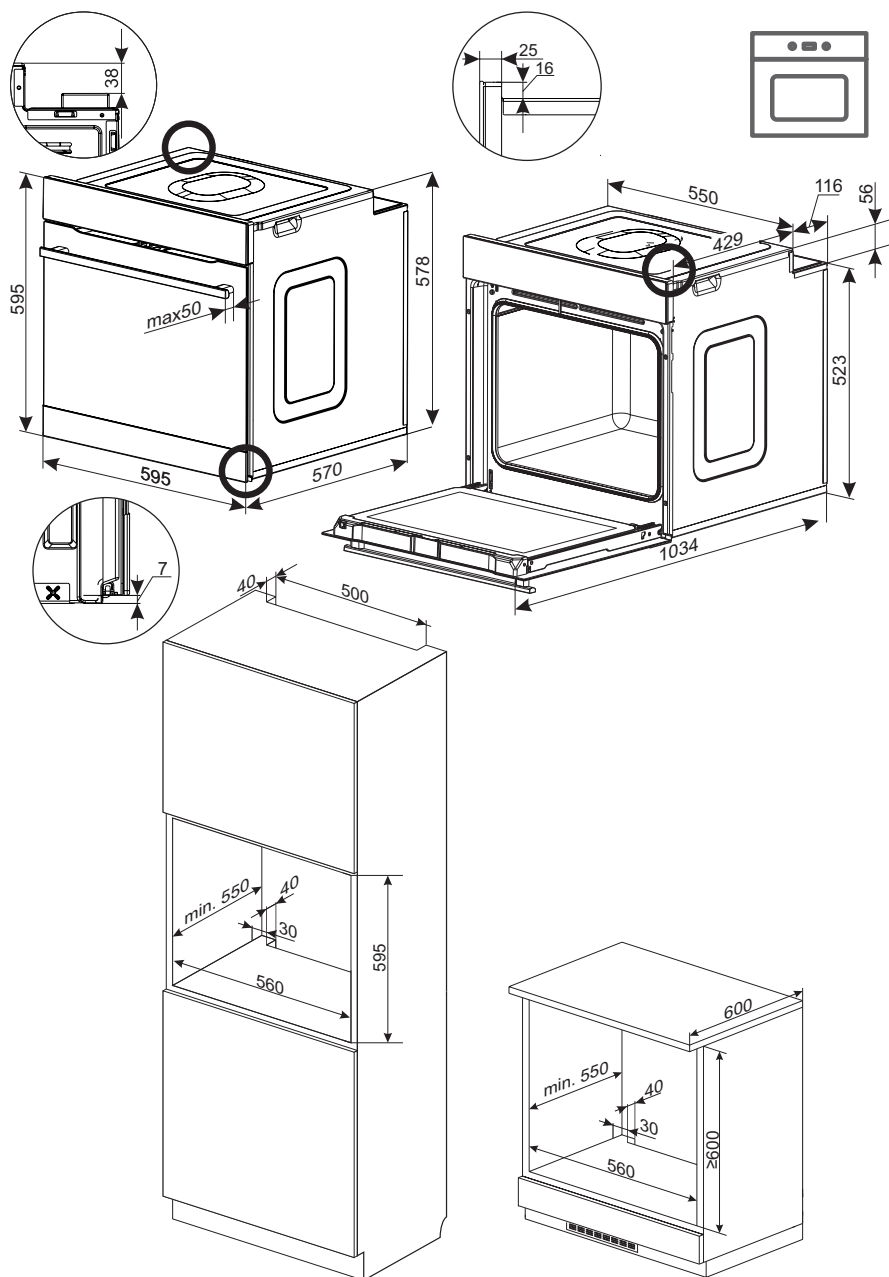
Prije priključivanja pećnice na električnu instalaciju upoznati se s informacijama na natpisnoj pločici.

- Pećnica je tvornički prilagođena za jednofaznu izmjeničnu struju (220-240V~50/60Hz) i opremljena priključnim kabelom s utikačem sa zaštitnim kontaktom.
- Priključna utičnica mora biti opremljena zaštitnim kontaktom. Nakon postavljanja pećnice korisnici moraju imati slobodan pristup priključnoj utičnici.
- Prije priključivanja pećnice u utičnicu provjeriti da:
 - osigurač i električna instalacija izdržavaju opterećenje štednjaka, električni krug koji napaja utičnicu trebao bi biti zaštićen osiguračem min. 16A,
 - električna instalacija je opremljena učinkovitim sustavom uzemljenja koji ispunjava uvjete trenutnih normi i propisa,

Nakon instalacije pećnice korisnici moraju imati slobodan pristup utikaču.

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

INSTALACIJA



UPORABA

Prije prve uporabe

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

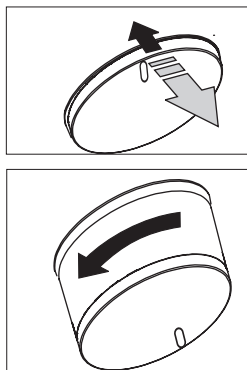
Zagrijavanje komore pećnice

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

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

Skriveni regulatori

Regulatori za izbor funkcije i promjenu postavki pećnice su skriveni s prednje strane upravljačke ploče. Za podešavanje funkcije i/ili postavki delikatno pritisnuti regulator i pustiti. Regulator iskače iz ploče. Sad možemo podesiti odgovarajuću funkciju i/ili postavke.



UPORABA

Elektronički programator



Elektronički programator je opremljena LED zaslonom i posjeduje 5 dodirnih senzora:

Senzor	Opis
	Podešavanje sata
	Podešavanje temperature
	Gotovi programi
	Rasvjeta
	Parni programi

Regulator postavki +/-

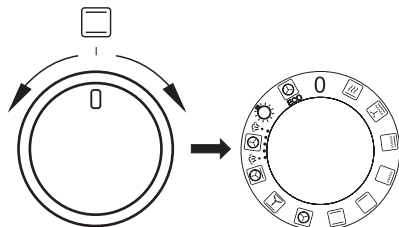
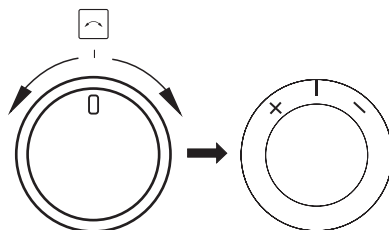
Regulator postavki ne okrećemo, nego nagnjemo na obje strane. Služi za podešavanje postavki kao: temperatura i vrijeme. Nagnuti regulator prema desno za povećanje vrijednosti postavke. Nagnuti na suprotnu stranu, vrijednost postavke se smanjuje. Parametri koje možemo mijenjati pomoću regulatora su: temperatura, vrijeme ili podešavanje trenutnog sata na zaslonu. Ako pridržimo regulator u nagnutom položaju, povećava se brzina promjene postavke.

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

Regulator funkcije pećnice

Pećnica može biti grijana pomoću donjeg, gornjeg grijača, grijača kružnog grijanja ili žara. Odgovarajuću funkciju izabrati pomoću funkcijskog regulatora.

Viši crtež predstavlja funkcije (u određenom redoslijedu) koje se nalaze na regulatoru:



UPORABA

Zona aktivnosti funkcije

-  Priključena termosonda*
-  Simbol aktivnosti brzog predgrijavanja
-  Aktivni brojač minuta
-  Vrijeme trajanja rada
-  Završetak rada
-  Aktivna roditeljska blokada
-  Zagrijavanje pećnice
-  Aktivni gotovi program
-  Aktivni parni program
-  Simbol sipaj vodu
-  Simbol ispusti vodu

* dostupnost ovisi o modelu

Uključivanje u električnu mrežu

Nakon uključjenja u električnu mrežu (ili povratka napona nakon njegovog prekida) pećnica ulazi u režim podešavanja trenutnog vremena, na zaslonu treperi **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.

Intenzivnost rasvjete zaslona

Intenzivnost rasvjete LED zaslona se razli-

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

Podešavanje trenutnog vremena

Nakon uključjenja u električnu mrežu na zaslonu treperi vrijednost sati **00:00**. Za podešavanje trenutnog vremena pomjeriti regulator postavki +/- u bilo kojem smjeru i podesiti odgovarajuću vrijednost sati, nakon toga dodirnuti senzor , u tom trenutku unijeti odgovarajuću vrijednost minuta regulatorom postavki +/- . Trenutni sat potvrđujemo senzorom .

Za promjenu senzora režimu StandBy dodirnuti i pridržati senzor , brojke počinju treperiti. Dalje postupati kao i kod podešavanja vremena nakon prvog pokretanja uređaja.

Osvjetljenje

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

Senzor  djeluje neovisno od ostalih funkcija, pritiskanje senzora ne utječe na tijek ostalih funkcija i postavki. Sensor  ne djeluje u modu 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 ugasi- ti u bilo kojem trenutku senzorom .

UPORABA

Ventilator za hlađenje

Djelovanje rashladnog ventilatora je neovisno od podešenih funkcija i stanja upravljačke ploče. Motor za hlađenje se automatski uključuje kad temperatura u komori pređe 50°C. Ispod te temperature rashladni ventilator se automatski isključuje.

temperature, smanjimo tu vrijednost, simbol  će se zapaliti tek u trenutku kad se pećnica ohladi ispod zadnje podešene vrijednosti.

Režim Stand By

To je stanje mirovanja. U ovom režimu na zaslonu je aktivan samo sat, jačina osvjetljenja je manja u odnosu na aktivno stanje.

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

Aktivno stanje

To je režim u kojem je aktivna funkcija koja je podešena funkcijskim regulatorom. Kod uporabe dodatnih funkcija kao: odgoda isključenja pećnice, odgođeni rad pećnice ili čišćenje, nakon završetka rada pećnica automatski prelazi u režim StandBy, bez obzira na to što funkcijski regulator nije podešen u položaj „0”.

Funkcije pećnice

U režimu StandBy podesiti regulator na jednu od funkcija koje su opisane u nižoj tablici. Nakon toga regulatorom postavki +/- izabrati odgovarajuću temperaturu, ako ne promijenimo temperaturu, program pečenja počinje s tvorničkom vrijednosti. Temperaturu potvrditi senzorom  ili pričekati nekoliko sekundi – pećnica automatski počinje s radom. Vrata pećnice moraju biti zatvorena.

