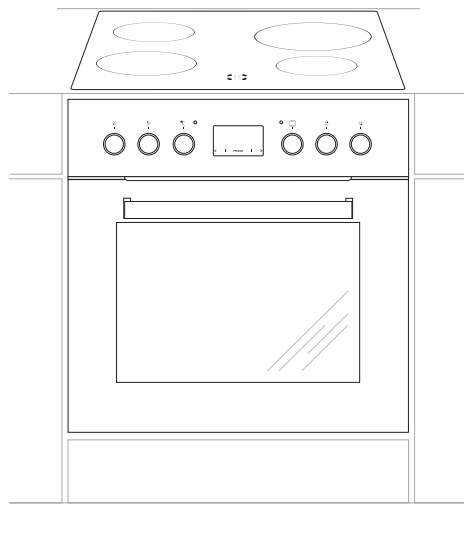




2022CC2.30eEX / EHC 12516 E  
2022CC2.30eEHiTsX / EHC 12616 E

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

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
|                                           | CZ  |
| POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ  | 4   |
| JAK ŠETŘIT ENERGII                        | 7   |
| POPIS VÝROBKU                             | 9   |
| INSTALACE                                 | 13  |
| OBSLUHA                                   | 19  |
| PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY          | 27  |
| ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU                  | 32  |
| TECHNICKÉ ÚDAJE                           | 38  |
|                                           | SK  |
| BEZPEČNOSTNÉ POKYNY                       | 41  |
| AKO ŠETRIŤ ENERGIU                        | 44  |
| OPIS VÝROBKU                              | 46  |
| INŠTALÁCIA                                | 50  |
| OBSLUHA                                   | 56  |
| PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY           | 64  |
| ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA                 | 69  |
| TECHNICKÉ ÚDAJE                           | 75  |
|                                           | HR  |
| INFORMACIJE O SIGURNOSTI                  | 78  |
| KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU                    | 81  |
| OPIS PROIZVODA                            | 83  |
| INSTALACIJA                               | 87  |
| UPORABA                                   | 93  |
| PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI     | 101 |
| ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA           | 106 |
| TEHNIČKI PODACI                           | 112 |
|                                           | SL  |
| NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE | 114 |
| KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO                 | 117 |
| OPIS IZDELKA                              | 119 |
| INSTALACIJA                               | 123 |
| UPORABA                                   | 129 |
| PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI         | 137 |
| ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA        | 142 |
| TEHNIČNI PODATKI                          | 148 |

# 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.

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

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

**Pozor.** Příprava pokrmů na varné desce s použitím tuků bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár.

NIKDY nezkoušejte hasit oheň vodou, ale spotřebič vypněte a přikryjte plamen např. pokrývkou anebo nehořlavou dekou.

**Pozor.** Nebezpečí požáru: nehromadte věci na ploše k vaření.

**Pozor.** Jestliže je povrch prasknutí, vypněte proud, aby nevznikla možnost úrazu elektrickým proudem.

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.

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.

# POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ



- 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 trouby nebo varné desky, poněvadž izolace těchto spotřebičů není odolná vůči působení vysokých teplot.
- Během smažení nesmí být sporák ponechán bez dozoru. Oleje a tuky se mohou vznítit z důvodu přehřátí nebo vykypění.
- Nepřipouštějte znečišťování varné desky a její zalití vykypělými zbytky. Zejména se to týká cukru, který reaguje se sklokeramickou deskou, a může tak způsobit její neodvratné poškození. Případné nečistoty průběžně odstraňujte.
- Zákaz pokládání na rozehřáté varné plochy nádob s mokřým dnem, jelikož mohou způsobit na desce neodvratné změny (neodstranitelné skvrny).
- Je třeba používat nádobí označené výrobcem, jako přizpůsobené k používání na sklokeramických deskách.
- Pokud je prasklý povrch pracovní desky, vypněte proud, aby jste předešli možnosti zasažení elektrickým proudem.
- Varná deska by neměla být zapínána dříve, než na ní bude postavena nádoba.
- Zákaz používání nádobí s ostrými hranami, které mohou způsobit poškození sklokeramické desky.
- Nedívejte se na zahřívající se (nezakryté nádobím) halogenové varné plochy.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší, než 15 kg; na varné desce – vyšší než 25 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 sporáku s technickou závadou. Veškeré závady mohou odstraňovat výhradně osoby s příslušným oprávněním.
- V každé situaci způsobené technickou poruchou je třeba bezvýhradně odpojit elektrické napájení sporáku a nahlásit poruchu kvůli opravě.
- Používání zařízení na vaření a pečení způsobuje uvolňování tepla a vlhkosti d místnosti, ve které je instalováno. Ověřte, zda jsou kuchyňské prostory dobře odvětrané; nutno udržovat otevřené přirozené ventilační otvory nebo instalovat mechanickou ventilaci (digestoř s mechanickým odsáváním).
- Dlouhodobé intenzivní používání zařízení může vyžadovat zajištění dodatečného odvětrání, například otevření okna nebo použití účinnější ventilace, např. zvýšením výkonu mechanické ventilace, je-li používána.

# JAK ŠETŘIT ENERGII



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

tedy dle následujících pravidel:

- **Používání správného nádobí k vaření.**  
Hrnce s rovným a silným dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie.  
Je třeba pamatovat na přikrývání pokličkou, v opačném případě spotřeba roste čtyřnásobně!
- **Výběr nádob na vaření příslušně k ploše varné plotýnky.**  
Nádoba na vaření by neměla být nikdy menší, než varná plotýnka.
- **Péče o čistotu varných ploch a den hrnců.**  
Znečištění narušuje přenos tepla  
- hodně připálené nečistoty se dají odstranit často už jen prostředky, které silně zatěžují životní prostředí.
- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení pod pokličky“.**  
Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.

Vypínání v pravý čas a využívání zbytkového tepla.

V případě vaření trvajících delší dobu vypínejte varné plochy

5 – 10 min. před koncem vaření. Ušetříte přes 20% elektrické energie.

**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 trouby.**  
V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut, doporučujeme vypínat troubu 10 minut před ukončením úpravy.

**Důležité!** V případě použití programátoru nastavujte příslušně kratší doby úpravy potravin.

- **Grilování se zavřenými dvířky trouby.**
- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.**  
Teplu uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek.  
Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.
- **Nezabudovávání sporáku v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**  
Způsobují zbytečné zvýšení spotřeby elektrické energie.

## 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

Sklokeramická varná deska

Elektronický  
programátor

Kontrolka  
termoregulátoru **L**

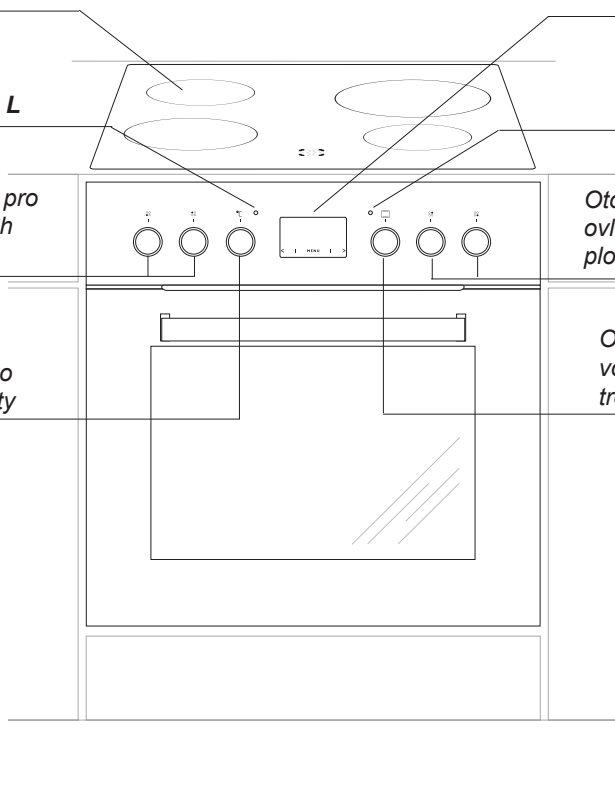
Kontrolka práce  
pečicí trouby **R**

Otočné knoflíky pro  
ovládání varných  
ploch

Otočné knoflíky pro  
ovládání varných  
ploch

Ovládací kolečko  
regulátoru teploty

Ovládací kolečko  
volby funkcí pečicí  
trouby



# POPIS VÝROBKU

Sklokeramická varná deska

Kontrolka  
termoregulátoru **L**

Kontrolka práce  
pečicí trouby **R**

Otočné knoflíky pro  
ovládání varných  
ploch

Otočné knoflíky pro  
ovládání varných  
ploch

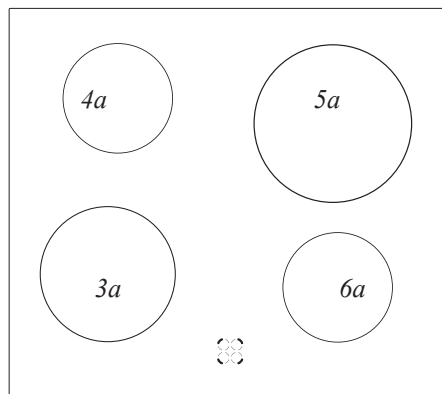
Ovládací kolečko  
regulátoru teploty

Ovládací kolečko  
volby funkcí pečicí  
trouby

## POPIS VÝROBKU

---

### *Sklokeramická varná deska*

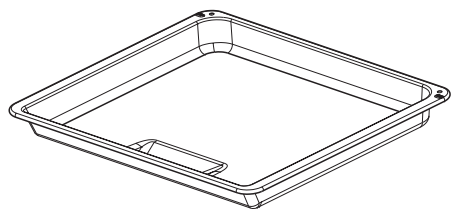


|           |           |
|-----------|-----------|
| <b>3a</b> | Ø 18 cm   |
| <b>4a</b> | Ø 14,5 cm |
| <b>5a</b> | Ø 21 cm   |
| <b>6a</b> | Ø 14,5 cm |

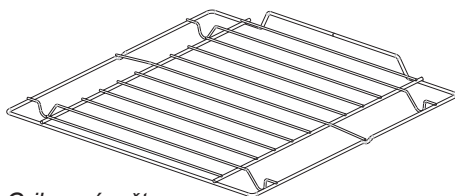
## CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

---

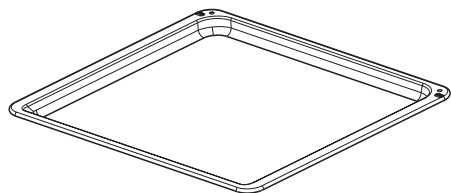
Vybavení sporáků – souhrn:



*Pečící plech /maso/\**



*Grilovací rošt  
(mřížka pro sušení)*



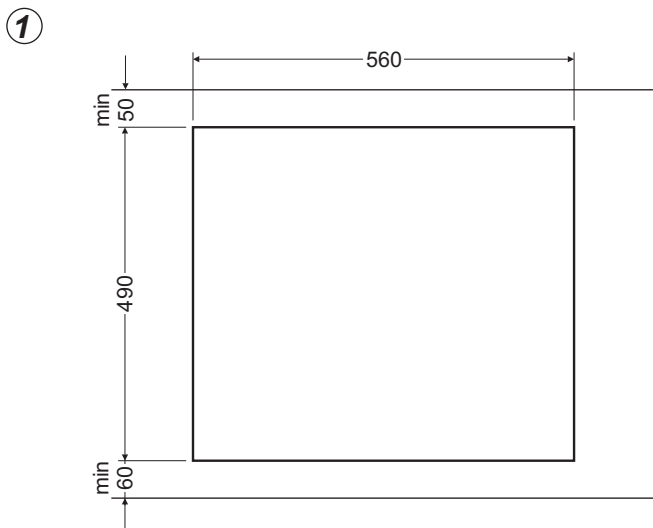
*Plech na pečivo\**

\*u některých typů

# INSTALACE

## ► Příprava pracovní desky nábytku k vestavění varné desky

- 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.
- Tloušťka pracovní desky nábytku by měla obnášet 28 až 40 mm, hloubka pracovní desky min. 600 mm. Pracovní deska musí být plochá a dobře znivelovaná. Pracovní deska se ze strany stěny musí utěsnit a zajistit před vlhkem a zalitím.
- Vzdálenost mezi hranou otvoru a hranou pracovní desky v přední části musí obnášet min. 60 mm, a v zadní části min. 50 mm.
- Pracovní deska pro vestavbu spotřebiče musí mít obložení, jak rovněž lepidla k jejímu přilepení odolná vůči teplotě 100°C. Nesplnění této podmínky může způsobit deformaci povrchu anebo odlepení obložení.
- Hrany otvoru musí být zabezpečené materiálem odolným vůči pohlcování vlhkosti.
- Otvor v pracovní desce proveďte v souladu s rozměry uvedenými na obr. 1.