Opis funkcije		Realizacija							Temperatura [°C]		Polazna temp. [°C]
		Svjetlo	Gornji grijač	Grijač žara	Grijač ventilatora	Donji grijač	Ventilator kružnog grijanja	Grijač S	min.	max	
 Eco	ECO				√		√		30	280	170
 Rasvjeta		√							-	-	-
 Kružno grijanje (Soft-Steam)		√			√		√	√	30	280	170
 Pica		√			√	√	√		30	280	220
 Tijesto		√	√			√	√		30	280	170

UPORABA

	Kružno grijanje	✓			✓		✓		30	280	170
	Konvencionalna	✓	✓			✓			30	280	180
	Propržiti	✓				✓			30	240	200
	Roštilj	✓		✓					30	280	220
	Super roštilj	✓	✓	✓					30	280	220
	Turbo roštilj	✓	✓	✓			✓		30	280	190
	Brzo predgrijavanje	✓		✓	✓		✓		30	280	170
0	Pećnica je isključena										

Kad je aktivna funkcija pećnice

- Možemo promijeniti aktivnu funkciju funkcijskim regulatorom (Pozor: Zapisana je zadana temperatura iz prethodnog aktivnog programa. Za promjenu temperature dodirnuti i pridržati senzor , nakon toga promijeniti temperaturu regulatorom postavki +/- . Potvrditi novu temperaturu senzorom  ili pričekati nekoliko sekundi da se nova temperatura automatski potvrdi.
- Možemo prijeći u režim StandBy, prebaciti funkcijski regulator u položaj „0”
- Možemo promijeniti temperaturu, dodirnuti i pridržati senzor , nakon toga promijeniti temperaturu regulatorom postavki +/- . Potvrditi novu temperaturu senzorom  ili pričekati nekoliko sekundi da se nova temperatura automatski potvrdi.
- Možemo aktivirati roditeljsku blokadu
- Možemo aktivirati funkciju OpenUp! (automatsko otvaranje vrata)
- Možemo aktivirati dodatne parametre kao: odgoda isključenja pećnice ili odgoda rada pećnice.

Roditeljska blokada

U bilo kojem trenutku 3 sekunde pridržati senzor  za uključivanje roditeljske blokade, na zaslonu se pojavljuje simbol . Tijekom pokušaja uklanjanja funkcije na zaslonu se pojavljuje  i zvučni signal. Za isključenje blokade 3 sekunde pridržati senzor , simbol  se gasi na zaslonu.

Brojač minuta

U aktivnom stanju ili režimu StandBy dodirnuti i pridržati senzor , na zaslonu se pojavljuje  i simbol  počinje treperiti. Sad možemo:

- Brojač minuta podesiti regulatorom postavki +/- (počinjemo u smjeru kretanja kazaljki na sati), nakon toga potvrditi senzorom .
- Podesiti postavke brojača minuta regulatorom postavki +/- (u oba smjera). Podesenu vrijednost potvrditi senzorom .
- Isključiti brojač minuta podešavajući regulatorom postavki +/- vrijednost  . Ovu vrijednost potvrditi senzorom .

Brojač minuta ne prekida djelovanje aktivne funkcije pećnice. Nakon isteka vremena oglašava se zvučni signal, možemo ga isključiti bilo kojim senzorom. Maksimalno moguće vrijeme iznosi to 99 minuta.

Prikazivanje i modifikacija postavki tijekom rada pećnice

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

Za promjenu zadane temperature tijekom rada pećnice dodirnuti i pridržati senzor , na zaslonu se pojavljuje trenutno podešena temperatura koju možemo modificirati regulatorom postavki +/- . Novu temperaturu potvrditi senzorom . Do trenutka potvrde u pećnici je podešena prethodna vrijednost.

Za promjenu funkcije tijekom rada pećnice upotrijebiti funkcijski regulator. Nakon potvrde nove funkcije na zaslonu se pojavljuje temperatura (nije zadana za podešenu funkciju, ali je prenesena iz prethodno podešenih funkcija). Za promjenu funkcije dodirnuti i pridržati senzor , regulatorom postavki +/- i podesiti novu temperaturu. Nakon potvrde senzorom , pećnica počinje raditi s novim postavkama.

Završetak djelovanja funkcije

Za završetak funkcije podesiti funkcijski regulator u položaj „0”. Funkcije tvornički djeluju neograničeno vrijeme, samostalno isključenje pećnice je moguće samo kad aktiviramo funkciju odgode isključenja pećnice ili funkciju odgode rada pećnice. Izuzetak je funkcija pirolitičkog čišćenja.

Odgoda isključenja pećnice (Poluautomatski Rad)

Odgoda isključenja pećnice je automatsko isključenje pećnice nakon isteka zadanog vremena od trenutka aktiviranja ove funkcije. Moguća odgoda isključenja pećnice iznosi od 1 minute do 10 sati. Za aktiviranje odgode isključenja pećnice tijekom rada pećnice s određenom funkcijom dodirnuti i pridržati

senzor , na zaslonu počinje treperiti simbol brojača minuta . Opet dodirnuti senzor , na zaslonu se pojavljuje simbol , sad možemo:

- Podesiti vrijeme isključenja pećnice regulatorom postavki +/- (počinjemo u smjeru kretanja kazaljki na satu), nakon toga potvrditi senzorom .
- Podesiti postavke vremena isključenja regulatorom postavki +/- (u oba smjera). Podešenu vrijednost potvrditi senzorom .
- Isključiti odgođeno isključenje pećnice podešavajući regulatorom postavki +/- vrijednost  i potvrditi .

Odgođeno isključenje pećnice prekida djelovanje aktivne funkcije pećnice. Nakon isteka vremena oglašava se zvučni signal koji možemo isključiti bilo kojim senzorom ili otvaranjem vrata pećnice. Nakon isključenja zvučnog signala uređaj prelazi u režim StandBy.

Odgođeni rad pećnice (Automatski rad)

Odgoda rada pećnice je automatsko uključanje pećnice u određenom satu, a nakon toga automatsko isključenje kad istekne zadano vrijeme rada. Moguće vrijeme odgode uključanja pećnice iznosi od 1 minute do 23 sata i 59 minuta, a vrijeme djelovanja iznosi do 10 sati. Za aktiviranje odgode rada pećnice prvo aktivirati odgodu isključenja pećnice. Nakon toga opet pritisnuti i pridržati senzor , na zaslonu počinje treperiti simbol brojača minuta . Dvaput dodirnuti senzor , na zaslonu počinje treperiti simbol , sad možemo:

Podesiti točni sat uključanja pećnice regulatorom postavki +/- (počinjemo u smjeru kretanja kazaljki na satu), nakon toga potvrditi

UPORABA

senzorom .

Podesiti postavke vremena uključenja pećnice regulatorom postavki +/- (u oba smjera). Podešenu vrijednost potvrditi senzorom . Isključiti odgođeni rad pećnice podešavajući regulatorom postavki +/- vrijednost : i potvrditi .

Odgoda rada pećnice prekida djelovanje aktivne funkcije pećnice. Nakon isteka vremena oglašava se zvučni signal koji možemo isključiti bilo kojim senzorom ili otvaranjem vrata pećnice. Nakon isključenja zvučnog signala uređaj prelazi u režim StandBy.

Termosonda

Termo sondu * možemo uključiti u bilo kojem trenutku, u režimu StandBy ili tijekom rada pećnice. Priključivanje termo sonde uzrokuje pojavljivanje na zaslonu dvije temperature. Vrijednost s lijeve strane prikazuje trenutnu temperaturu termo sonde, a temperatura s desne strane je zadana temperatura. Zadana vrijednost nakon priključenja treperi, u tom trenutku možemo promijeniti zadanu temperaturu regulatorom postavki +/- . Potvrđujemo automatski nakon 5 sekundi ili dodirivanjem senzora . Pri uključenoj termo sondi, kad ostvarimo zadanu temperaturu jela, uređaj automatski prelazi u režim StandBy i oglašava se zvučni signal. Signal možemo poništiti bilo kojim senzorom ili promijeniti zadanu temperaturu regulatorom postavki +/- pomicanjem u smjeru kretanja kazaljki na satu. Isključivanje termo sonde kad je aktivna bilo koja funkcija uzrokuje prelazak uređaja u režim StandBy.

Pozor: Tijekom rada s termo sondom ne možemo podesiti odgodu isključenja pećnice (Poluautomatski Rad) ni odgodu rada pećnice (Automatski rad), ako je bila aktivna jedna od tih funkcija, priključivanje termo sonde poništava postavke vremena. Uključivanje ne utječe na podešenu temperaturu unutar komore i na podešenu funkciju.

* ovisno o modelu

Gotovi programi

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

U režimu StandBy, kad je funkcijski regulator podešen u položaj „0”, dodirnuti i pridržati senzor , uključuje se izbornik gotovog programa - na zaslonu se pojavljuje program označen kao „P01”. Regulatorom postavki +/- podesiti izabrani gotovi program iz niže tablice, nakon nekoliko sekundi pri oznaci programa počinje treperiti broj funkcije „P01:06”, podesiti je funkcijskim regulatorom, kasnije broj funkcije nestaje i uskoro pećnica počinje raditi.

UPORABA

Red. br.	Naziv jela	Kategorija	Program (temperatura i vrijeme)
1	Kvasni kolač (S)*	Pecivo	200°C kruženje zraka - 20 minuta
2	Slani muffini s jajetom i holandskim umakom (S)	Pecivo	200°C kruženje zraka - 15 minuta
3	Brioche pogača sa sezamom i svježim sirom i rotkvicom (S)	Pecivo	200°C konvencionalno - 20 minuta
4	Cynamon Rolls (S)	Desert	180°C kruženje zraka - 15-20 minuta
5	Kvasni kolač sa sirom (S)	Desert	160°C konvencionalno 20 minuta
6	Kolačići sa vanilijom (S)	Desert	190°C konvencionalno 20-25 minuta
7	Pečena brokula s bademima i gorgonzolom (S)	Povrće	160°C kruženje zraka - 10 minuta
8	Mediteranski lonac s pestom od peršina i majčine dušice (S)	Povrće	150°C kruženje zraka - 45 minuta
9	Krumpir punjen kozjim sirom s pekmezom od luka (S)	Povrće	160°C kruženje zraka - 180°C 30 minuta
10	Piletina punjena slatkim krumpirom i suhim marelicama (S)	Glavno jelo	150°C kruženje zraka 80-90 minuta
11	Svinjski šiš sa dimljenom slaninom i lukom (S)	Glavno jelo	180°C kruženje zraka - 70 minuta
12	Češka pečena svinjetina s okruglicama i umakom od luka (S)	Glavno jelo	Grill /230°C – 30 minuta i kruženje zraka 90 minuta
13	Pečena puretina sa špinatom i bešamelom (S)	Glavno jelo	200°C kruženje zraka - 35-40 minuta
14	Tart od gljiva i poriluka zapečen u tijestu (S)	Glavno vege jelo	180°C kruženje zraka - 40 minuta
15	Vegetarijanske sarme sa slanutkom i povrćem, umak od rajčice (S)	Glavno vege jelo	Kruženje zraka 40 minuta 30 minuta, 10 minuta pečenja na 180°C
16	Dizanje tijesta	Dizanje tijesta	30°C konvencionalno - 20 min
17	Sušenje	Sušenje	50°C kruženje zraka - 300 min
18	Pomfrit i domaće delicije	Pomfrit	220°C konvencionalno + brzo zagrijavanje - 20 min
19	gotova jela - polpete od povrća, riblji štapići, falafeli, hamburgeri	Podgrijavanje	230°C kruženje zraka + brzo zagrijavanje - 10 minuta
20	Uklanjanje kamenca	Uklanjanje kamenca	100°C kruženje zraka - 15 minuta

*(S) - Parni program u gotovom programu.

Važno: hranu treba stavljati u pećnicu tek kada pećnica postigne zadanu temperaturu. Trajanje programa računa se od otvaranja vrata prilikom stavljanja hrane.

Pozor: Tijekom podešavanja funkcije grijanja ne možemo podešavati regulator u položaj "0" – položaj isključeno.

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 „Odgoda isključenja pećnice“). Nakon unošenja promjena program više nije „gotovi program“, unesene promjene su aktivne jednokratno, dakle ne uzrokuju promjenu parametara gotovog programa kod sljedećeg pokretanja uređaja.

Pozor: Za poništavanje gotovog programa odmah nakon njegovog izbora senzorom  neophodno je podešavanje željene funkcije funkcijskim regulatorom, pećnica mora raditi barem nekoliko sekundi. Kad se pojavi simbol  možemo isključiti pećnicu podešavanjem funkcijskog regulatora u položaj „0“

Kad počne rad s gotovim programom, pri uključenoj termo sondi, oglašava se zvučni signal koji informira da moramo ukloniti sondu. Nakon isključenja sonde i zatvaranja vrata uređaj počinje raditi.

Gotovi programi s brzim zagrijavanjem

Izabrani programi se odlikuju tim da je neophodno uvodno zagrijavanje pećnice do određene temperature. Nakon odabira jednog od gotovih programa sa zagrijavanjem, na zaslonu će se također pojaviti simbol za brzo zagrijavanje . Kada odgovarajuća temperatura bude dostignuta, oglasit će se zvučni signal i simbol  će početi treperiti. Treba otvoriti vrata i simbol  će nestati. Stavite jelo u pećnicu i zatvorite vrata. Funkcijskim gumbom namjestite funkciju grijanja u skladu s tablicom gotovih programa.

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.

U programima u kojima postoji promjena funkcije grijanja, potrebno je promijeniti položaj gumba funkcije prema tablici gotovih programa.

Završetak gotovog programa

Završetak je isti kao i kod odgode isključenja pećnice, uređaj oglašava zvučni signal.

Parni programi

Parni programi su prema načinu korištenja slični gotovim programima. Gotovi programi u kojima možete dodatno aktivirati parnu funkciju označeni su trepćućim simbolom . Nakon pokretanja parnog programa, možete promijeniti trajanje programa i temperaturu - najniža temperatura koju možete postaviti je 150°C, ali nije moguće promijeniti funkciju. Programi s funkcijom pare također se mogu provoditi kao standardni programi, tada se postupci punjenja vode preskaču i generator pare ne radi (korisnik ne drži senzor pare 3 sekunde na početku programa). Na popisu gotovih programa parni programi označeni su dodatnim slovom "S" na kraju naziva. Kada se prikaže parni program, pored ikone gotovih programa treperi i ikona parnih programa . Gumb za podešavanje koristi se za odabir gotovog programa između P01 i P19, popis gotovih programa je spojen s popisom gotovih programa u slučaju kojih uključivanje pare nije moguće.

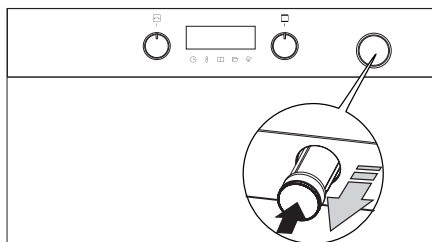
Kako biste pokrenuli parni program, odaberite gotovi program koji Vam omogućuje pokretanje parnog programa (o tome da se radi o parnom programu pokazuje trepćući simbol  zatim 3 sekunde držite senzor . Nakon pritiska na senzor  programator aktivira parni program koji radi točno kao gotovi program s funkcijom dodatne pare.

Ako je korisnik odabrao gotovi program (koji omogućava aktivaciju dodatne funkcije

UPORABA

pare) bez aktivacije dodatne funkcije pare, moguće je tijekom rada gotovog programa aktivirati funkciju dodatne pare pritiskom na senzor  3 sekunde. Nakon pritiska na senzor  programator prelazi na proces punjenja spremnika vode. Nakon završetka cijelog procesa punjenja spremnika vodom, program se nastavlja (uz uključenu funkciju dodatne pare). Ako je gotov program u fazi u kojoj se ne predviđa "ubrizgavanje pare", mogućnost aktiviranja dodatnog programa pare je blokirana (u tom trenutku pritisak na senzor  pokreće signal greške).

Za pokretanje parnog programa nakon držanja senzora  3 sekunde treba sipati vodu. Na upravljačkoj ploči nalazi se ladica spremnika. Spremnik pritisnuti i nakon toga povući prema naprijed.



U posudu ulijte oko 0,5 l vode.

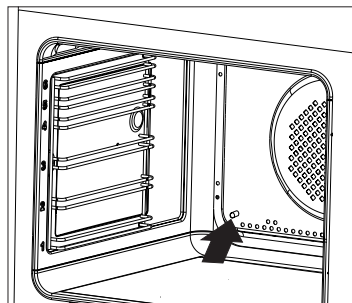
Informacije za korisnika o sipanju vode prikazane su na zaslonu simbolom , a program čeka da korisnik sipa vodu i pritisne senzor . Pritiskom na senzor  (pokazuje da su spremnici puni vode) pokreće se parni program.

Količina vode u spremniku trebala bi biti dovoljna za tipičan parni program. Međutim, ako se tijekom programa ispostavi da nema dovoljno vode, program se nastavlja bez sljedećih ciklusa pare.

Na kraju parnog programa okrenite funkcijski gumb na položaj "0". Pećnica ne prelazi u standby, ali se prikazuje poruka da je spre-

mnik prazan.

Zaslon prikazuje simbol ispuštanja vode . Nakon pritiska na senzor  voda iz generatora pare i iz spremnika se ispušta kroz otvor u pećnicu.



Voda se također može ispustiti istovremenim pritiskom na senzore  i . U tom slučaju funkcijski gumb također treba biti postavljen u položaj "0".

Nakon ispuštanja vode, pećnica prelazi u standby.

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

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

POZOR: Opasnost od opekline! Prilikom otvaranja vrata iz pećnice može izbiti vrela para. Tijekom ili nakon kuhanja oprezno otvarati vrata pećnice. Kod otvaranja ne naginjati se prema vratima. Treba imati na umu da je para ovisno o temperaturi nevidljiva.

UPORABA

Uklanjanje kamenca iz parnog sustava

Nakon nekoliko pokretanja pećnice s parnim programima, na zaslonu programatora prikazat će se trepćući poruka P20d i trepćući simboli  i . To je informacija za korisnika da je neophodno uklanjanje kamenca iz sustava. S popisa programa odabrati P20d i ukloniti kamenac. Korisnik može dvaput odložiti proces uklanjanja kamenca pomoću senzora . Ako nakon završetka sljedećeg programa na paru ne uklonimo kamenac, više nećemo moći koristiti parne programe.

Upute za uklanjanje kamenca su opisane niže:

- Držite senzor , a zatim gumbom +/- postavite program za uklanjanje kamenca i potvrdite ga senzorom .
- Kada se pojavi simbol , pripremite otopinu u omjeru 450 ml vode + 50 ml tekućeg sredstva za uklanjanje kamenca i ulijte u spremnik ladice i potvrdite senzorom .
- Pored broja programa početak će treperiti broj funkcije "03", postavite je gumbom za funkcije.
- Uključit će se simboli ,  i , što će označiti početak uklanjanja kamenca.

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

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

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

Nakon toga sipati 0,5 l vode u spremnik ladice pećnice i senzorom  potvrditi nastavak programa (ispiranje). Simboli ,  i  su stalno uključeni, a P20d treperi. Zvučni signal i trepćući simbol  signalizira potrebu uklanjanja rastvora iz sustava:

- Otvoriti vrata pećnice.

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

Uklanjanje kamenca završeno - trepćući simboli ,  i . Nakon pritiska na  dolazi do završetka programa. Pojavit će se poruka "End0".

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

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

Ako problem i dalje postoji, obaviti postupak uklanjanja kamenca.

VAŽNO: Ako korisnik ranije primijeti ostatke kamenca koji ispadaju nakon završetka programa na paru, trebao bi izabrati s popisa program P20d i postupati u skladu s uputama za uklanjanje kamenca.

Ako korisnik ulije vodu u spremnik ladice i ne upotrijebi parni program, vodu isprazniti iz spremnika pritiskanjem senzora  i .

UPORABA

Vrata pećnice

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

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

staviti jelo i zatvoriti vrata.

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

Ograničenje vremena rada pećnice

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

Brzo zagrijavanje pećnice

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

Funkcija Soft Steam

Tvoja pećnica je opremljena funkcijom Soft Steam , u početnoj fazi pečenja stvara se para koja pozitivno utječe na neka jela koja su 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. Podesiti funkcijski regulator na funkciju koja koristi Soft Steam i podesiti odgovarajuću temperaturu prema uputama za uporabu. Nakon oko 5 minuta, kad se pećnica zagrije, u komoru

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pečenje tijesta

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

Pečenje mesa

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

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Funkcija kružno grijanje ECO

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

Preporučeni parametri kod uporabe funkcije kružno grijanje ECO

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

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

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

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

¹⁾ Zagrijati praznu pećnicu

²⁾ Navedena vremena tiču se jela u malim kalupima

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

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

Pečenje kolača

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

¹⁾ Zagrijati praznu pećnicu, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja oko 5 minuta.

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

Roštilj

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

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

Pečenje

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

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

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

- Pećnicu čistiti nakon svake uporabe. Prilikom čišćenja pećnice uključiti rasvjetu koja poboljšava vidljivost radnog prostora.
- Komoru pećnice prati isključivo toplom vodom s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa.
- **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.
- Nakon pranja komore pećnicu brisati dok se ne osuši.