# INSTALACE

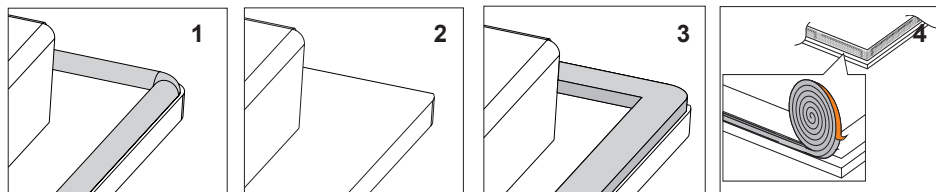
## Montáž těsnění

V závislosti na modelu bylo těsnění namontováno výrobcem (obr. 1 )

Pokud těsnění nebylo namontováno výrobcem, postupujte následovně:

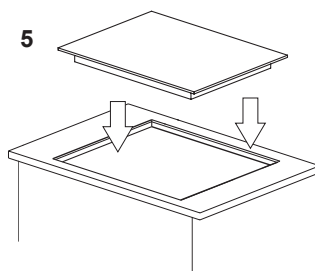
Před instalací zařízení do otvoru v pracovní desce by mělo být na spodní stranu varné desky namontováno těsnění dodané s výrobkem (obr. 2 ).

Za tímto účelem nejprve odstraňte ochrannou fólii z těsnění a následně ji přilepte co nejbližě k okraji desky (obr. 3, 4 ).



 **Vestavba zařízení bez těsnění je zakázána.**

Umístěte varnou desku symetricky v otvoru tak, aby vzdálenosti mezi varnou deskou a okrajem kuchyňské desky byly na každé straně stejné (obr.5).

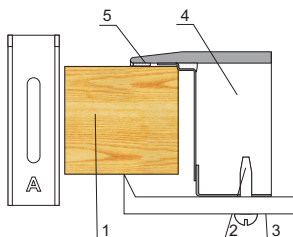


# INSTALACE

## Montáž varné desky v pracovní desce nábytku\*

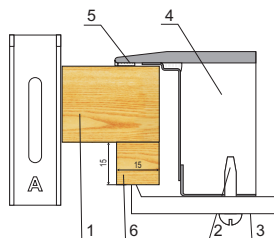
- V případě pracovní desky tloušťky 38 mm použijte pro připevnění varné desky 4 příchytky "A". Způsob montáže je ukázán na obr. 2 a 3. V případě pracovní desky tloušťky 28 mm mimo příchýtek "A" je potřebné dodatečně použít 4 dřevěné hranolky s rozměry 15x15x50 mm. Způsob montáže ukázáno na obr. 4 a 5.
- Zkontrolujte, zda těsnění důkladně přiléhá k varné desce.
- Lehce přišroubujte příchytky zespodu varné desky.
- Očistěte pracovní desku, vložte varnou desku do otvoru a přitlačte do pracovní desky.
- Nastavte příchytky kolmo k hraně varné desky a důkladně přišroubujte.

②



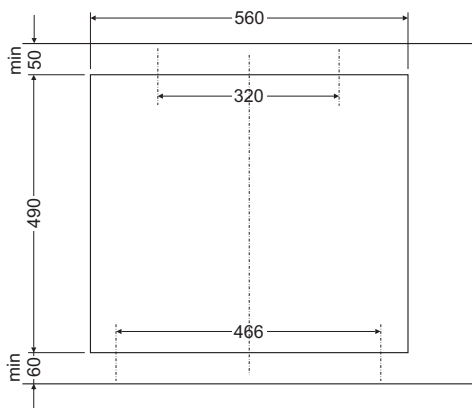
- 1 - Pracovní deska nábytku  
2 - vrut  
3 - připevňující příchytka  
4 - varná deska  
5 - těsnění varné desky

④

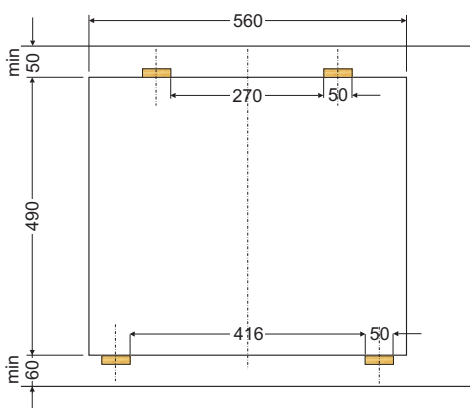


- 1 - Pracovní deska nábytku  
2 - vrut  
3 - připevňující příchytka  
4 - varná deska  
5 - těsnění varné desky  
6 - dřevěný hranolek

③



⑤

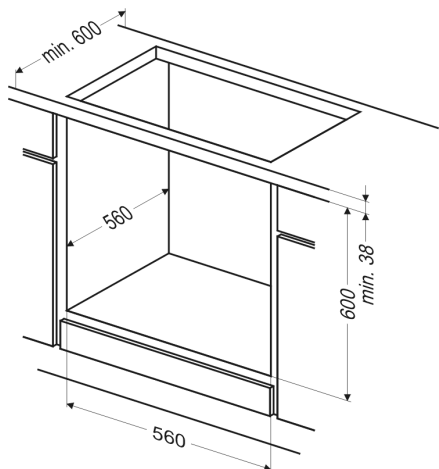


\*u některých typů

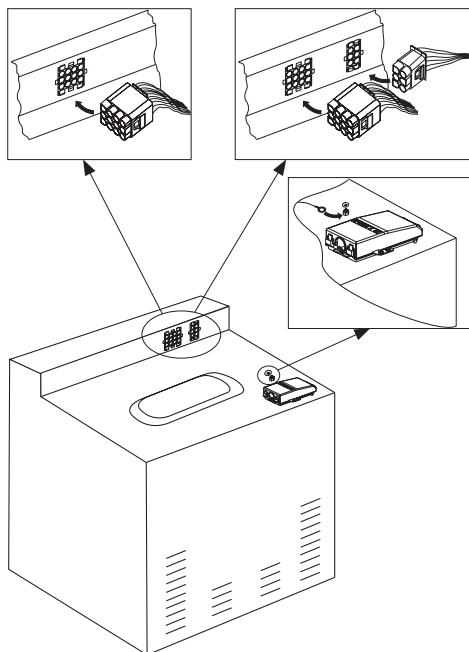
# INSTALACE

## Montáž pečicí trouby

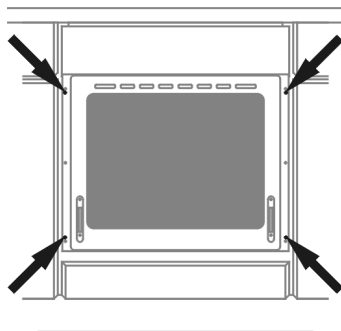
- pro montáž trouby připravit otvor v nábytku o rozměrech uvedených na obr.,A
- při odpojení napájení provést připojení pečicí trouby k elektrické síti,
- troubu částečně vsunout do dříve připraveného otvoru v nábytku a připojit troubu k varné desce (obr.B).
- nutně provedte spojení nulovacího vodiče varné desky (žlutozelený) s nulovací svorkou pečicí trouby (označení  $\oplus$ ) nacházející se v blízkosti přípojky,
- zasunout troubu zcela do otvoru a zajistit jí před vysunutím čtyřmi závrtnými šrouby, v místech ukázaných na obr.C



obr. A



obr. B



obr. C

### Pozor!

Montáž provádějte při odpojeném elektrickém napájení.



# INSTALACE

---

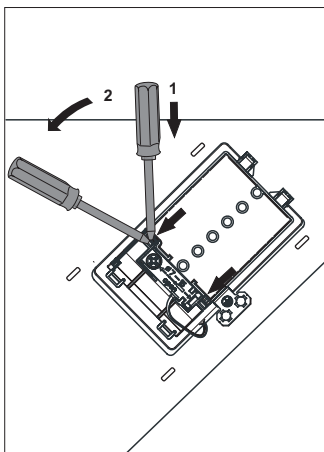
## ► Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

### **Pozor!**

Připojení k rozvodu může provést pouze kvalifikovaný instalatér s příslušným oprávněním. Zákaz svévolného provádění úprav nebo změn elektrického rozvodu.

### **Pokyny pro instalatéra**

Sporák je výrobně přizpůsoben pro napájení trojfázovým střídavým proudem ( 400V 3N ~ 50 Hz ). Jmenovité napětí topných prvků sporáku činí 230 V. Sporák je možné přizpůsobit napájení jednofázovým proudem (230 V) vhodným přemostěním na připojovacím pásku dle uvedeného schématu připojení. Schéma připojení je rovněž umístěno poblíž přípojky sporáku.



## INSTALACE

Přístup k pásku je možný po sundání krytky přípojky odblokováním úchytů plochým šroubovákem. Je třeba pamatovat na správnou volbu připojovacího vodiče, zohledňující druh připojení a jmenovitý výkon sporáku.

Připojovací vodič je třeba upevnit v kotvě přípojky sporáku.

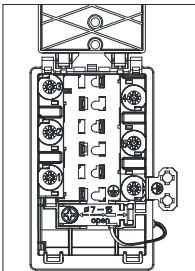
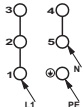
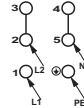
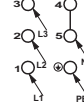
### Pozor!

Je třeba pamatovat na nutnost připojení ochranného obvodu ke svorce připojovacího pásku, označené značkou . Elektrický rozvod napájející sporák by měl mít bezpečností vypínač umožňující přerušení přívodu proudu v nouzových situacích. Vzdálenost mezi pracovními kontakty bezpečnostního vypínače musí činit min. 3 mm.

Před připojením sporáku k elektrickému rozvodu je třeba se seznámit s informacemi uvedenými na továrním štítku a schématu připojení.

**POZOR!** Instalátor je povinen vydat uživateli „potvrzení o připojení sporáku k elektrickému rozvodu“ (v záručním listu).

Jiný způsob připojení sporáku, než je znázorněno na schématu, může způsobit jeho zničení.

|                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                               |                                                                                     |                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>SCHÉMA MOŽNÝCH PŘIPOJENÍ</b><br><b>Pozor! Napětí topných součástí 230V</b> |                                                                                     | Doporučený druh<br>připojovacího<br>vodiče |
| Pozor! Ve všech případech připojení musí být<br>ochranný vodič propojený s svorkou  PE |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                               |                                                                                     |                                            |
| 1                                                                                                                                                                       | V případě sítě 230 V jednofázové<br>připojení s neutrálním vodičem, můstky<br>spojují svorky 1 - 2 - 3 a 4 - 5,<br>ochranný vodič na                                                        | 1N~                                                                           |   | H05VV-F3G4<br>3 x 4 mm <sup>2</sup>        |
| 2                                                                                                                                                                       | V případě sítě 400 / 230 V dvoufázové<br>připojení s neutrálním vodičem, můstky<br>spojují svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný<br>vodič na                                                       | 2N~                                                                           |  | H05VV-F4G4<br>4 x 4 mm <sup>2</sup>        |
| 3                                                                                                                                                                       | V případě sítě 400 / 230 V trojfázové<br>připojení s neutrálním vodičem, můstky<br>spojují svorky 4 - 5, fázové vodiče<br>připojené k 1. 2 a 3, neutrální vodič k<br>4 - 5, ochranný vodič  | 3N~                                                                           |  | H05VV-F5G1,5<br>5 x 1,5 mm <sup>2</sup>    |
| Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrální vodič; PE – ochranný vodič                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                               |                                                                                     |                                            |

## Před prvním zapnutím pečicí trouby

- odstranit součásti obalu, očistit komoru trouby a varnou desku od továrních konzervačních prostředků,
- vyjmou příslušenství trouby a umýt jej v teplé vodě s přidavkem prostředku na mytí nádobí,
- zapnout v místnosti ventilaci, nebo otevřít okno,
- vyhřát troubu (v teplotě 250 °C, cca 30 min.), odstranit nečistoty a pečlivě umýt, varné plochy desky je třeba zahřívat asi 4 min. bez použití nádoby.

### **Pozor!**

V případě sporáků vybavených elektronickým programátorem Ts, bude displej po zapojení do sítě ukazovat „0:00“. Je třeba nastavit aktuální čas programátoru. (Viz. návod k obsluze programátoru.)

Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

Elektronický programátor Ts je vybaven senzory ovládanými dotykem prstu na označených místech. Každá změna nastavení senzoru je potvrzována akustickým signálem. Je nutné udržovat povrch senzorů v čistotě.

### **Důležité!**

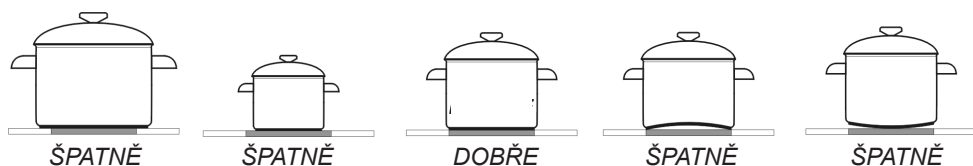
Komoru pečicí trouby je třeba umývat pouze teplou vodou s přidavkem nevelkého množství prostředků na mytí nádobí.