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

-u perforirano dno komore uliti oko 250 ml 6% octa bez biljnih dodataka,
-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.

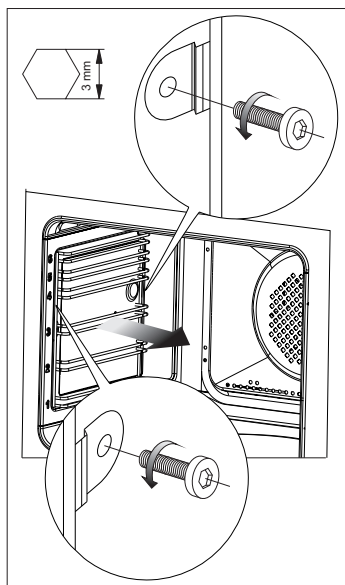
Važno!

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

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

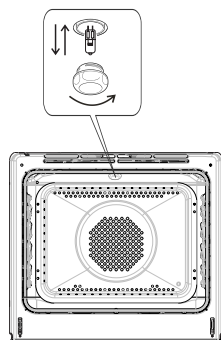


Vađenje žičanih vodilica

Promjena halogene žarulje rasvjete pećnice

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

1. Isključiti napajanje pećnice
2. Izvaditi umetke pećnice.
3. Ako pećnica posjeduje teleskopske vodilice, treba ih izvaditi.
4. Ravnim odvijačem osloboditi držač poklopca žarulje, skinuti ga, oprati i ne zaboraviti dobro osušiti.
5. Izvaditi halogenu žarulju povlačeći je prema dolje pomoću krpe ili papira, po potrebi je zamijeniti novom G9.
- napon 230V
- snaga 25W
6. Precizno umetnuti halogenu žarulju u gnijezdo.
7. Staviti poklopac rasvjete

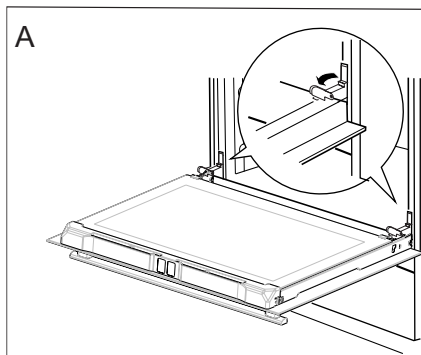


Rasvjeta pećnice

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Vađenje vrata

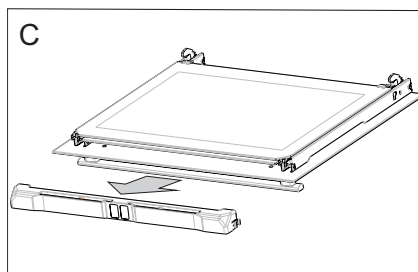
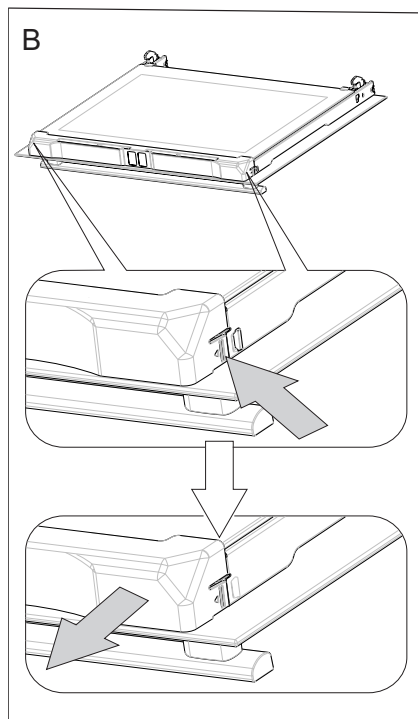
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost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

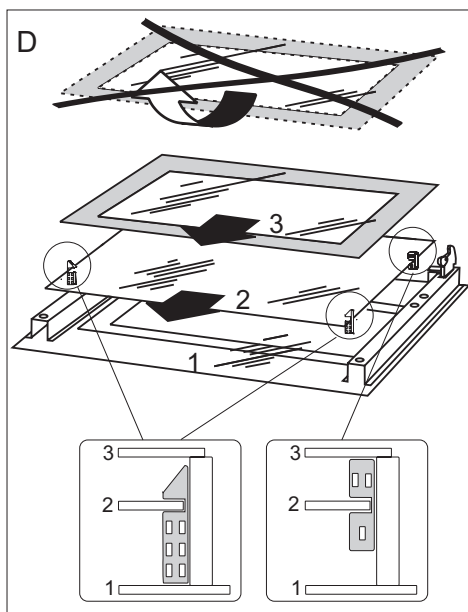
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem dijelu vrata). Crt. D.

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

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

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

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



Vađenje unutrašnjih stakala

RJEŠAVANJE PROBLEMA

U svakoj hitnoj situaciji:

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

Problem	Uzrok	Postupak
1. uređaj ne radi	prekid napajanja strujom	provjeriti osigurač u kućnoj instalaciji, pregoreni promijeniti
2. ne radi rasvjeta pećnice	žarulja nije dobro zavrnutu ili je oštećena	promijeniti pregorenu žarulju (vidi poglavlje <i>Čišćenje i održavanje</i>)
3. zaslon programatora pokazuje vrijeme „0.00”	uređaj je bio isključen iz mreže ili je došlo do trenutnog prekida napona.	podesiti trenutno vrijeme (vidi <i>Djelovanje programatora</i>)
4. Ne radi ventilator kružnog grijanja	Opasnost od pregrijavanja! Odmah isključiti pećnicu iz mreže (osigurač). Obratiti se najbližem servisu.	

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

Pozor! Sve popravke obavljaju isključivo kvalificirani tehničari servisa.

TEHNIČKI PODACI

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

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

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

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

NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE

Da bi se izognili pregrevanju, naprave ne smete nameščati za okrasna vrata.

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

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

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



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

dosegamo na naslednji način:

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

Ne odpiramo po nepotrebem prepogosto vrat pečice.

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

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

- **Izkoristitev toplote po izklopu pečice.**

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

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

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

- **Ne vgrajujemo pečice v neposredni bližini hladilnikov /zamrzovalnikov.**

Poraba energije se zaradi tega po nepotrebem poveča.

ROZPAKIRANJE



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

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

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

UMIK IZ UPORABE

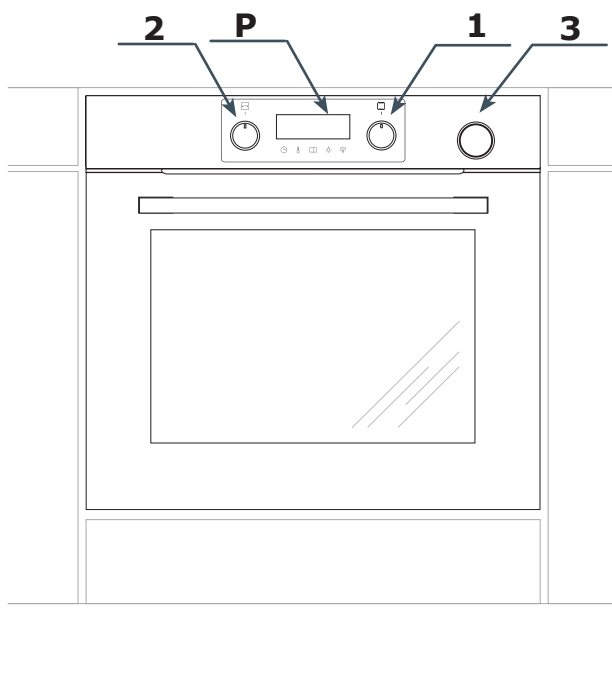


Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke.

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

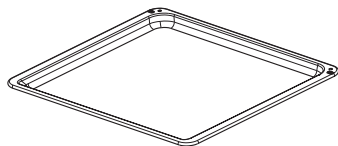


P Elektronski programer

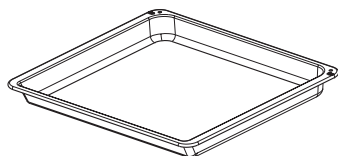
1. Zasučni gumb funkcij pečice
2. Zasučni gumb nastavitv +/-
3. Nosilec posode za vodo

KARAKTERISTIKE IZDELKA

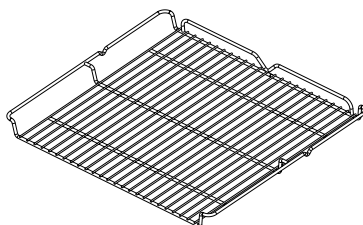
Dodatna oprema



Pekač za pecivo

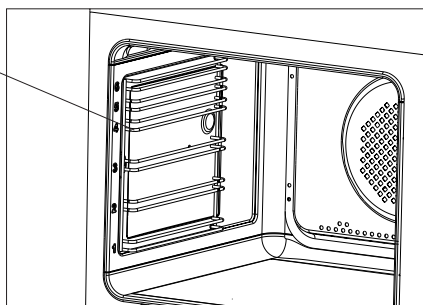


*Pekač za peko (globoki)**



*Rešetka za peko na žaru
(sušilna lestvica)*

Stranski lestvici

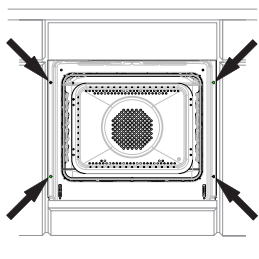


**Odvisno od modela*

INSTALACIJA

Vgradnja pečice

- Prostor, v katerega nameravamo postaviti pečico, mora biti suh in zračen in mora imeti pravilno delujočo ventilacijo, postavitve pečice mora omogočati prost dostop do vseh elementov upravljanja z napravo.
- Pečica je izvedena v razredu Y. Pohištvo za vgradnjo vanj mora biti prevlečeno z materiali in oblepljeno z lepilom, odpornim na temperaturo 100°C. Neizpolnjevanje tega pogoja ima lahko za posledico deformiranje površine ali odlepitev obloge.
- Izdelati v pohištvenem elementu odprtino z dimenzijami kot na slikah: vgradnja pod delovnim pultom, visoka vgradnja. V primeru da ima pohištveni element hrbtno stranico, je treba v njej izdelati odprtino za električni vod.
- Potisniti pečico do konca v odprtino ter jo pritrditi na ohišje s štirimi vijaki.



Pozor:

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

Priklop pečice na električno napeljavo

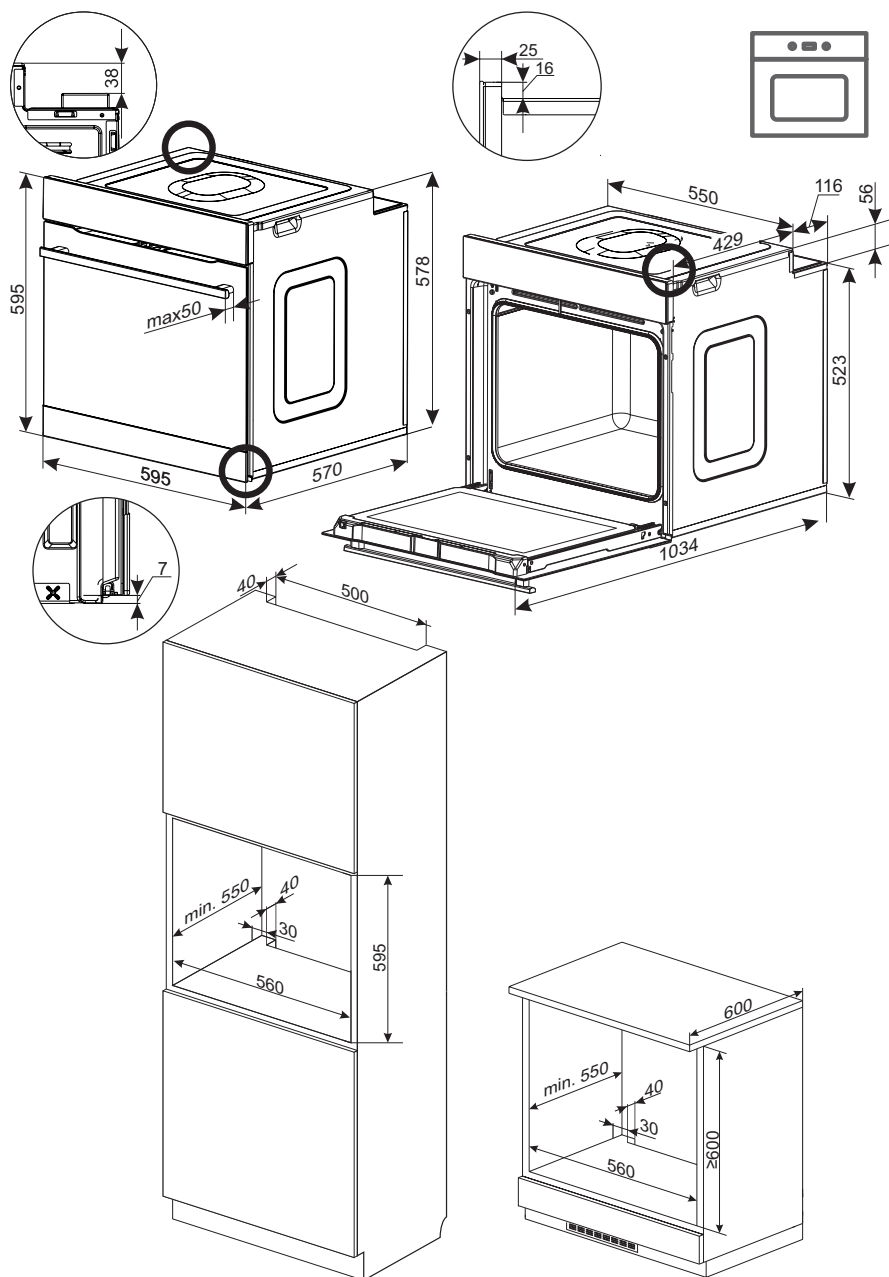
Pred izvedbo priklopa pečice na električno napeljavo se je treba seznaniti informacijami na nazivni ploščici.

- Pečica je tovarniško prilagojena za napajanje z izmeničnim enofaznim tokom (220-240V~50/60Hz) in opremljena s priklopnim vodom z zaščitnim kontaktom.
- Priklopna vtičnica električne napeljave mora imeti ozemljitveni količ. Pečica mora biti nameščena tako, da bo priklopna vtičnica električne napeljave dostopna za uporabnika.
- Pred priklopom pečice na vtičnico je treba preveriti, ali:
 - bosta varovalka in električni sistem zdržala obremenitev štedilnika, napajalni tokokrog, vtičnica, morajo biti zaščiteni z varovalko min. 16A.
 - je električna napeljava opremljena z učinkovitim sistemom ozemljitve, ki izpolnjuje zahteve veljavnih standardov in predpisov,

Po namestitvi pečice mora biti dostopen vtič.

Pozor! Če se neodstranljivi napajalni kabel poškoduje, mora biti zamenjan pri proizvajalcu ali pri specializiranem servisu oz. kvalificirani osebi, saj se s tem izognemo nevarnosti.

INSTALACIJA



UPORABA

Pred prvim zagonom

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

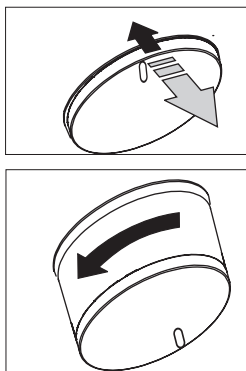
Ogrevanje notranjosti pečice

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

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

Skriti zasučni gumbi

Zasučni gumbi za izbor funkcij oziroma spremembo nastavitev pečice se skrivajo na sprednjem panelu. Da bi nastavili funkcijo in/ali parametre, nežno pritisnite na zasučni gumb in spustite. Zasučni gumb izskoči iz panela. Zdaj lahko nastavite primerno funkcijo in/ali parametre.



UPORABA

Elektronski programer



Programer je opremljen z ekranom LED oziroma 5 senzorji na dotik:

Senzor	Opis
	Nastavitev ure
	Nastavitev temperature
	Gotovi programi
	Osvetlitev
	Parni programi

Zasučni gumb nastavitve +/-

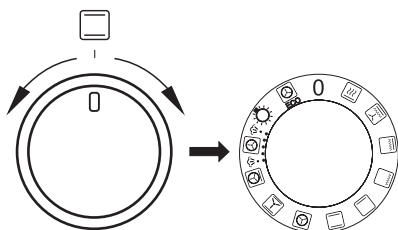
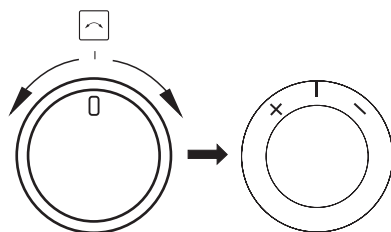
Zasučnega gumba nastavitve ne obračate, temveč zgolj nagibate v obe smeri. Ta gumb služi nastavitvi parametrov delovanja, kot sta temperatura in čas. Nagnite zasučni gumb v desno in tako povečajte vrednost parametra. Nagnite ga v drugo smer in vrednost parametra se zmanjša. Parametri, ki jih lahko spreminjate s tem gumbom, so temperatura, čas ter nastavitev tekočega časa na ekranu. Če držite zasučni gumb v nagnjenem položaju, se hitrost spreminjanja vrednosti parametra poveča.

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

Zasučni gumb funkcij pečice

Pečica se lahko segreje s pomočjo spodnjega grelca, zgornjega grelca, grelca termocirkulacije ali opekača. Primerno funkcijo izberete s pomočjo zasučnega gumba za funkcije.

Spodnja risba prikazuje funkcije (v določenem zaporedju) ki se nahajajo na zasučnem gumbu:



Področje aktivnosti funkcij

-  Priključena termosonda*
-  Simbol aktivnosti hitrega ogrevanja
-  Aktivna kuhinjska ura
-  Čas trajanja delovanja
-  Konec delovanja
-  Aktivna starševska blokada
-  Segrevanje pečice
-  Aktiven prednastavljeni program
-  Aktivni parni program
-  Simbol vlij vodo
-  Simbol izlij vodo

* dostopnost odvisna od modela

Povezava napajanja

Po priklopu na napajanje (ali po povrnitvi napajanja potem, ko je začasno prišlo do izpada) pečica preide v način nastavitve aktualnega časa, na ekranu pa utripa **00:00**. Uporaba naprave ni mogoča brez nastavljenega časa.

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

Intenzivnost osvetlitve ekrana

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

Nastavitev aktualnega časa

Po priklopu napajanja na ekranu utripa vrednost ur **00:00**. Če želite vpisati tekoči čas obrnite zasučni gumb nastavitve +/- v poljubno smer in nastavite primerno vrednost ur, nato se dotaknite senzorja , v tem trenutku vpišite primerno vrednost minut z zasučnim gumbom nastavitve +/- . Da bi potrdili trenutno uro, se dotaknite senzorja .

Da bi spremenili tekoči čas, se v načinu StandBy dotaknite in držite senzorja , številke začnejo utripati. V nadaljevanju ravnajte kot v primeru nastavitve časa po prvem zagonu naprave.

Osvetlitev

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

Senzor  deluje neodvisno od preostalih funkcij, pritiskanje senzorja ne vpliva na potek preostalih funkcij in nastavitve. Senzor  ne deluje v načinu standby.

Lučka v pečici se po pritisku na senzor prižge za 30 sekund  . Pritisk in držanje senzorja  med aktivnim programom vklopi osvetlitev v neprekinjenem načinu, izklopi se s ponovnim pritiskom in držanjem senzorja  ali po koncu funkcije ogrevanja

UPORABA

(gotovi program).
Prižgano osvetlitev lahko v poljubnem trenutku izklopite s pritiskom na senzor .

Hladilni ventilator

Delovanje hladilnega ventilatorja je neodvisno od nastavljenih funkcij in stanja programatorja. Hladilni motor se vklopi avtomatično, kadar temperatura v notranjosti pečice presega 50°C. Hladilni ventilator se pod temperaturo avtomatično izklopi.

Segrevanje pečice (Simbol za termostat)

Simbol  označuje ogrevanje s strani vsaj enega od grelcev v pečici. Ta simbol se ugasne, ko je temperatura v notranjosti dosežena. Po tem, ko je dosežena, se bo simbol vsake toliko prižgal in ugasnil. To signalizira

ra vzdrževanje nastavljene temperature. Če po dosegu nastavljene temperature le-to zmanjšate,  se prižge šele v trenutku ohlajanja pečice pod temperaturo novo nastavljene vrednosti.

Način StandBy

Drugače način pripravljenosti. V tem načinu je na ekranu aktivna le ura, intenzivnost osvetlitve je zmanjšana z obzirom na aktivni način.

Aktivni način

To je način, v katerem se izvaja funkcija, ki ste jo nastavili s pomočjo zasučnega gumba funkcij. V primeru, da uporabite dodatne možnosti, kot je na primer zakasnitev izklopa pečice, zakasnjeno delovanje pečice, ali čiščenje, po končanem delovanju pečica avtomatično preide v način StandBy ne glede na to, da zasučni gumb funkcij ni nastavljen na položaj „0“.