# OBSLUHA

## ► Ovládání činnosti varných ploch sklokeramické desky.

### Volba nádoby

Správně zvolená nádoba by měla mít průměr dna přibližně stejnou velikost a tvar, jako užítkový povrch použité varné plochy. Nádoby do vaření mající hliníkové anebo měděné dno mohou ponechávat kovové přebarvení, velmi obtížné k odstranění. Zvláštní opatrnost se doporučuje věnovat emailovanému nádobí, které po případném vyvaření obsahu může způsobit nenapravitelné poškození. Pro dosažení optimální spotřeby energie, optimálního času vaření a také pro předejití připalení se vřících pokrmů je nutné dodržovat následujících pokyny. Znečištěné povrchy varných ploch a nádob znemožňují úplné využití tepla.



### Volba varného výkonu

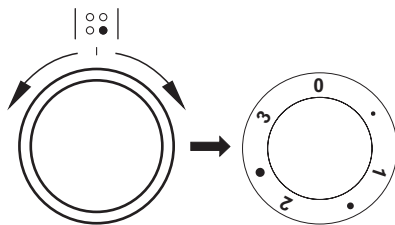
Varné plochy mají různý varný výkon. Výkon plotýnky lze regulovat postupným pootáčením knoflíku doprava nebo doleva. Otočný knoflík je „schovaný“ v ovládacím panelu. Pro volbu výkonu je třeba:

- jemně stisknout knoflík a pustit,
- nastavit otočný knoflík do zvolené polohy.

Označení otočného knoflíku po jeho obvodu odpovídají jednotlivým polohám, realizovaným varnou plochou.

### Nastavení otočného knoflíku

- MIN. Ohřívání
- 1 Dušení zeleniny, pozvolné vaření
- Vaření polévek, většího množství pokrmu
- 2 Pozvolné smažení
- Opékání masa, ryb
- 3 MAX. Rychlé zahřátí, rychlé vaření, smažení
- 0 Vypnutí



# OBSLUHA

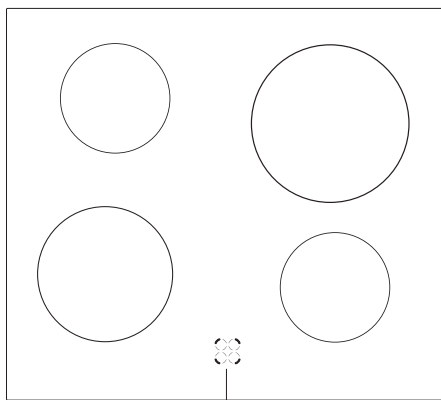
---

## Ukazatel ohřevu plochy

---

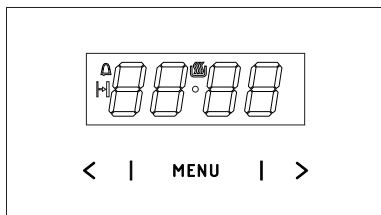
Pokud teplota varné plochy překračuje 50°C, je to signalizováno svícením příslušné plochy ukazatele.

Svícení ukazatele ohřevu plochy varuje obsluhující osobu před náhodným dotekem horké varné plochy. Po vypnutí ohřevu varné plochy, po dobu asi 5 – 10 min. má plocha ještě nahromaděnou tepelnou energii, kterou lze důmyslně využít, např. k ohřátí nebo udržení pokrmů v teplém stavu bez nutnosti zapínání ohřevu plochy.



*Ukazatel ohřevu plochy*

## Funkce programátoru\*



- MENU** — senzor volby režimu práce  
**>** — senzor Plus  
**<** — senzor Mínus  
 — symbol připravenosti k práci  
 — symbol časovače  
 — symbol času délky trvání práce

### Nastavení aktuálního času

Po zapnutí nebo restartování po výpadku napájení se na displeji zobrazuje blikající 0.00:

- stiskněte a přidržte senzor **MENU** (nebo současně senzory **<** / **>**), dokud se na displeji neobjeví symbol tečka pod symbolem bude blikat,
- během 7 sekund nastavte aktuální čas pomocí senzorů **<** / **>**.

Po cca 7 sekundách od ukončení nastavování času, budou nové údaje uloženy a tečka pod symbolem přestane blikat.

Změnu času lze provést později současným stisknutím senzorů **<** / **>**, když tečka pod symbolem začne blikat, můžete změnit aktuální čas.

### Pozor!

Troubu je možné zapnout, když se na displeji zobrazí symbol .

\*u některých typů

## Časovač

Časovač lze kdykoli aktivovat, bez ohledu na stav aktivity dalších funkcí programátoru. Rozsah měřeného času je od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut.

Aby nastavit časovač je potřeba:

- stisknout senzor **MENU**, na displeji začne blikat symbol .
- nastavit čas časovače pomocí senzorů **<** / **>**, na displeji se zobrazí nastavený čas časovače a aktivní funkce . po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a začne blikat .
- chcete-li zvukový signál vypnout, dotkněte se a přidržte senzor **MENU** nebo současně přidržte senzory **<** / **>**, symbol zhasne a displej ukáže aktuální čas.

### Pozor!

Pokud zvukový signál nebude vypnutý ručně, vypne se automaticky po cca 7 minutách.

### Délka práce

Pokud se má trouba vypnout v určitém čase, je třeba:

- chcete-li povolit funkci délky práce, nastavte ovládání funkce trouby na vámi zvolenou funkci a ovládání teploty na příslušnou teplotu.
- stisknout a přidržet senzor **MENU** až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli dur a symbol bude blikat,
- nastavit požadovaný čas práce pomocí senzorů **<** / **>** v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin.

Nastavený čas bude uložen do paměti po cca 7 sekundách, displej znovu zobrazí aktuální čas během zapnutého symbolu .

Po uplynutí deklarovaného času se trouba automaticky vypne, zazní zvukový signál a symbol bude blikat.

# OBSLUHA

- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládání teploty do polohy vypnuto,
- chcete-li MENU nebo přidržte současně senzory < / >, symbol  zhasne a na displeji se ukáže aktuální čas.

## Vymazání nastavení

Kdykoliv můžete zrušit nastavení minutky nebo délku práce.

- chcete-li zrušit nastavení délky práce, dotkněte se současně senzorů < / >.

Vymazání nastavení časovače:

- pomocí senzoru MENU zvolit funkci časovače,
- stisknout znovu senzory < / >,

## Změna tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:

- stisknout zároveň senzory < / >,
- senzorem MENU zvolit funkci ton, zobrazení na displeji začnou blikat:
- pomocí senzorů < / > zvolit příslušný tón v rozsahu od 1 do 3 pomocí senzoru > v rozsahu od 3 do 1 pomocí senzoru <

## Změna jasu displeje

Je možná změna jasu displeje v rozsahu od 1 do 9, kde 1 znamená nejtmavší nastavení a 9 nejsvětlejší. Zadaná hodnota platí, když jsou hodiny neaktivní (tj. uživatel se nedotkl žádného senzoru po dobu nejméně 7 sekund).

Jas displeje je možné změnit následujícím způsobem:

- stisknout zároveň senzory < / >,
- pomocí senzoru MENU zvolit funkci bri (první stisknutí způsobí přechod do funkce ton, druhé do bri).

- pomocí senzorů < / > zvolit příslušný jas: v rozsahu od 1 do 9 pomocí senzoru > v rozsahu od 9 do 1 pomocí senzoru < .

## Pozor!

Když jsou hodiny aktivní (tj. uživatel stiskl senzor během posledních 7 sekund), je jas displeje maximální.

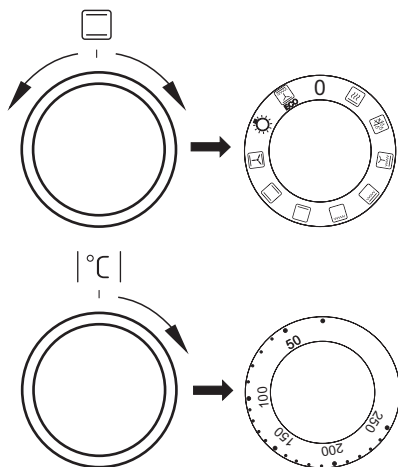
## Noční režim

Od 22:00 do 6:00 hodiny automaticky snižují jas displeje.

## Funkce pečicí trouby a její obsluha

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

Trouba může být nahřívána pomocí dolního a horního topného tělesa a grilu. Ovládání činnosti této trouby se uskutečňuje pomocí otočného knoflíku pro volbu druhu činnosti trouby – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou funkcí, a pomocí otočného knoflíku regulace teploty – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou teplotou.



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

### Pozor!

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

## Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby

### 0 Nulové nastavení



#### Rychlý ohřev

Zapnutý dolní a horní ohříváč, opékač a ventilátor. Používá se pro vstupní ohřev pečicí trouby.



#### Rozmrazování

Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohříváčů.



#### Zapnutý ventilátor jak rovněž gril

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



#### Zesílený gril (Supergril)

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



#### Zapnutý gril

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





## Zapnutý dolní ohřev

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



## Zapnutý dolní a horní ohřev

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



## Zapnutý ventilátor jak rovněž dolní a horní ohřev.

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



## Nezávislé osvětlení pečicí trouby

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



ECO

## Termooběh eco

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

## Kontrolna lampička

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

# OBSLUHA

## Používání grilu

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

Pro zapnutí grilu je třeba:

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

**Pro funkce grilování obr. a zesílené grilování obr. je třeba nastavit teplotu na 250°C, kdežto pro funkci grilování s ventilátorem obr. na 190°C.**



### Pozor!

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.

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

Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

---

## Pokrmy 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 předehtívání 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.] |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|------------|
| Píškot                | <br>ECO | 180 - 200    | 2 - 3  | 50 - 70    |
| Bábovičky/<br>muffins | <br>ECO | 180 - 200    | 2      | 50 - 70    |
| Ryba                  | <br>ECO | 190 - 210    | 2 - 3  | 45 - 60    |
| Hovězí                | <br>ECO | 200 - 220    | 2      | 90 - 120   |
| Vepřové               | <br>ECO | 200 - 220    | 2      | 90 - 160   |
| Kuře                  | <br>ECO | 180 - 200    | 2      | 80 - 100   |

# PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (dolní topné těleso + horní topné těleso + ventilátor)

| Druh pečení<br>pokrmů | Funkce pečicí<br>trouby                                                           | Teplota (°C)            | Úroveň | Čas [min.]            |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Piškot                |  | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Piškot                |  | 150                     | 3      | 25 - 35               |
| Bábovičky/<br>muffins |  | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Bábovičky/<br>muffins |  | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                 |  | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2      | 15 - 25               |
| Ryba                  |  | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Ryba                  |  | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Klobásky              |  | 230 - 250               | 4      | 14 - 18               |
| Hovězí                |  | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Vepřové               |  | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Kuře                  |  | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
| Kuře                  |  | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| 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.

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

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

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

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

## Pečení pečiva

| Druh pokrmu             | Příslušenství                                  | Úroveň                                                                                     | Funkce ohřevu                                                                       | Teplota (°C)          | Doba pečení <sup>2)</sup> (min.) |
|-------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------|
| Malé pečivo             | Plech na pečení pečiva                         | 3                                                                                          |    | 160–170 <sup>1)</sup> | 25–40 <sup>2)</sup>              |
|                         | Plech na pečení pečiva                         | 3                                                                                          |    | 155–170 <sup>1)</sup> | 25–40 <sup>2)</sup>              |
|                         | Plech na pečení pečiva                         | 3                                                                                          |    | 155–170 <sup>1)</sup> | 25–40 <sup>2)</sup>              |
|                         | Plech na pečení pečiva<br>Plech na pečení masa | 2 + 4<br>2 – plech na pečivo nebo pečení masa<br>4 – plech na pečivo                       |    | 155–170 <sup>1)</sup> | 25–50 <sup>2)</sup>              |
| Křehké pečivo (proužky) | Plech na pečení pečiva                         | 3                                                                                          |    | 150–160 <sup>1)</sup> | 30–40 <sup>2)</sup>              |
|                         | Plech na pečení pečiva                         | 3                                                                                          |    | 150–170 <sup>1)</sup> | 25–35 <sup>2)</sup>              |
|                         | Plech na pečení pečiva                         | 3                                                                                          |    | 150–170 <sup>1)</sup> | 25–35 <sup>2)</sup>              |
|                         | Plech na pečení pečiva<br>Plech na pečení masa | 2 + 4<br>2 – plech na pečivo nebo pečení masa<br>4 – plech na pečivo                       |    | 160–175 <sup>1)</sup> | 25–35 <sup>2)</sup>              |
| Piškot bez tuku         | Rošt + forma na pečivo<br>černá<br>Ø 26 cm     | 3                                                                                          |  | 170–180 <sup>1)</sup> | 30–45 <sup>2)</sup>              |
| Jablkový závin          | Rošt + dvě formy na pečivo<br>černé<br>Ø 20 cm | 2<br>2 formy na roštu jsou umístěny diagonálně<br>zadní strana vpravo, přední strana vlevo |  | 180–200 <sup>1)</sup> | 50–70 <sup>2)</sup>              |

<sup>1)</sup> Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

<sup>2)</sup> Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro zahřátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 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                                    |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5–2,5                           |
|                        | Rošt                                                                 | 4                                    |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                             |
| Hovězí hamburgery      | Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu) | 4 – rošt<br>3 – plech na pečení masa |  | 250 <sup>1)</sup> | 1. strana 10–15<br>2. strana 8–13 |

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

<sup>2)</sup> Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

## Pečení

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

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

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

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

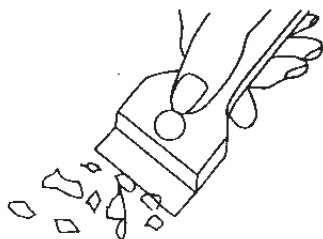


## Pozor!

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

### Sklokeramická deska

- Desku čistěte po každém použití. Podle možností doporučujeme desku mýt v teplém stavu (poté, co zhasne ukazatel teploty pole). Je třeba zabránit silnému znečištění varné desky, zvláště připálení vzniklých překypěním.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky, jako jsou brusné prášky nebo pasty, mycí houby, pemzu, drátěnky apod., které by mohly poškrábat povrch desky a způsobit její neodstranitelné poškození.
- Silné nečistoty, které pevně ulpívají na desce, odstraňuje pomocí speciální ostré škrabky; dávejte přitom pozor, abyste nepoškodili rám sklokeramické desky.