Funkcije pečice

V načinu Standby preklopite zasučni gumb na eno od funkcij, opisanih v spodnji tabeli. Nato z zasučnim gumbom nastavitev +/- izberite primerno temperaturo, če ne spremenite temperature, se bo začel program pečenja s privzeto vrednostjo. Potrdite temperaturo s senzorjem  ali počakajte nekaj sekund- pečica začne delovanje avtomatično. Vrata pečice morajo biti zaprta.

Opis funkcije		Realizacija							Temperatura [°C]		Nastavljena temp. [°C]
		Osvetlitev	Gomji grelec	Grelec opekala	Grelec ventilatorja	Spodnji grelec	Ventilator termocirkulacije	Grelec S	min.	maks.	
 Eco	ECO				√		√		30	280	170
	Osvetlitev	√							-	-	-
	Termocirkulacija (Soft-Steam)	√			√		√	√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√		30	280	220
	Piškoti	√	√			√	√		30	280	170

UPORABA

	Termocirkulacija	✓			✓		✓		30	280	170
	Konvencionalna	✓	✓			✓			30	280	180
	Zapeči	✓				✓			30	240	200
	Žar	✓		✓					30	280	220
	Super žar	✓	✓	✓					30	280	220
	Turbo žar	✓	✓	✓			✓		30	280	190
	Hitro razgretje	✓		✓	✓		✓		30	280	170
0	Pečica izklopljena										

V času aktivne funkcije pečice

- Aktivno funkcijo lahko spremenite z uporabo zasučnega gumba funkcij (Pozor: Izbrana temperatura ostane shranjena še iz programa, ki se je izvajal prej. Če želite spremeniti temperaturo, se dotaknite in držite senzor , nato pa spremenite temperaturo z uporabo zasučnega gumba nastavitvev +/- . Novo temperaturo potrdite s senzorjem ali počakajte nekaj sekund, da se novo temperaturo potrdi avtomatično.
- Lahko preidete na način StandBy, tako da obrnete zasučni gumb funkcij na položaj „0”
- Lahko spremenite temperaturo tako, da se dotaknete in držite senzor , nato pa spremenite temperaturo z uporabo zasučnega gumba nastavitvev +/- . Potrdite novo temperaturo s senzorjem ali počakajte nekaj sekund, da se novo temperaturo potrdi avtomatično.
- Lahko aktivirate starševsko blokado
- Lahko aktivirate funkcijo OpenUp! (avtomatično odpiranje vrat)
- Lahko aktivirate dodatne parametre kot je zakasnitev izklopa pečice ali zakasnitev delovanja pečice.

Starševska blokada

V poljubnem trenutku se za 3 sekunde dotaknite senzorja da vklopite starševsko blokado, na ekranu se pojavi simbol . Med poskusom vklopa funkcije se na ekranu pojavi in akustični signal. Da bi vklopili blokado, se za 3 sekunde dotaknite senzorja , simbol na ekranu ugasne.

Minutnik

V aktivnem načinu StandBy se dotaknite in držite senzor , na ekranu se pojavi , oziroma simbol začne utripati. Zdaj lahko:

- Nastavite kuhinjsko uro z zasučnim gumbom nastavitvev +/- (začeti morate v skladu s smerjo urinih kazalcev), nato potrdite s senzorjem .
- Popravite nastavitve kuhinjske ure z zasučnim gumbom nastavitvev +/- (v obeh smereh). Popravljen vrednost potrdite s senzorjem .
- Izklopite kuhinjsko uro tako, da z zasučnim gumbom nastavitvev +/- nastavite vrednost . To vrednost potrdite s senzorjem .

Kuhinjska ura ne prekine delovanja aktivne funkcije pečice. Po preteku časa se oglasi akustični signal, ki ga lahko izklopite s poljubnim senzorjem. Maksimalni možni čas za nastavitvev je 99 minut.

UPORABA

Pregled in modifikacija nastavitev med delovanjem pečice

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

Da bi zamenjali določeno temperaturo med delovanjem pečice, se dotaknite in držite senzor , na ekranu se pojavi trenutno nastavljena temperatura, ki jo lahko spremenite z zasučnim gumbom nastavitve +/- . Novo temperaturo potrdite s senzorjem . Do trenutka potrditve je v pečici nastavljena prejšnja vrednost.

Če želite spremeniti funkcijo v času delovanja pečice, uporabite zasučni gumb funkcij. Po potrditvi nove funkcije se na ekranu pojavi temperatura (ta ni privzeta za nastavljeno funkcijo, le shranjena še iz prejšnjih nastavitvev. Da bi jo spremenili, se dotaknite in držite senzor , z zasučnim gumbom nastavitve +/- pa nastavite novo temperaturo. Po potrditvi s senzorjem , pečica začne z delovanjem z novimi nastavitvami.

Konec delovanja funkcije

Da bi končali funkcijo, nastavite zasučni gumb funkcij na položaj „0“. Privzete funkcije delujejo neomejen čas, samodejen izklop pečice pa je možen samo z aktivacijo funkcije zakasnelega izklopa pečice oziroma funkcije zakasnelega delovanja pečice. Izjema je funkcija čiščenja s pirolizo.

Zakasnitev izklopa pečice (Polavtomatično Delovanje)

Zakasnitev izklopa pečice pomeni avtomatičen izklop pečice po preteku nastavljenega časa od trenutka aktivacije tega načina. Možna zakasnitev izklopa pečice je lahko

dolga od 1 minute do 10 ur. Da bi aktivirali zakasnitev izklopa pečice med delovanjem pečice z določeno funkcijo, se dotaknite in držite senzor , na ekranu začne utripati simbol kuhinjske ure . Dotaknite se senzorja  še enkrat, na ekranu se pojavi simbol  →, zdaj lahko:

- Nastavite čas izklopa pečice z zasučnim gumbom nastavitve +/- (smer obračanja mora biti skladna s smerjo urinih kazalcev), nato potrdite s senzorjem .
- Popravite nastavitve časa izklopa z zasučnim gumbom nastavitve +/- (v obeh smereh). Popravljen vrednost potrdite s senzorjem .
- Izklopite zakasnitev izklopa pečice tako, da z zasučnim gumbom nastavitve +/- nastavite vrednost  in potrdite z .

Zakasneli izklop pečice prekine delovanje aktivne funkcije pečice. Po preteku tega časa se oglasi akustični signal, ki ga lahko izklopite s poljubnim senzorjem, ali tako, da odprete vrata pečice. Po izklopu akustičnega signala naprava preide v način StandBy.

Zakasnitev delovanja pečice (Avtomatično delovanje)

Zakasnitev delovanja pečice pomeni, da gre za avtomatičen vklop pečice ob določeni uri ter za avtomatičen izklop pečice po določenem času delovanja. Možna zakasnitev vklopa pečice znaša od 1 minute do 23 ur in 59 minut, čas njenega delovanja pa znaša do 10 ur. Da bi aktivirali zakasnitev delovanja pečice, je potrebno najprej aktivirati zakasnitev izklopa pečice. Nato se dotaknite in držite senzor  še enkrat, na ekranu začne utripati simbol kuhinjske ure . Dvakrat se dotaknite senzorja , na ekranu začne utripati simbol  →, zdaj lahko:

Nastavite točno uro vklopa pečice z zasučnim gumbom nastavitve +/- (začnite v smeri, skladni s smerjo urinih kazalcev), nato potrdite s senzorjem .

Popravite uro vklopa pečice z zasučnim

UPORABA

gumbom nastavitev +/- (v obeh smereh). Popravljen vrednost potrdite s senzorjem . Izklopite zakasnitev delovanja pečice tako, da z zasučnim gumbom nastavitev +/- nastavite vrednost :  in potrdite .

Zakasnjeno delovanje pečice prekine delovanje aktivne funkcije pečice. Po preteku časa se oglasi akustični signal, lahko ga izklopite s poljubnim senzorjem ali tako, da odprete vrata pečice. Po izklopu akustičnega signala naprava preide v način StandBy.

Termo sonda

Termo sonda* lahko priklopite v poljubnem trenutku, v načinu StandBy ali tudi med delovanjem pečice. Priklop termo sonde povzroči, da se na ekranu pojavita dve temperaturi. Vrednost na levi označuje aktualno temperaturo termo sonde, temperatura na desni pa kaže na določeno temperaturo. Izbrana temperatura po priklopu utripa, v tem trenutku lahko spremenite izbrano temperaturo z zasučnim gumbom nastavitev +/- . Potrditev nastopi avtomatično po 5 sekundah ali z dotikom na senzor . Pri priklopljeni termo sondi naprava potem, ko jed doseže določeno temperaturo, avtomatično preide v način StandBy in oglasi se zvočni signal. Signal lahko izbrišete s poljubnim senzorjem ali izbrano temperaturo spremenite z zasučnim gumbom nastavitev +/- tako, da ga obračate v skladu s smerjo urinih kazalcev. Če termo sondo izklopite med izvajanjem poljubne funkcije, to povzroči, da pečica preide v način StandBy.

Pozor: Med delovanjem pečice s termo sondo ni mogoče nastaviti zakasnitve izklopa pečice (Polavtomatično delovanje) oziroma zakasnitve delovanja pečice (Avtomatično delovanje), če je bil prej aktiven eden od teh načinov, priklop termo sonde izbriše nastavitve časa. Priklop ne vpliva na nastavljeno temperaturo v notranjosti pečice oziroma na nastavljeno funkcijo.

Gotovi programi

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

V načinu StandBy, ko je zasučni gumb funkcij nastavljen na položaj „0” se dotaknite in držite senzorja , vklopi se meni izbora gotovega programa- na ekranu se pojavi program, označen kot „P01”. Uporabite zasučni gumb nastavitev +/-, da nastavite izbrani gotovi program iz spodnje tabele, po nekaj sekundah pri oznaki programa začne utripati številka funkcije „P01:06”, ki jo nastavite z zasučnim gumbom funkcij, nato pa številka funkcije izgine in po trenutku pečica začne z delovanjem.