Čistící škrabka



## ▶ Pečicí trouba

- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.
- Komoru pečicí trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídatkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
- **Čištění párou-Steam Clean**
  - do misky vložené do pečicí trouby na první úroveň od spodu nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
  - uzavřete dvířka pečicí trouby,
  - ovládací kolečko regulátoru teploty nastavte na pozici 50°C, a ovládací kolečko funkce na pozici dolní ohřev ,
  - nahřívejte komoru pečicí trouby cca 30 minut,
  - po zakončení procesu čištění otevřete dvířka pečicí trouby, vnitřek komory vyčistěte houbičkou anebo utěrkou a následně umyjte teplou vodou s dodatkem přípravku na mytí nádobí.



### **Pozor!**

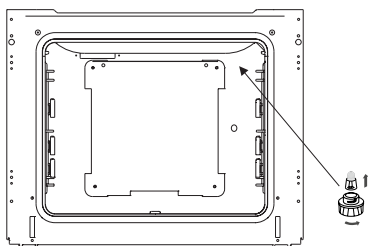
K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

## Výměna žárovky osvětlení pečicí trouby\*

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

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

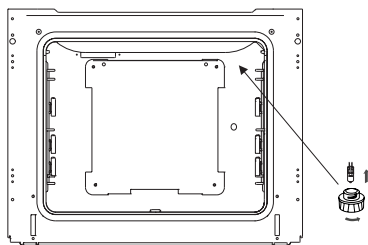


Osvětlení trouby

## Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby\*

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

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



Osvětlení trouby

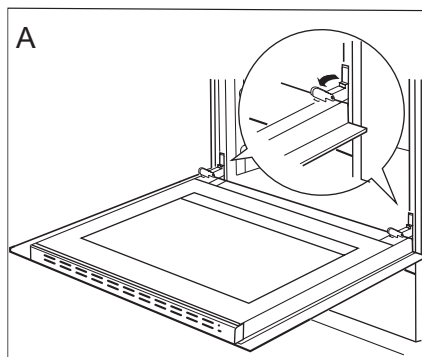
\*u některých typů

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

## Vytahování dvířek

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

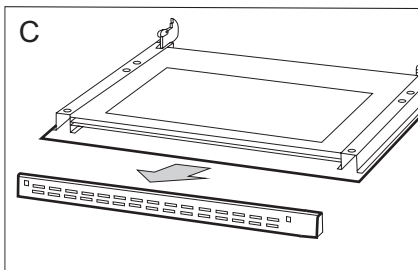
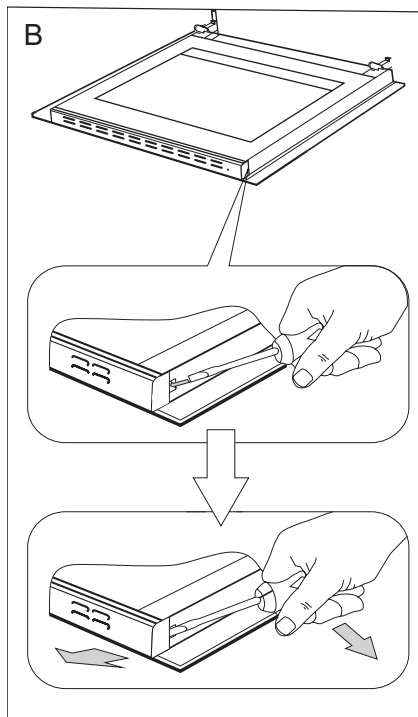
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklopení zajištění pantů

## Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

1. Pomocí křížového šroubováku odšroubujte šroubky na bočních příchytkách (obr. B).
2. Příchytky vyjměte plochým šroubovákem a vyjměte horní lištu dvířek (obr. B, C).



# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

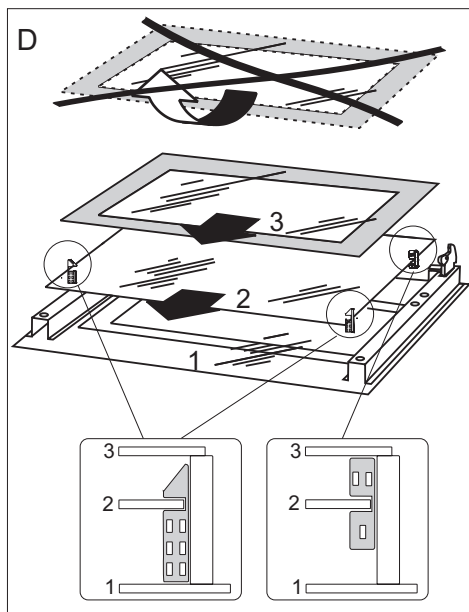
3. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek.

Vyjměte střední sklo (obr.D).

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

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

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



*Vyjmutí vnitřní skleněné tabule*

## Periodické revize

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

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



## Pozor!

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

## POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

---

V každé nouzové situaci je třeba:

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

| PROBLÉM                                      | PŘÍČINA                                                             | POSTUP                                                                     |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1. přístroj nefunguje                        | přerušení přívodu proudu                                            | zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte                  |
| 2. 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)                  |
| 3. nefunguje osvětlení trouby                | povolená nebo poškozená žárovka                                     | dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba) |

## TECHNICKÉ ÚDAJE

|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Jmenovité napětí | 230/400V~50 Hz        |
| Jmenovitý výkon  | max. 9,7 kW           |
| Rozměry sporáku  | 59,5 / 59,5 / 57,5 cm |

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

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

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

|                                                                            |                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nucený oběh vzduchu ECO (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)        | <br>ECO |
| Nucený oběh vzduchu ECO (dolní topné těleso + horní + opékač + ventilátor) | <br>ECO |
| Standardní režim ECO (dolní topné těleso + horní)                          | <br>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](mailto:servis@martykanservis.cz)

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

## VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

---

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

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

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

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

Pozor!

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

Rúra je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

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



## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

---

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

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

**Pozor.** Príprava pokrmov na varnej doske s použitím tuku bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

NIKDY nehaste oheň vodou. Vypnite spotrebič a prikryte plameň napr. pokrývkou alebo nehorľavou dekou.

**Pozor.** Nebezpečenstvo požiaru: nehromadzte veci potrebné k vareniu na ploche.

**Pozor.** Ak povrch varnej dosky je prasknutý, vypnite prístroj, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.

Odporúčame nenechávať na povrchu dosky kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, inak budú horúce.

Po použití vypnite varnú dosku ovládačom a nespoľiehajte sa na detektor nádoby.

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

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

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

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

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

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

**Nebezpečenstvo obarenia!** V priebehu otvárania dvierok pečiacej rúry môže unikáť 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.



- 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 alebo varnej dosky, pretože izolácia týchto spotrebičov nie je odolná proti pôsobeniu vysokých teplôt.
- Počas vyprážania nesmie byť sporák ponechaný bez dozoru. Oleje a tuky sa môžu vznietiť z dôvodu prehriatia alebo vykypenia.
- Nedopustíte znečisťovanie varnej dosky a jej zalatie vykypenými zvyškami. Týka sa to najmä cukru, ktorý reaguje so sklokeramickou doskou, a môže tak spôsobiť jej nezvratné poškodenie. Prípadné nečistoty priebežne odstraňujte.
- Na rozohriate varné plochy sa nesmú dávať nádoby s mokrým dnom, pretože môžu spôsobiť na doske nezvratné zmeny (neodstrániteľné škvrny).
- Je potrebné používať riad označený výrobcom ako prispôsobený na používanie na sklokeramických doskách.
- Ak je prasknutý povrch dosky, vypnite prúd, aby ste predišli možnosti zasiahnutia elektrickým prúdom.
- Varná doska by nemala byť zapínaná skôr ako na ňu bude postavená nádoba.
- Zákaz používania riadu s ostrými hranami, ktoré môžu spôsobiť poškodenie sklokeramickej dosky.
- Neďívajte sa na zahrievajúce sa halogénové varné plochy nezakryté riadom.
- Na otvorené dvierka rúry nedávajte predmety s hmotnosťou vyššou než 15 kg; na varnú dosku s hmotnosťou vyššou než 25 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 sporáka s technickou poruchou. Všetky poruchy môžu odstraňovať výhradne osoby s príslušným oprávnením.
- V každej situácii spôsobenej technickou poruchou je potrebné bezodkladne odpojiť elektrické napájanie sporáka a nahlásiť poruchu kvôli oprave.

# 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! Postupujeme teda podľa týchto pravidiel:

- **Používanie správneho riadu na varenie.**  
Hrnec s rovným a hrubým dnom umožňujú ušetriť až 1/3 elektrickej energie.  
Treba pamätať i na prikrývanie pokrievkou, v opačnom prípade spotreba rastie štvornásobne!
- **Výber nádob na varenie príslušne k ploche varnej platničky.**  
Nádoba na varenie by nemala byť nikdy menšia ako varná platnička.
- **Starostlivosť o čistotu varných plôch a dnen hrncov.**  
Znečistenie narušuje prenášanie tepla - veľmi pripálené nečistoty sa dajú odstrániť často už len prostriedkami, ktoré veľmi zaťažujú životné prostredie.
- **Vyhýbanie sa zbytočnému „nazeraniu pod pokrievku“.**  
Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.

Vypínanie v pravý čas a využívanie zvyškového tepla.

V prípade varenia trvajúceho dlhší čas vypínajte varné plochy 5 – 10 min. pred koncom varenia. Ušetríte cez 20 % elektrickej energie.

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

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

- **Využitie zvyškového tepla rúry.**  
V prípade času tepelnej úpravy dlhšieho než 40 minút odporúčame vypínať rúru 10 minút pred ukončením úpravy.

**Dôležité!** V prípade použitia programátora nastavujte príslušne kratšie časy úpravy potravín.

- **Grilovanie so zatvorenými dvierkami rúry.**
- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**  
Teplu uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dvierok.  
Najlepšie je odstraňovať ich okamžite.
- **Nezabudovanie sporáka v bezprostrednej blízkosti chladničiek/mrazničiek.**  
Spôsobuje 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, kúsky polystyrénu a pod.) treba počas rozbaľovania udržiavať mimo dosahu detí.

## VYRADENIE Z PREVÁDZKY



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

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

Materiály použité v zariadení sú vhodné na opätovné využitie v súlade s ich označením. Vďaka širokým možnostiam opätovného využitia materiálov opotrebovaných zariadení významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia.

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

## OPIS VÝROBKU

Sklokeramická varná doska

Elektronický  
programátor

Kontrolka  
termoregulátora **L**

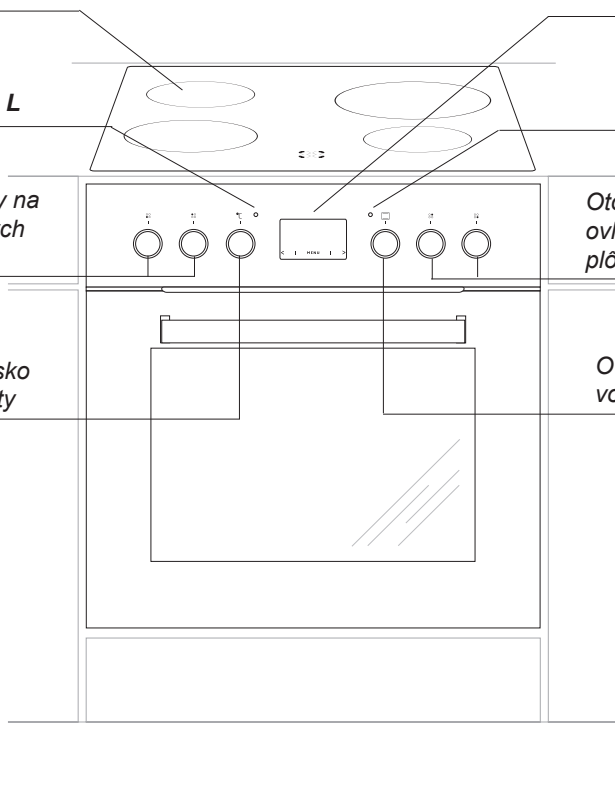
Kontrolka práce  
pečiacej rúry **R**

Otočné gombíky na  
ovládanie varných  
plôch

Otočné gombíky na  
ovládanie varných  
plôch

Ovládacie koliesko  
regulátoru teploty

Ovládacie koliesko  
voľby funkcií rúry



## OPIS VÝROBKU

Sklokeramická varná doska

Kontrolka  
termoregulátora **L**

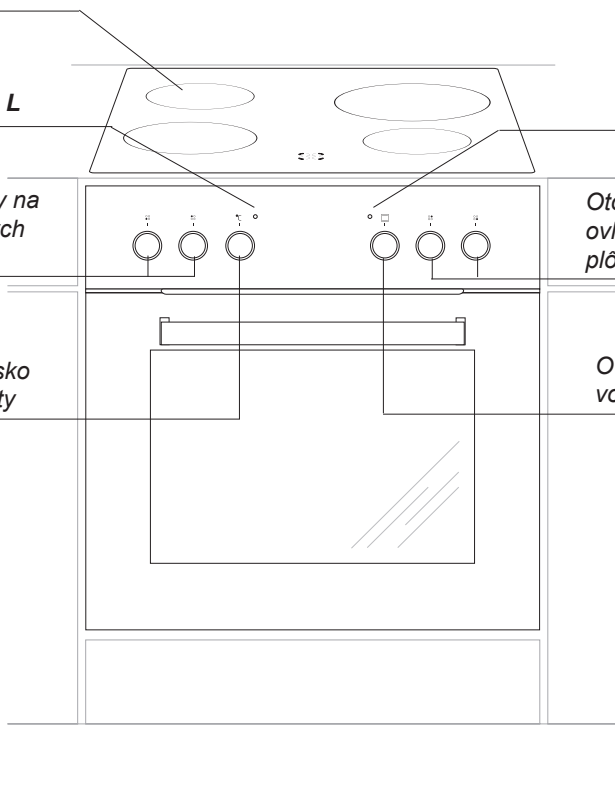
Kontrolka práce  
pečiacej rúry **R**

Otočné gombíky na  
ovládanie varných  
plôch

Otočné gombíky na  
ovládanie varných  
plôch

Ovládacie koliesko  
regulátoru teploty

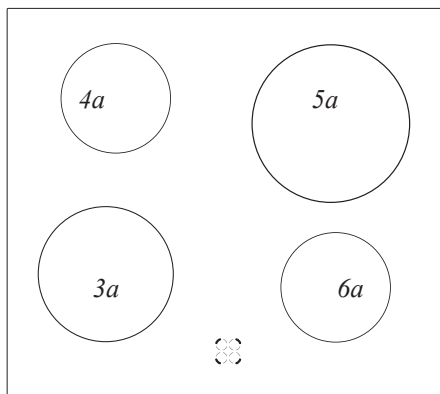
Ovládacie koliesko  
voľby funkcií rúry



## OPIS VÝROBKU

---

### *Sklokeramická varná doska*



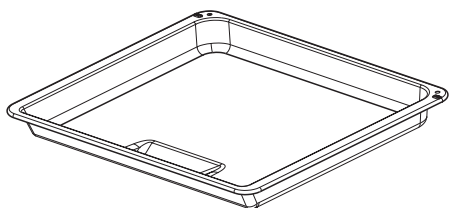
|           |           |
|-----------|-----------|
| <b>3a</b> | Ø 18 cm   |
| <b>4a</b> | Ø 14,5 cm |
| <b>5a</b> | Ø 21 cm   |
| <b>6a</b> | Ø 14,5 cm |



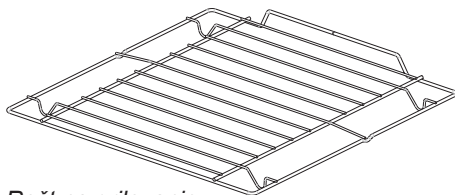
## CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

---

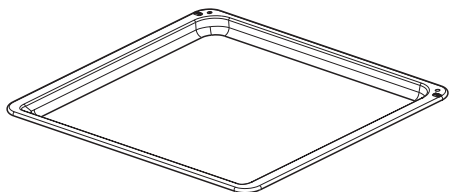
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Plech na pečenie /mäsa/\**



*Rošt na grilovanie  
(mriežka na sušenie)*

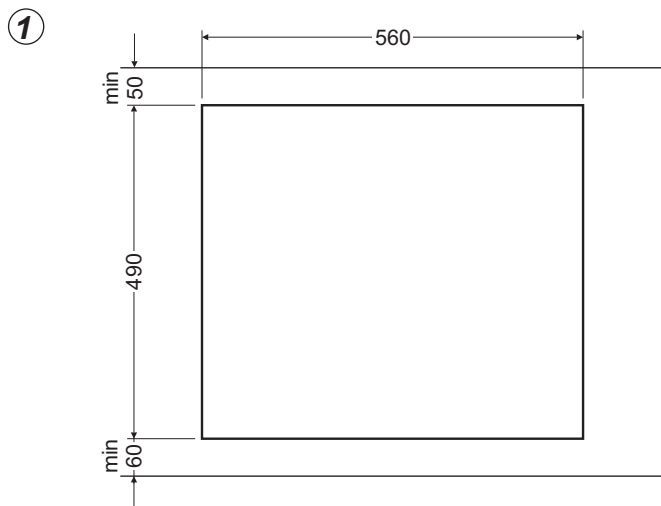


*Plech na pečivo\**

\* v niektorých modeloch

## Príprava pracovnej dosky k vstaveniu varnej dosky

- 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.
- Hrúbka pracovnej dosky by mala vynášať 28 až 40 mm, hĺbka pracovnej dosky min. 600 mm. Pracovná doska musí byť plochá a vo vodorovnej polohe. Pracovná doska sa od strany steny musí utesniť a zabezpečiť pred vlhkom a zaliatím.
- Vzdialenosť medzi hranou otvoru a hranou pracovnej dosky v prednej časti musí byť min. 60 mm, a v zadnej časti min. 50 mm.
- Pracovná doska pre vstavenie spotrebiča musí mať obloženie, ako aj lepidlá k jej prilepeniu odolná voči teplote 100°C. Nesplnenie tejto podmienky môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenie obloženia.
- Hrany otvoru musia byť zabezpečené materiálom odolným voči pohlcovaniu vlhkosti.
- Otvor v pracovnej doske vykonajte v súlade s rozmermi uvedenými na obr. 1.



# INŠTALÁCIA

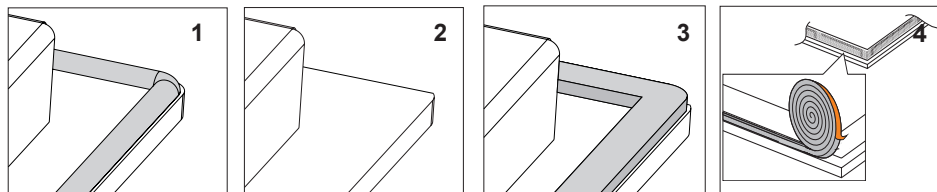
## Montáž tesnenia

V závislosti od modelu, bolo tesnenie namontované výrobcom (obr. 1)

Ak tesnenie nebolo namontované výrobcom, postupujte podľa nižšie uvedených pokynov:

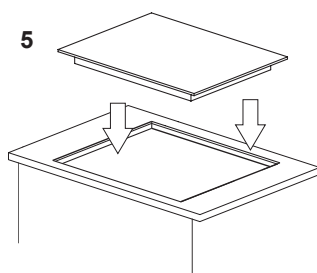
Pred inštaláciou spotrebiča do otvoru v pracovnej doske musíte na spodnú stranu dosky nainštalovať tesnenie dodané s výrobkom (obr. 2).

Pre tento krok, najskôr odstráňte ochrannú fóliu z tesnenia a následne ho prilepte čo najbližšie k okraju varnej dosky (obr. 3,4).



**! Vstavenie spotrebiča bez tesnenia je zakázané.**

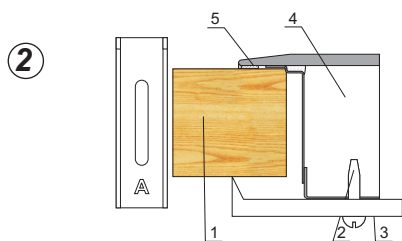
Vložte varnú dosku do otvoru kuchynskej dosky, umiestnite ju v otvore symetricky tak, aby škáry medzi varnou doskou a okrajom kuchynskej dosky boli zo všetkých strán rovnaké (obr. 5).



# INŠTALÁCIA

## Montáž varnej dosky v pracovnej doske\*

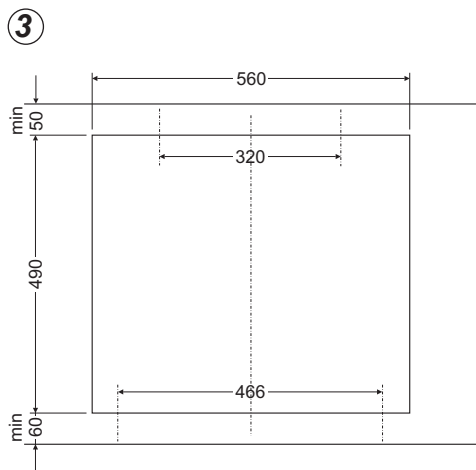
- V prípade pracovnej dosky hrúbky 38 mm použite pre pripevnenie varnej dosky 4 príchytky "A". Spôsob montáže je predstavený na obr. 2 a 3. V prípade pracovnej dosky hrúbky 28 mm okrem príchytiek "A" je potrebné dodatočne použiť 4 drevené hranolky s rozmermi 15x15x50 mm. Spôsob montáže je predstavený na obr. 4 a 5.
- Skontrolujte, či tesnenie dôkladne prilieha k varnej doske.
- Ľahko priskrutkujte príchytky zospodu varnej dosky.
- Očistite pracovnú dosku, vložte varnú dosku do otvoru a pritlačte ju do pracovnej dosky.
- Nastavte príchytky kolmo k hrane varnej dosky a dôkladne je priskrutkujte.



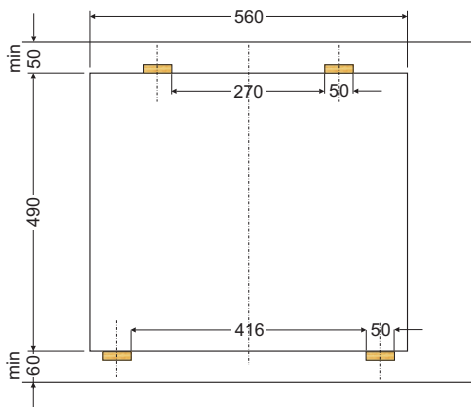
- 1 - Pracovná doska  
2 - skrutka  
3 - pripevňujúca príchytka  
4 - varná doska  
5 - tesnenie varnej dosky

4

- 1 - Pracovná doska  
2 - skrutka  
3 - pripevňujúca príchytka  
4 - varná doska  
5 - tesnenie varnej dosky  
6 - drevený hranolček



5

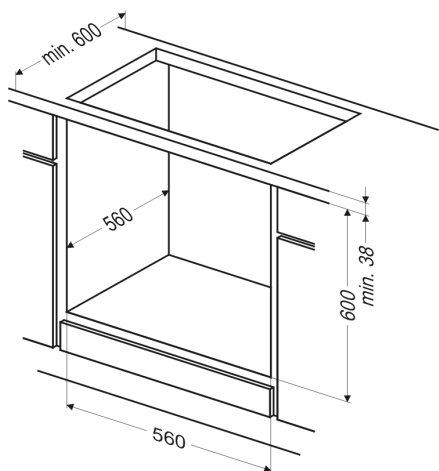


\* v niektorých modeloch

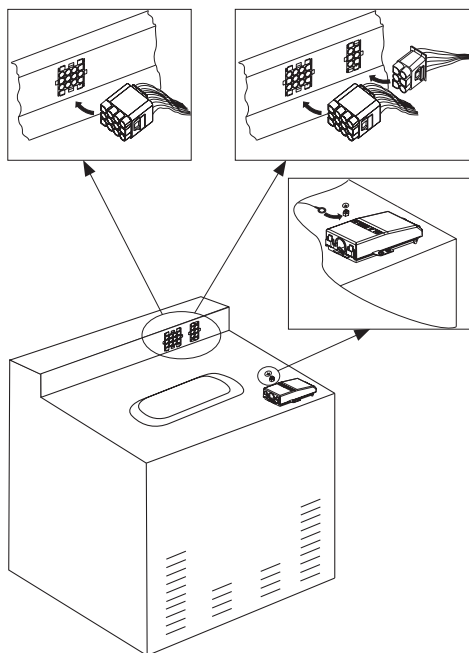
# INŠTALÁCIA

## Montáž rúry na pečenie

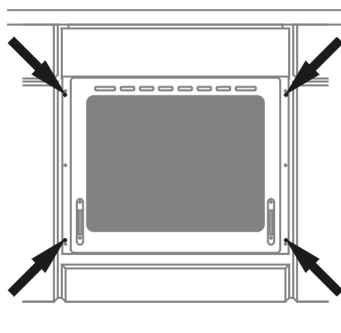
- na montáž rúry pripraviť otvor v nábytku s rozmermi uvedenými na obr.A,
- pri odpojenom napájaní vykonať pripojenie rúry na pečenie k elektrickej sieti,
- rúru čiastočne vsunúť do vopred pripraveného otvoru v nábytku a pripojiť rúru k varnej doske (obr.B).
- nevyhnutne vykonajte spojenie nulovacieho vodiča varnej dosky (žltozelený) s nulovacou svorkou rúry (označenie  $\oplus$ ) nachádzajúcou sa v blízkosti prípojky
- zasunúť rúru úplne do otvoru a zaistiť ju pred vysunutím štyrmi závrtnými skrutkami, v miestach znázornených na obr.C



obr. A



obr. B



obr. C

### Pozor!

Montáž vykonávajte pri odpojenom elektrickom napájaní.