* odvisno od modela

UPORABA

Z.š.	Ime jedi	Kategorija	Termični program (temperatura in čas)
1	Kvašena staropoljska žemlja (S)*	Pekovski izdelki	200°C Termocirkulacija - 20 minut
2	Slani zajtrk mafini v srajčki s holandsko omako (S)	Pekovski izdelki	200°C Termocirkulacija - 15 minut
3	Brioš s sezamom, skuto in redkvijo (S)	Pekovsko pecivo	200°C Konvencionalna - 20 minut
4	Cimetovi zavitki (S)	Sladica	180°C Termocirkulacija 15 -20 minut
5	Zavitek s skuto (S)	Sladica	160 °C Konvencionalna 20minut
6	Princes krofi (S)	Sladica	190 °C Konvencionalna 20 -25 minut
7	Zapečen brokoli z mandlji in gorgonzolo (S)	Zelenjava	160 °C Termocirkulacija - 10 minut
8	Mediterranski kruhki s peteršiljevo-timijanovim pestom (S)	Zelenjava	150 °C Termocirkulacija - 45 minut
9	Krompir polnjen s kozjim sirom in čebulno marmelado (S)	Zelenjava	160°C Termocirkulacija - 180°C 30 minut
10	Piščanec polnjen s sladkim krompirjem in suhimi marelicami (S)	Glavna jed	150°C Termocirkulacija 80-90 minut
11	Svinjski ražnjič s prekajeno slanino in čebulo (S)	Glavna jed	180°C Termocirkulacija - 70 minut
12	Češka pečenka s cmoki in čebulno omako (S)	Glavna jed	Grill /230°C – 30 minut in Termocirkulacija 90minut
13	Pečen puran s špinačo in bešamelom (S)	Glavna jed	200°C Termocirkulacija 35-40 minut
14	Pita z gobami in porom s krhkim testom (S)	Glavna vegetarijanska jed	180 °C Termocirkulacija - 40 minut
15	Vegetarijanske sarme, polnjene s čičeriko in zelenjavo v paradižnikovi omaki (S)	Glavna vegetarijanska jed	Termocirkulacija 40 minut: 30 minut, 10 minut dodatne peke 180°C
16	Vzhajanje testa	Vzhajanje testa	30°C Konvencionalna - 20 min
17	Sušenje	Sušenje	50°C Termocirkulacija - 300 min
18	Ocvrt krompirček in domače dobrote	Ocvrt krompirček	220°C Konvencionalna + hitro segrevanje - 20 min
19	pripravljene jedi - zelenjavni polpeti, ribje palčke, falafli, burgerji	Pogrevanje	230°C Termocirkulacija + hitro segrevanje – 10 minut
20	Odstranjevanje kamna	Odstranjevanje kamna	100°C Termocirkulacija – 15 minut

*(S) – Parni program v prednastavljenem programu.

Pomembno: Hrano postavite v pečico, ko pečica doseže nastavljeno temperaturo. Čas trajanja programa se šteje od odpiranja vrat med vstavljanjem hrane.

Pozor: Med nastavljanjem funkcije gretja zasučnega gumba ni mogoče nastaviti na položaj »0« – položaj izklopa.

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

Pozor: Če želite izbrisati gotovi program takoj po njegovem izboru s senzorjem  je nujno, da nastavite določeno funkcijo z zasučnim gumbom funkcij, sicer mora peča začeti z delovanjem, vsaj za nekaj sekund. Po pojavitvi simbola  lahko izklopite peči z nastavitvijo zasučnega gumba funkcij na „0”

Pri začetku delovanja z gotovim programom v primeru, ko je priključena termo sonda, se oglasi akustični signal, ki obvešča, da je nujno potrebno odklopiti sondo. Po njenem odklopu in zaprtju vrat peči začne z delovanjem.

Prednastavljeni programi s hitrim segrevanjem

Značilnost izbranih programov je nujno začetno segrevanje peči do določene temperature. Po izbiri enega od prednastavljenih programov s pogrevanjem, se na zaslonu prikaže tudi ikona za hitro segrevanje . Ko je dosežena ustrezna temperatura, se oglasi zvočni signal in utripajoči začne simbol . Potrebno je odpreti vrata - simbol  izgine. Namestite jed v pečo in zaprite vrata. Z zasučnim gumbom za izbor funkcije nastavite funkcijo gretja v skladu s tabelo prednastavljenih programov.

Pozor: Ni priporočljivo, da vnašate spremembe prednastavljenega programa med aktivnim hitrim segrevanjem peči, saj lahko vpeljava sprememb povzroči izbris gotovega

programa in delovanja naprave pri trenutno nastavljenih parametrih funkcije, časa in temperature.

Pri programih z menjavo funkcije gretja je potrebno spremeniti položaj zasučnega gumba za funkcije v skladu s tabelo prednastavljenih programov.

Konec prednastavljenega programa

Konec je identičen kot v primeru zakasnitve izklopa peči, ko naprava odda zvočni signal.

Parni programi

Parni programi naprave so podobni prednastavljenim programom. Prednastavljeni programi, v katere lahko dodatno vključite funkcijo pare, so označeni z utripajočim simbolom . Po zagonu parnega programa lahko spremenite čas trajanja programa in temperature – najnižja temperatura, ki jo lahko nastavite, je 150°C, ni pa mogoče spremeniti funkcije. Programi s funkcijo pare se lahko izvajajo tudi kot standardni programi, takrat se preskoči procedure zalivanja vode in generator pare ne deluje (uporabnik na začetku programa ne drži senzorja pare 3 sekunde). Na seznamu prednastavljenih programov so parni programi označeni z dodatno črko „S” na koncu imena. Ko je prikazan parni program, poleg ikone prednastavljenih programov utripa ikona parnega programa . Zasučni gumb nastavitve se uporablja za izbiro prednastavljenega programa med P01 in P19, seznam prednastavljenih programov je povezan s seznamom prednastavljenih programov, za katere združevanje s parnim programom ni mogoče.

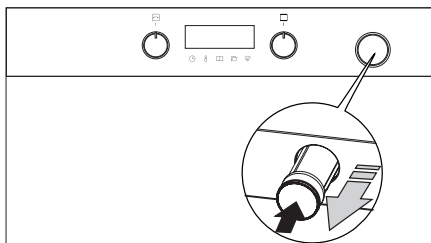
Za zagon parnega programa je potrebno izbrati prednastavljen program, ki vam omogoča združevanje s parnim programom (informacija o tem, da je to parni program, je utripajoči simbol  nato je potrebno za 3s pridržati senzor . Po pritisku na senzor  programator aktivira parni program, ki deluje natanko tako kot dodeljeni prednastavljeni

UPORABA

program, z dodatno funkcijo brizganja pare.

Če je uporabnik izbral prednastavljeni program (omogoča vklop dodatne funkcije pare) brez vklopa dodatne parne funkcije, obstaja možnost, da v času delovanja prednastavljenega programa z držanjem senzorja  za 3 sekunde vklopite dodatno funkcijo pare. Po pritisku na senzor  programator preide na proces polnjenja zbiralnikov z vodo. Po končanem celotnem postopku polnjenja zbiralnikov z vodo se program nadaljuje (z vključeno dodatno funkcijo pare). Če je prednastavljen program na stopnji, v kateri ni več predvideno »brizganje pare«, je možnost aktiviranja dodatnega programa za paro blokirana (na tej točki pritisk na senzor  povzroči vklop signala napake).

Za zagon programa s paro je po 3 sekundah držanja senzorja  potrebno vliti vodo. V panelu za upravljanje se nahaja izvlečna posodica. Posodico je potrebno pritisniti in nato povleči naprej.

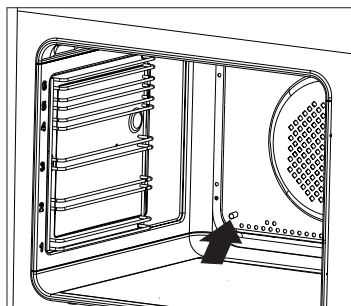


Do posodice je potrebno vliti okoli 0,5 l vode. Informacije za uporabnika o vlivanju vode so prikazane na zaslonu s simbolom , in program počaka, da se dolije voda in pritisne senzor . Pritisk na senzor  (označuje, da so zbiralniki napolnjeni z vodo) zažene parni program.

Količina vode v zbiralniku mora zadoščati za tipičen parni program. Če pa se med programom izkaže, da je vode premalo, se program nadaljuje brez naslednjih ciklov pare.

Po koncu programa s paro obrnite zasučni gumb za funkcije na položaj »0«. Pečica ne preide v stanje pripravljenosti, vendar se prikaže sporočilo, da je zbiralnik prazen.

Na zaslonu je prikazan simbol za izlivanje vode . Po pritisku na senzor  voda iz generatorja pare in iz zbiralnika se izlije skozi odprtino v votlino pečice.



Vodo lahko izlijemo tudi s hkratnim pritiskom na senzorja  in . Tudi v tem primeru mora biti zasučni gumb za funkcije nastavljen na položaj »0«.

Po izčrpanju vode pečica preide v stanje pripravljenosti.

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

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

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

UPORABA

Odstranjevanje kamna iz parnega sistema

Po več zagonih pečice s parnimi programi se na zaslonu programatorja prikažejo utripajoče sporočilo P20d in utripajoča simbola  in . Gre za informacijo za uporabnika, da je potrebno izvesti proces odstranjevanja kamna v sistemu. S seznama gotovih programov je potrebno izbrati P20d in izvesti odstranjevanje kamna. Uporabnik lahko dvakrat preloži odstranjevanje kamna s pritiskom na senzor . Vseeno pa po naslednjem končanem parnem programu, ki je bil izveden brez predhodnega odstranjevanja kamna, koriščenje parnih programov ne bo mogoče. Navodila za odstranitev kamna so opisana spodaj.

- Pritisnite na senzor  in nato z zasučnim gumbom za nastavitve +/- nastavite program za odstranjevanje vodnega kamna in ga potrdite s senzorjem .
- Ko se prikaže simbol , pripravite raztopino v razmerju 450 ml vode + 50 ml tekočega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna in jo nalijte v predalček ter potrdite s senzorjem .
- Številka funkcije "03" bo začela utripati poleg številke programa, nastavite jo z zasučnim gumbom za funkcije.
- Prižgejo se simboli ,  oziroma , ki označujejo začetek odstranjevanja kamna.

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

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

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

Nato je potrebno v izvlečno posodico pečice vliiti 0,5l vode in s senzorjem  potrditi nadaljevanje programa (spiranje). Simboli ,  in  so ves čas prižgani ali utripa P20d. Zvočni signal in utripajoči signal  signalizirata potrebo po odstranitvi raztopine iz sistema:

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

Konec odstranjevanja kamna – utripajo simboli ,  in . Po pritisku na senzor  sledi izhod iz programa. Pojavi se obvestilo "End0"

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

- Podstavite posodo, ki ima prostornino min. 1 liter.
- Vlijte 0,5 litra vode v izvlečno posodico.
- Hkrati pritisnite senzor  ali  in odlijte vodo iz sistema.
- Ta postopek ponovite dvakrat.

Če problem ne izgine, je potrebno izvesti odstranjevanje kamna.