# INŠTALÁCIA

---

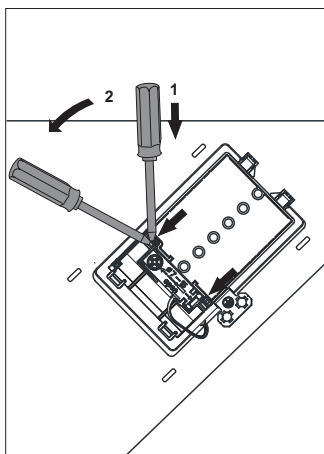
## Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

### **Pozor!**

Pripojenie na rozvod môže vykonať len kvalifikovaný inštalatér s príslušným oprávnením. Zákaz svojvoľného vykonávania úprav alebo zmien elektrického rozvodu.

## Pokyny pre inštalatéra

Sporák je výrobne prispôsobený na napájanie trojfázovým striedavým prúdom (400V 3N ~ 50 Hz). Menovité napätie vyhrievacích prvkov sporáka je 230 V. Sporák je možné prispôsobiť napájaniu jednofázovým prúdom (230 V) vhodným premostením na pripájacom pásiku podľa uvedenej schémy pripojenia. Schéma pripojenia je tiež umiestnená v blízkosti prípojky sporáka.



# INŠTALÁCIA

Prístup k pásiku je možný po odobratí krytu prípojky odblokovaním úchytiak plochým skrutkovačom. Je potrebné pamätať na správnu voľbu pripájacieho vodiča, pri zohľadnení druhu pripojenia a menovitého výkonu sporáka.

Pripájací vodič treba upevniť v kotve prípojky sporáka.

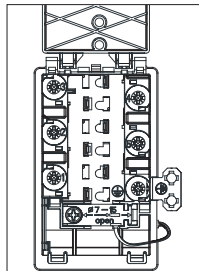
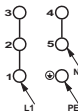
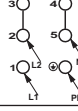
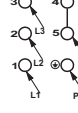
## Pozor!

Treba pamätať na nutnosť pripojenia ochranného obvodu k svorke pripájacieho pásika, označenej značkou  $\oplus$ . Elektrický rozvod napájajúci sporák by mal mať bezpečnostný vypínač umožňujúci prerušenie prívodu prúdu v núdzových situáciách. Vzdialenosť medzi pracovnými kontaktmi bezpečnostného vypínača musí byť min. 3 mm.

Pred pripojením sporáka k elektrickému rozvodu je potrebné zoznámiť sa s informáciami uvedenými na výrobnom štítku a na schéme pripojenia.

**POZOR!** Inštalátor je povinný vydať užívateľovi „potvrdenie o pripojení sporáka na elektrický rozvod“ (v záručnom liste).

Iný spôsob pripojenia sporáka, ako je znázornené na schéme, môže spôsobiť jeho zničenie.

|    |                                                                                                                                                                                      | <b>SCHÉMA MOŽNÝCH PRIPOJENÍ</b><br><b>Pozor! Napätie vyhrievacích súčastí 230 V</b>       |                                                                                     | Odporučený druh pripájacieho vodiča     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                      | Pozor! Vo všetkých prípadoch pripojenia musí byť ochranný vodič prepojený so svorkou ⊕ PE |                                                                                     |                                         |
| 1                                                                                   | V prípade siete 230 V jednofázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spojujú svorky 1 - 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na ⊕                                                     | 1N~                                                                                       |   | H05VV-F3G4<br>3 x 4 mm <sup>2</sup>     |
| 2                                                                                   | V prípade siete 400/230 V dvojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spojujú svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na ⊕                                                      | 2N~                                                                                       |  | H05VV-F4G4<br>4 x 4 mm <sup>2</sup>     |
| 3                                                                                   | V prípade siete 400/230 V trojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spojujú svorky 4 - 5, fázové vodiče pripojené k 1. 2 a 3, neutrálny vodič k 4 - 5, ochranný vodič na ⊕ | 3N~                                                                                       |  | H05VV-F5G1,5<br>5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrálny vodič; PE – ochranný vodič |                                                                                                                                                                                      |                                                                                           |                                                                                     |                                         |

## Pred prvým zapnutím sporáka

- odstrániť súčasti obalu,
- odstrániť jemne (pomaly) etikety z dvierok sporáka, dbajúc na to, aby sa nepretrhol pásik lepidla;
- vyprázdniť zásuvku, očistiť komoru rúry od prostriedkov továrenskej konzervácie,
- vybrať príslušenstvo rúry a umyť ho v teplej vode s prídavkom prostriedku na umývanie riadu,
- zapnúť ventiláciu v miestnosti alebo otvoriť okno,
- nahriať rúru (pri teplote 250 °C, cca 30 min.), odstrániť nečistoty a pozorne umyť, výhrevné plochy dosky treba ohrievať počas asi 4 min. bez použitia nádoby.

## Pozor!

Pri sporákoch vybavených elektronickým programátorom Ts bude displej po zapojení do siete ukazovať „0:00“. Je potrebné nastaviť aktuálny čas programátora (pozri návod na obsluhu programátora). Nenastavenie aktuálneho času zne-  
možňuje prevádzku rúry.

## Pozor!

Elektronický programátor Ts je vybavený senzormi ovládanými dotykom prstu na označených miestach. Každá zmena nastavenia je potvrdzovaná akustickým signálom. Je nutné udržiavať povrch senzorov v čistote.

## Dôležité!

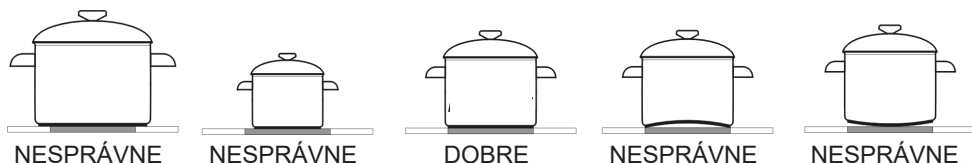
Komoru rúry na pečenie treba umývať len teplou vodou s prídavkom malého množstva prostriedku na umývanie riadu.



## Ovládanie činnosti varných plôch sklokeramickej dosky.

### Voľba nádoby

Správne zvolená nádoba by mala mať priemer dna i tvar približne rovnaký ako úžitkový povrch použitej varnej plochy. Riad do varenia s hliníkovým alebo medeným dnom môže zanechávať kovové prefarbenia, ktoré sú len ťažko odstrániteľné. Zvláštnu opatnosť sa odporúča v prípade emailovaného riadu, ktoré po náhodnom vyvarení sa obsahu môže spôsobiť neodvratné poškodenia. Pre dosiahnutie optimálnej spotreby energie, optimálneho času varenia a taktiež pre predchádzanie pripálenia sa na varnej doske vriacich jedál je potrebné dodržiavať nasledujúcich pokynov.. Znečistené povrchy varných plôch a nádob znemožňujú úplné využitie tepla.



### Voľba varného výkonu

Varné plochy majú rôzny varný výkon. Výkon platničky sa dá regulovať postupným pootáčaním gombíka doprava alebo doľava. Otočný gombík je „schovaný“ v ovládacom paneli. Na voľbu výkonu je potrebné:

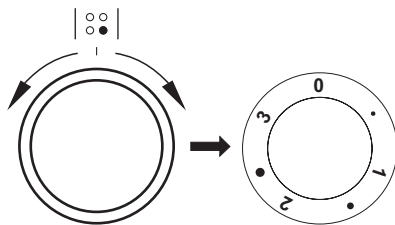
- jemne stlačiť gombík a pustiť,

- nastaviť otočný gombík do zvolenej polohy.

Označenia otočného gombíka po jeho obvode zodpovedajú jednotlivým polohám realizovaným varnou plochou.

### Voľba varného výkonu

- MIN.Ohrievanie
- 1 Dusenie zeleniny, pozvoľné varenie
- Varenie polievok, väčšieho množstva pokrmu
- 2 Pozvoľné vyprážanie
- Opekanie mäsa, rýb
- 3 MAX. Rýchle zahriatie, rýchle varenie, vyprážanie
- 0 Vypnutie



# OBSLUHA

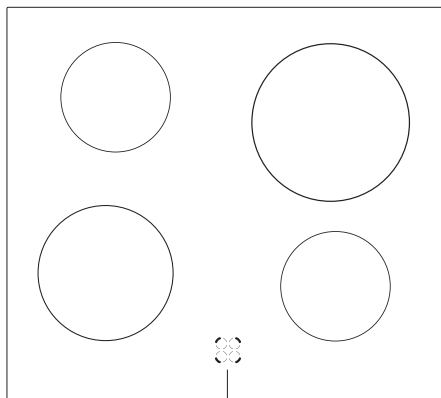
---

## Ukazovateľ ohrevu plochy

---

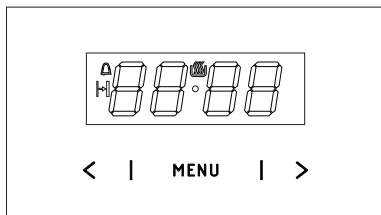
Ak teplota varnej plochy prekračuje 50 °C, je to signalizované svietením príslušnej plochy ukazovateľa.

Svietenie ukazovateľa ohrevu plochy varuje obsluhujúcu osobu pred náhodným dotykom horúcej varnej plochy. Po vypnutí ohrevu varnej plochy, počas 5 – 10 min. má plocha ešte nahromadenú tepelnú energiu, ktorú je možné dômyselne využiť, napr. na ohriatie alebo udržanie pokrmov v teplom stave bez nutnosti zapínania ohrevu plochy.



*Ukazovateľ ohrevu plochy*

## Fungovanie programátora\*



**MENU** - snímač voľby režimu práce

**>** - snímač Plus

**<** - snímač Mínus

- symbol pripravenosti na prácu

- symbol časovača

- symbol trvania práce

### Nastavenie aktuálneho času

Po pripojení k el. napätiu alebo po opätovnom zapnutí po strate el. napätia, na displeji sa zobrazia pulzujúce 0.00:

- stlačte a podržte snímač **MENU** (alebo súčasne snímače **< / >**) kým sa na displeji nezobrazí symbol , bodka pod symbolom bude pulzovať,
- v priebehu 7 sekúnd stláčaním snímačov **< / >** nastavte aktuálny čas.

Po približne 7 sekundách po skončení nastavovania času, nové údaje (čas) sa uložia, a bodka nad symbolom prestane pulzovať.

Čas môžete nastaviť aj neskôr, stlačte a súčasne podržte snímače **< / >**, kým bodka pod symbolom pulzuje, nastavte aktuálny čas.

### Pozor!

Rúru môžete zapnúť až keď sa na displeji zobrazí symbol .

## Časovač

Časovač môžete aktivovať v ľubovoľnej chvíli, bez ohľadu na čo, či sú aktívne iné funkcie programátora. Rozsah odpočítavaného času je od 1 minúty do 23 hodín a 59 minút.

Nastavenie časovača:

- stlačte snímač **MENU**, na displeji začne pulzovať symbol :
- stláčaním snímačov **< / >** nastavte požadovaný čas časovača, na displeji sa zobrazuje nastavený čas časovača, ako aj aktívna funkcia práce , keď uplynie nastavený čas, spustí sa zvukový signál a začne pulzovať ,
- keď chcete vypnúť zvukový signál, stlačte a podržte snímač **MENU** alebo súčasne stlačte a podržte snímače **< / >**, symbol zhasne, a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

### Pozor!

Ak zvukový signál nevypnete ručne, vypne sa automaticky po cca 7 minútach.