POMEMBNO: Če uporabnik prej opazi ostanke kamna, ki priplavajo po končanem parnem programu, je potrebno s seznama izbrati program P20d in se držati postopka navodil za odstranjevanje kamna.

Če uporabnik vlije vodo v izvlečno posodico, vendar ne bo uporabljal parnega programa, lahko vodo odlijete iz sistema s pritiskom na senzorja  in .

UPORABA

Vrata pečice

Med delovanjem pečice morajo biti vrata zaprta. Odprtje vrat povzroči, da se aktivna funkcija prekine. Če vrata ostanejo odprta dlje od 30 sekund, se pojavi akustični signal, ki vas obvesti, da morate zapreti vrata. Signal lahko izklopite z dotikom na poljubni senzor ali tako, da zaprete vrata.

Ko so vrata odprta manj kot 10 minut, to ne vpliva na aktivni program in njegove parametre. Po tem času pečica zaradi varnostnih razlogov preide v način StandBy (izbrišejo se vse nastavitve).

Omejitev časa delovanja pečice

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

Hitro segretje pečice

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

Funkcija Soft Steam

Vaša pečica je opremljena s funkcijo Soft Steam , pri kateri se na začetku procesa pečenja ustvari para, ki pozitivno vpliva na nekatere jedi, ki jih pripravljate v pečici. Na dnu notranjosti pečice se nahaja vdolbina v katero zlijte 150ml čiste hladne vode še preden se pečica segreje, v vodo ničesar ne dodajajte. Zasučni gumb funkcij nastavite na funkcijo, ki uporablja Soft Steam in nastavite primerno temperaturo v skladu s primernimi točkami

navodil za uporabo. Po približno 5 minutah, ko se pečica na začetku segreje, postavite v notranjost pečice jed in zaprite vrata.

Pozor: Po koncu delovanja pečice preostanka vode ne pustite v vdolbini. Ko se pečica ohladi, vodo pobrišite s krpo.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Peka kruha in drugih jedi iz testa

- priporoča se peko jedi iz testa v pekačih, ki so del tovarniške opreme štedilnika,
- kruh in pecivo je možno peči tudi v modelih in v trgovini kupljenih pekačih, ki jih je treba namestiti na sušilni lestvici, **priporoča se uporabljati pekače črne barve, ki bolje prevajajo toploto in skrajšujejo čas pečenja,**
- ne priporočamo uporabe modelov in pekačev s svetlimi in bleščečimi se površinami v primeru koriščenja konvencionalnega gretja (zgornji + spodnji grelec), uporaba takih modelov lahko povzroči nezadostno zapečenost jedi spodaj,
- pri koriščenju funkcije termocirkulacije ni nujno predhodno segreti komore pečice, v primerih drugih vrst gretja pa je treba pred vložitev testa v pečico komoro pečice prej razgreti,
- predno vzamete jed ven iz pečice, je treba preveriti kakovost rezultata peke z uporabo lesene paličice (le-ta mora biti pri pravilnem rezultatu peke suha in čista),
- priporoča se pustiti pečeno jed v pečici še približno 5 minut po izklopu pečice,
- temperature pečenja pri uporabi funkcije termocirkulacije so praviloma približno 20 – 30 stopinj nižje kot v primeru tradicionalne peke (z uporabo zgornjega in spodnjega grelca),
- parametri peke jedi iz testa, ki so podani v tabeli, so orientacijski in jih je možno korigirati odvisno od lastnih kuharskih izkušenj in preferenc,
- če informacije, ki jih vsebujejo kuharske knjige, bistveno odstopajo od vrednosti v navodilu za uporabo, prosimo, da se ravnate po vsebini v navodilu za uporabo.

Pečenje mesa

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

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Funkcija gretja ECO termo cirkulacija

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

Priporočeni parametri pri uporabi funkcije ECO termo cirkulacija

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

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Vrsta pečenja jedi	Funkcija pečice	Temperatura (°C)	Raven	Čas (min.)
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kvašen / štiričetrtinski kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kvašen / štiričetrtinski kolač		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Ribe		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ribe		190	2 - 3	60 - 70
Klobase		220	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Govedina		160 - 180	2	120 - 160
Svinjina		160 - 230	2	90 - 120
Svinjina		160 - 190	2	90 - 120
Piščanec		180 - 190	2	70 - 90
Piščanec		160 - 180	2	45 - 60
Piščanec		175 - 190	2	60 - 70
Zelenjava		190 - 210	2	40 - 50
Zelenjava		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾ Razgrejte prazno pečico

²⁾ Podani časi veljajo za peko v malih modelih

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

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

Pečenje peciva

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

¹⁾ Razgrejte prazno pečico, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja približno 5 minut

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

Žar

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

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

Pečenka

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

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

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

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

- Pečico je treba umiti po vsakokratni uporabi. Pri čiščenju pečice je treba vklopiti osvetlitev, da se doseže boljša vidnost delovnega prostora.
- Komoro pečice se sme umivati le z uporabo tople vode z dodatkom majhne količine tekočine za pomivanje posode.
- **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 nastaviti 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.
- Po umitju komore pečice le-to obrisati do suhega.

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

- do vdolbine na dnu notranjosti vlijte približno 250 ml 6% kisa brez dodanih 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.

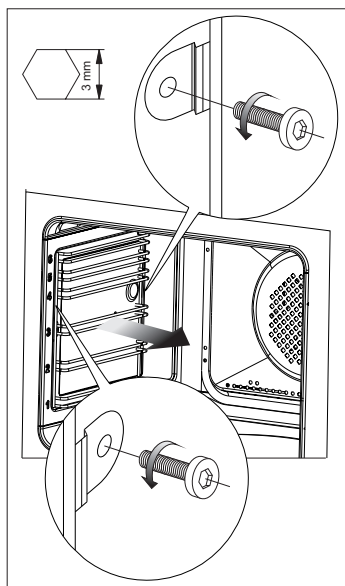
Pomembno!

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

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

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

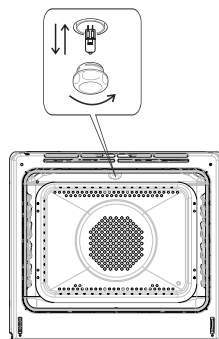


Odstranjevanje žičnatih vodil

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.

1. Izklopiti napajanje pečice
2. Vzeti nastavke iz pečice.
3. Če ima pečica teleskopska vodila, jih je potrebno odstraniti
4. Uporabiti križni izvijač, odvitij štiri vijake, ki privijajo pokrov, odstraniti pokrov in odstraniti tesnilo, ga umiti in paziti, da ga obrišete do suhega.
5. Odvitij halogensko žarnico, tako da jo povlečete navzdol, pri tem uporabite krpo ali papir, v primeru potrebe halogensko žarnico zamenjate na novo G9
- napetost 230V
- moč 25W
6. Halogensko žarnico je potrebno natančno namestiti na vtično gnezdo.
7. Nastaviti pokrov za osvetlitev

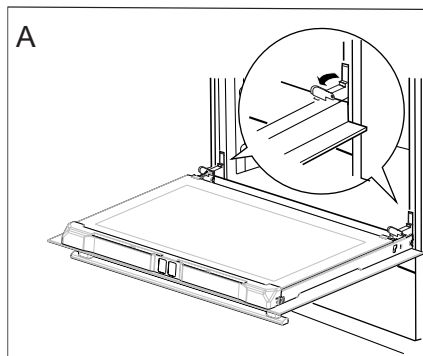


Osvetlitev pečice

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

Snemanje vrat

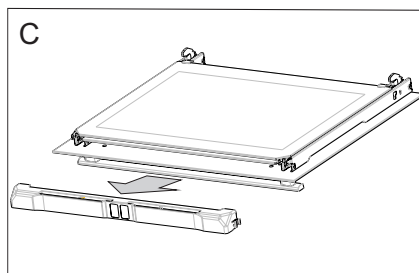
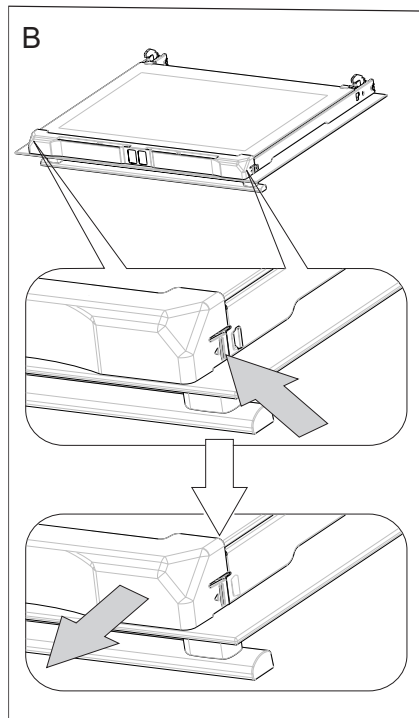
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečajju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem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



Odmik zaroval tečajev

Odstranitev notranjega stekla

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



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

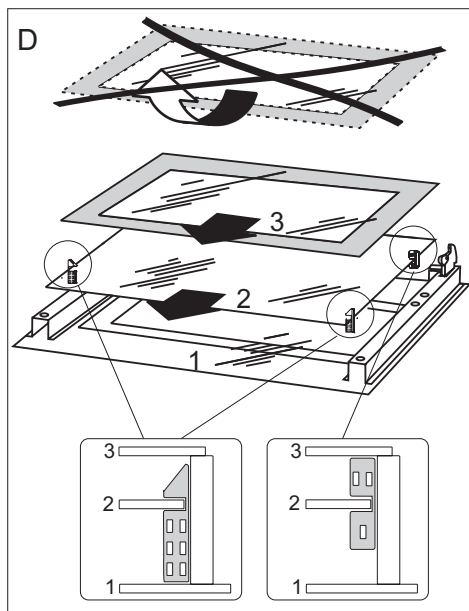
3. Notranje steklo izvleči z mesta pritrjenosti (v spodnjem delu vrat). Sl. D.

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

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

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

Pozor! Ne sme se pritiskati zgornje letve hkrati z obeh strani vrat. Za pravilno namestitev zgornje letve vrat je treba najprej 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.

REŠEVANJE PROBLEMOV

V vsaki situaciji okvare je treba:

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

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

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

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

TEHNIČNI PODATKI

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

Poraba energije v načinu pripravljenosti [W]	0,8
Poraba energije v načinu izklopa [W]	-
Poraba energije v stanju pripravljenosti ob priključitvi na omrežje [W]	-
Čas samodejnega preklopa v način pripravljenosti/izklopa [min].	10

Osnovne informacije:

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

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

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

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

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

Izjava proizvajalca

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

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

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