### Trvanie práce

Ak chcete, aby sa rúra vypla v stanovenom čase, postupujte nasledovne:

- keď chcete aktivovať funkciu trvania práce, koliesko funkcií rúry nastavte na požadovanú funkciu, a koliesko teploty na požadovanú teplotu.
- stláčajte snímač **MENU**, kým sa na displeji nakrátko nezobrazí *dur* a symbol bude pulzovať,
- stláčaním snímačov **< / >** nastavte požadovaný čas, v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín.

\*u niektorých typov

# OBSLUHA

Nastavený čas sa po cca 7 sekundách uloží v pamäti, displej začne opätovne zobrazovať aktuálny čas, pričom bude svietiť symbol . Keď uplynie zadaný čas, rúra sa automaticky vypne, zaznie zvukový signál, a symbol  bude blikať.

- kolieska funkcie rúry a teploty prestavte na vypnuté polohy,
- keď chcete vypnúť zvukový signál, stlačte a podržte snímač **MENU** alebo súčasne stlačte a podržte snímače **< / >**, symbol  zhasne, a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

## Vymazávanie nastavení

V ľubovoľnej chvíli môžete vymazať nastavenia minútника alebo trvania práce.

- keď chcete vymazať nastavené trvanie práce, súčasne stlačte a podržte snímače **< / >**.

Postup vymazania časovača:

- stláčaním snímača **MENU** vyberte funkciu časovača,
- opätovne stlačte snímače **< / >**,

## Zmena tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte snímače **< / >**,
- stláčaním snímača **MENU** vyberte funkciu *ton*, hodnoty na displeji budú pulzovať:
- stláčaním snímačov **< / >** vyberte požadovaný tón:  
v poradí od 1 do 3 snímačom **>**  
v poradí od 3 do 1 snímačom **>**

## Zmena jasu displeja

Jas displeja môžete zmeniť v rozsahu od 1 do 9, pričom 1 znamená najnižší jas, a 9 najvyšší jas. Nastavená hodnota jasu je účinná vtedy, keď nie je aktívny programátor (tzn. keď sa používateľ nedotkol žiadneho snímača aspoň 7 sekúnd).

Jas displeja môžete zmeniť nasledujúcim spôsobom:

- súčasne stlačte snímače **< / >**,
- stláčaním snímača **MENU** vyberte funkciu *bri* (prvým stlačením sa aktivuje funkcia *ton*, druhým funkcia *bri*).
- stláčaním snímačov **< / >** vyberte požadovaný jas:  
v poradí od 1 do 9 snímačom **>**  
v poradí od 9 do 1 snímačom **>**

## Pozor!

Keď je programátor aktívny (tzn. keď použivateľ stlačil v priebehu posledných 7 sekúnd nejaký snímač), jas displeja je maximálny.

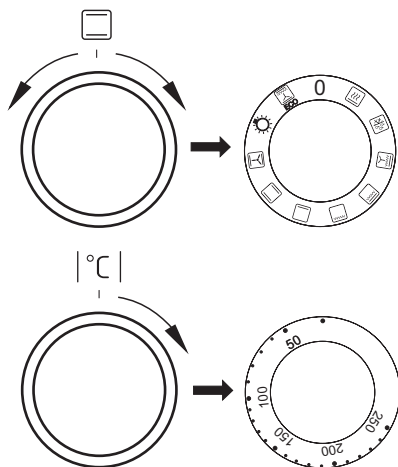
## Nočný režim

V čase od 22:00 do 6:00 programátor automaticky znižuje jas displeja.

## Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

### Teplovzdušná rúra (dolná + horná spirála + ventilátor)

Rúra môže byť nahrievaná pomocou dolného a horného vyhrievacieho telesa a grilu. Ovládanie činnosti tejto rúry sa uskutočňuje pomocou otočného gombíka na voľbu druhu činnosti rúry – nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou funkciou, a pomocou otočného gombíka regulácie teploty – nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou teplotou.



K vypnutiu dôjde nastavením oboch otočných gombíkov do polohy „●“ / „0“.

### Pozor!

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

## Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

**0** Nulové nastavenie



### Rýchly ohrev

Zapnutý dolný a horný ohrievač, opekač a ventilátor. Používa sa pre vstupný ohrev pečiacej rúry.



### Rozmrazovanie

Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.



### Zapnutý ventilátor ako aj gril

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



### Zosilnený gril (Supergril)

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



### Zapnutý gril

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



## Zapnutý dolný ohrev

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



## Zapnutý dolný a horný ohrev

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



## Zapnutý ventilátor ako tiež dolný a horný ohrev.

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



## Nezávislé osvetlenie rúry

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



## Teplovzdušné pečenie ECO

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

## Kontrolná lampička

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

# OBSLUHA

---

## Používanie grilu

---

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

Na zapnutie grilu je potrebné:

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

**Pri funkcii grilovanie obr. a zosilnené grilovanie obr. je potrebné nastaviť teplotu na 250°C, zatiaľ čo pri funkcii grilovanie s ventilátorom obr. na 190°C.**

### Pozor!

Grilovať len pri zatvorených dverkách rúry.

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

Odporúčame k rúre nepúšťať deti.

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

## Pokrm z cesta

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

## Pečenie mäsa

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



# PEČENIE V PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

## Funkcia ohrevu 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.] |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|------------|
| Píškótová torta     |  ECO | 180 - 200    | 2 - 3  | 50 - 70    |
| Bábovka / muffins   |  ECO | 180 - 200    | 2      | 50 - 70    |
| Ryba                |  ECO | 190 - 210    | 2 - 3  | 45 - 60    |
| Hovädzina           |  ECO | 200 - 220    | 2      | 90 - 120   |
| Bravčovina          |  ECO | 200 - 220    | 2      | 90 - 160   |
| Kurča               |  ECO | 180 - 200    | 2      | 80 - 100   |

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Teplotovzdušná rúra (dolná + horná špirála + ventilátor)

| Druh pečenia potraviny | Funkcia rúry                                                                       | Teplota (°C)            | Úroveň | Čas [min.]            |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Piškótová torta        |   | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Piškótová torta        |   | 150                     | 3      | 25 - 35               |
| Bábovka / muffins      |   | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Bábovka / muffins      |   | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                  |   | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2      | 15 - 25               |
| Ryba                   |   | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Ryba                   |   | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Klobásy                |   | 230 - 250               | 4      | 14 - 18               |
| Hovädzina              |   | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Bravčovina             |   | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Kurča                  |   | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
| Kurča                  |   | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Zelenina               |   | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |
| Zelenina               |  | 170 - 190               | 3      | 40 - 50               |

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

<sup>1)</sup> Vyhrejte prázdnu rúru

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

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

# TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

## Pečenie koláčov

| Typ jedla             | Príslušenstvo                  | Úroveň                                                                     | Funkcia ohrevu                                                                      | Teplota (°C)            | Čas pečenia <sup>2)</sup> (min.) |
|-----------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|
| Malé koláče           | Plech na pečenie               | 3                                                                          |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                       | Plech na pečenie               | 3                                                                          |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                       | Plech na pečenie               | 3                                                                          |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                       | Plech na pečenie<br>Pekáč      | 2 + 4<br>2 - plech na pečenie alebo pekáč<br>4 - Plech na pečenie          |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>            |
| Krehké cesto (pásiky) | Plech na pečenie               | 3                                                                          |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>            |
|                       | Plech na pečenie               | 3                                                                          |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
|                       | Plech na pečenie               | 3                                                                          |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
|                       | Plech na pečenie<br>Pekáč      | 2 + 4<br>2 - plech na pečenie alebo pekáč<br>4 - Plech na pečenie          |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>            |
| Bábovka bez tuku      | Rošt + bábovková forma Ø 26 cm | 3                                                                          |   | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>            |
| Jablkový koláč        | Rošt + dve formy Ø 20 cm       | 2<br>2 formy na rošte umiestnite diagonálne, pravý zadný a ľavý predný roh |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>            |

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

<sup>2)</sup> Uvedené časy platia, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru. Keď je rúra vyhriata, uvedené časy skráťte o cca 5 až 10 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                                |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                           |
|                            | Rošt                                                    | 4                                |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                               |
| Hovädzie burgery           | Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku) | 4 - rošt<br>3 - plech na pečenie |  | 250 <sup>1)</sup> | 1 strana 10 - 15<br>2 strana 8 - 13 |

<sup>1)</sup> Vyhrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 5 minút, ale nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

<sup>2)</sup> Vyhrejte prázdnu rúru tak, že ju zapnete na 8 minút, ale nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

## Pečenie

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

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

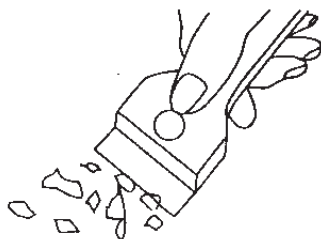
# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

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

## ► Sklokeramická doska

- Dosku čistíte po každom použití. Podľa možnosti odporúčame dosku umývať v teplom stave (potom, čo zhasne ukazovateľ teploty poľa). Je potrebné zabrániť silnému znečisteniu varnej dosky, zvlášť pripáleninám vzniknutým prekypením.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky, ako sú brúsne prášky alebo pasty, umývacie huby, pemzu, drôtenky a pod., ktoré by mohli poškrabať povrch dosky a spôsobiť jej neodstrániteľné poškodenie.
- Silné nečistoty, ktoré sú pevne prichytené na doske, odstraňujte pomocou špeciálnej ostrej škrabky; dávajte pritom pozor, aby ste nepoškodili rám sklokeramickej dosky.



Čistiaca škrabka

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

## Rúra na pečenie

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



### Pozor!

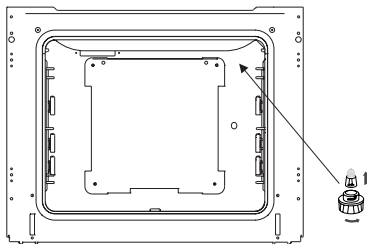
Na čistenie a údržbu sklenených čelných strán nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce brúsne látky.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

### Výmena žiarovky osvetlenia rúry na pečenie\*

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

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

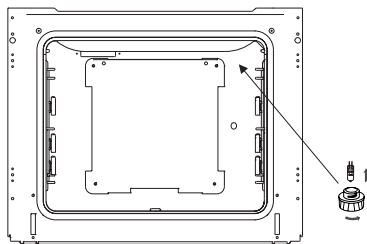


Osvetlenie pečiacej rúry

### Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacej rúry\*

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

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



Osvetlenie pečiacej rúry

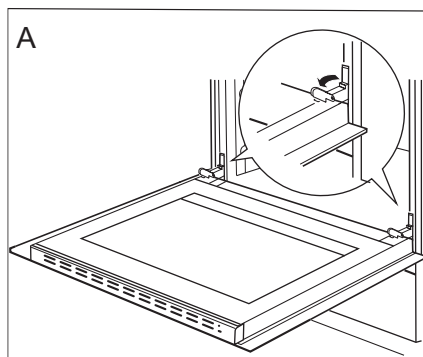
\*u niektorých typov

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

## Vytahovanie dvierok

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

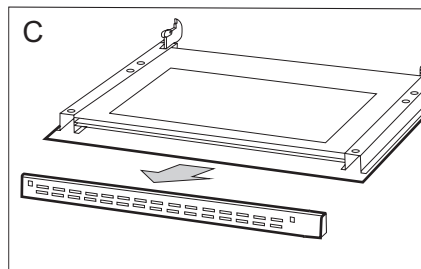
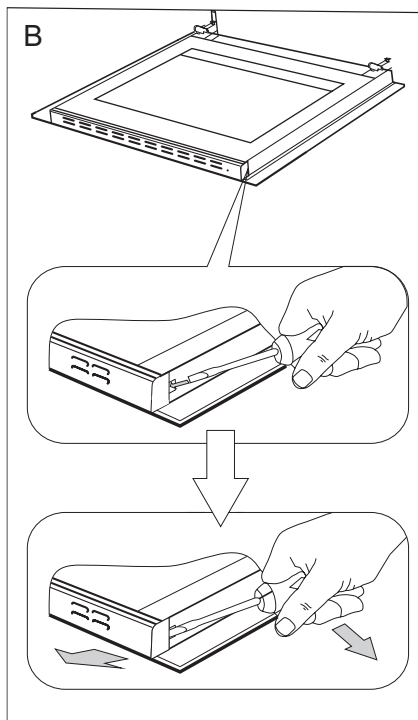
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



Odklopenie zaistenia pántov

## Vyberanie vnútorného skla

1. Pomocou krížového skrutkovača odskrutkujte skrutky nachádzajúce sa v bočných zámkoch (obr. B).
2. Zámky ohnite pomocou plochého skrutkovača a vyberte hornú lištu dvierok. (obr. B, C).





## ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

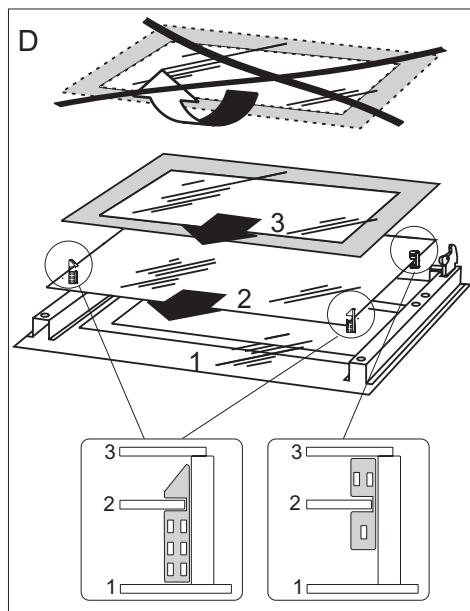
3. Vnútročné sklo vyťahnite z úchytiak (v dolnej časti dvierok). (obr. D).

Vyberte prostredné sklo.

4. Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

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

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



Vyberanie vnútorného skla

### Periodické revízie

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

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



### Pozor!

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

## POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

V každej núdzovej situácii je potrebné:

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

| PROBLÉM                                   | PRÍČINA                                                                   | POSTUP                                                                        |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1.prístroj nefunguje                      | prerušenie prívodu prúdu                                                  | skontrolujte poistku domovej inštalácie, spálenú vymeňte                      |
| 2.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)                   |
| 3. nefunguje osvetlenie rúry              | povolená alebo poškodená žiarovka                                         | dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť (pozri kapitolu Čistenie a údržba) |

## TECHNICKÉ ÚDAJE

|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Menovité napätie | 230/400V~50 Hz        |
| Menovitý výkon   | max. 9,7 kW           |
| Rozmery sporáka  | 59,5 / 59,5 / 57,5 cm |

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

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

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

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

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

### Vyhlásenie výrobcu

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

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

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

## **SK**

Servisní Středisko Amica SK

Se sídlem :

**Fastplus s.r.o.**

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

Tel: 2 4910 5851

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

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

## ŠTOVANI KLIJENTI,

---

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

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

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

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



### **Pozor!**

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

*Pećnicu je namijenjen isključivo za kućansku uporabu.*

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

## INFORMACIJE O SIGURNOSTI

---

**Pozor.** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi se griju tijekom uporabe. Posebno pazite da ne dirate zagrijane elemente. Djeca ispod 8 godina 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.

**Pozor.** Kuhanje bez nadzora količine masnoće i ulja na kuhinjskoj ploči može biti opasno i dovesti do požara.

NIKAD ne pokušavati gasiti požar vodom. Isključiti uređaj i prekriti plamen, na primjer poklopcem ili nezapaljivom tkaninom.

**Pozor.** Opasnost od požara: ne držati predmete na površini za kuhanje.

**Pozor.** Ako je pukla površina ploče, isključiti iz električne mreže da ne bi došlo do strujnog udara.

Tijekom uporabe uređaj se zagrijava. Pazite da ne dodirnete vruće elemente unutar pećnice.

## INFORMACIJE O SIGURNOSTI

---

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

Za čišćenje štednjaka zabranjena je uporaba opreme za parno čišćenje.

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

## INFORMACIJE O SIGURNOSTI



- Posebnu pozornost obratiti na djecu koja se nalaze u blizini štednjaka. Neposredni kontakt s uključenim štednjakom može biti uzrok opekлина!
- Paziti da manji kućanski aparati s kablovima neposredno ne dodiruju zagrijanu pećnicu ili grijaću ploču, jer izolacija takve opreme nije otporna na djelovanje visoke temperature.
- Tijekom pečenja štednjak ne ostavljati bez nadzora. Ulja i masnoće se mogu zapaliti zbog pregrijavanja ili vrenja.
- Ne dopustiti da grijaća ploča bude zaprljana i zalivena kipućom pjenom. To se posebno tiče šećera koji ulazi u reakcije s keramičkom pločom, i može prouzrokovati trajna oštećenja. Eventualna zaprljanja sustavno uklanjati.
- Zabranjeno je postavljanje na vruće grijaće polje posuda s mokrim dnom, jer mogu prouzrokovati trajne promjene na ploči (trajne mrlje).
- Koristiti posude koje proizvođač preporučuje za rad s keramičkom pločom.
- Ako je pukla površina ploče, isključiti iz električne mreže da ne bi došlo do strujnog udara.
- Ne uključivati grijaću ploču bez prethodnog postavljanja posude.
- Zabranjena je uporaba posuda s oštrim rubovima, jer mogu prouzrokovati oštećenja keramičke ploče.
- Ne stavljati predmete teže od 15 kg na otvorena vrata pećnice, 25 kg na grijaćoj ploči.
- Ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla vrata, jer mogu oštetiti površinu, a to može prouzrokovati pucanje stakla.
- Zabranjena je uporaba tehnički neispravnog štednjaka. Sve kvarove uklanja isključivo osoba s odgovarajućim kvalifikacijama.
- U slučaju bilo kave tehničke mane uvijek isključiti električno napajanje štednjaka i prijaviti kvar.
- Uvijek se pridržavati pravila i napomena iz ovih uputa za uporabu. Uređaj ne mogu koristiti osobe koje nisu upoznate s uputama za uporabu.
- Uređaj koristiti isključivo za ciljeve za koje je namijenjen. 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! To činimo na sljedeći način:

- **Uporaba pravilnih posuda za kuhanje.**

Posude s ravnim i debelim dnom omogućavaju štednju do 1/3 električne energije. Pamti o poklopcu, bez njega potrošnja električne energije raste četverostruko!

- **Uskladjivanje posuda za kuhanje s površinom grijaćeg polja.**

Posuda za kuhanje nikad ne bi trebala biti manja od grijaćeg polja.

- **Briga za čistoću grijaćih polja i dna posuda.**

Zaprljanja ograničavaju predavanje topline – tvrdokorne nečistoće često uklanjamo samo sredstvima koja ozbiljno narušavaju okoliš.

- **Izbjegavati nepotrebno „zavirivanje u posude“.**

Često otvaranje vrata pećnice nije potrebno.

- **Pravovremeno isključivanje i iskorištavanje preostale topline.**

U slučaju dugovremenog kuhanja isključiti grijača polja 5-10 minuta prije kraja kuhanja. Tako se štedi do 20% električne energije.

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

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

- **Iskorištavanje preostale topline pećnice.**

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

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

- **Pečenje vrućim zrakom i zatvorenim vratima pećnice.**

- **Pozorno zatvaramo vrata pećnice.**

Toplina se oslobađa kroz zaprljanja koja se nalaze na brtvama vrata. Najbolje je odmah ukloniti nečistoće.

- **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

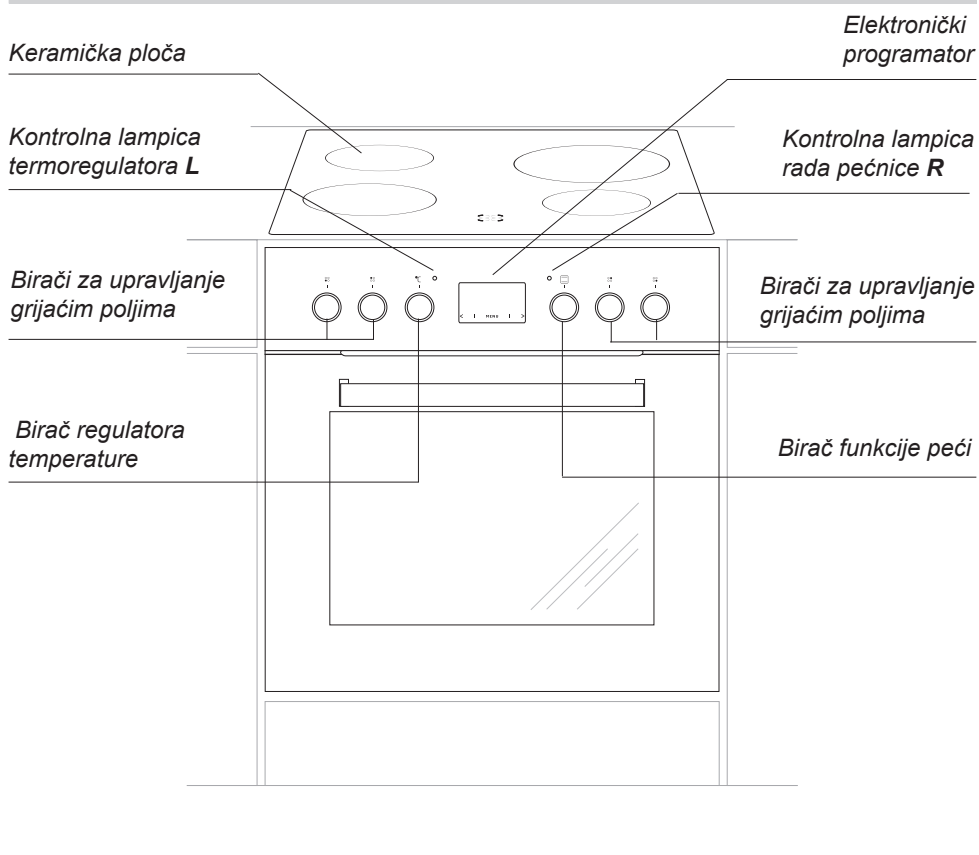


Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EU i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekriženog spremnika za otpatke.

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

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

## OPIS PROIZVODA



## OPIS PROIZVODA

*Keramička ploča*

*Kontrolna lampica  
termoregulatora L*

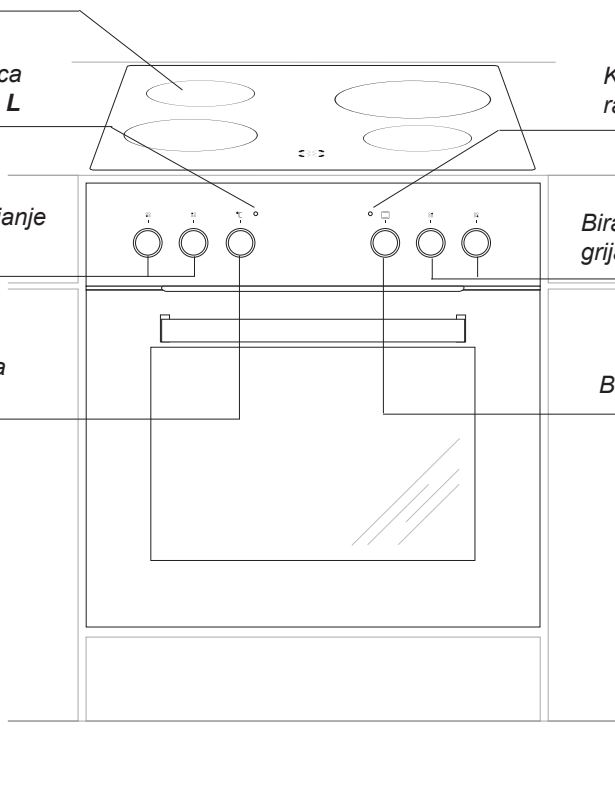
*Kontrolna lampica  
rada pećnice R*

*Birači za upravljanje  
grijaćim poljima*

*Birači za upravljanje  
grijaćim poljima*

*Birač regulatora  
temperature*

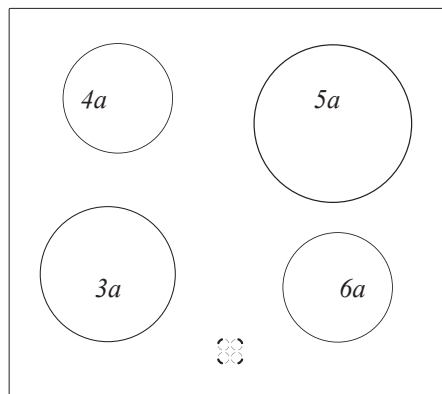
*Birač funkcije peći*



## OPIS PROIZVODA

---

### Keramičke ploče

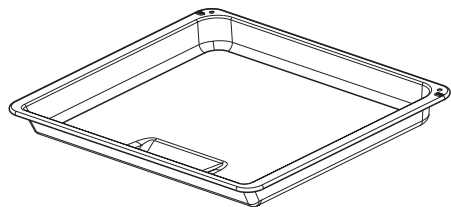


|           |           |
|-----------|-----------|
| <b>3a</b> | Ø 18 cm   |
| <b>4a</b> | Ø 14,5 cm |
| <b>5a</b> | Ø 21 cm   |
| <b>6a</b> | Ø 14,5 cm |

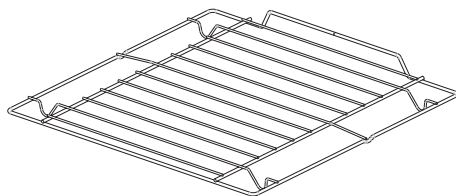
## SPECIFIKACIJA PROIZVODA

---

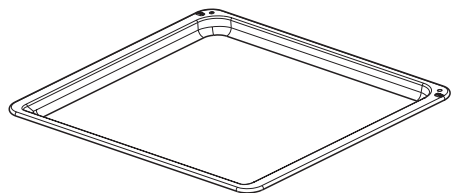
Dodatni pribor



*Plitica za pečenje\**



*Ražanj za gril  
(rešetka sa štitnikom)*



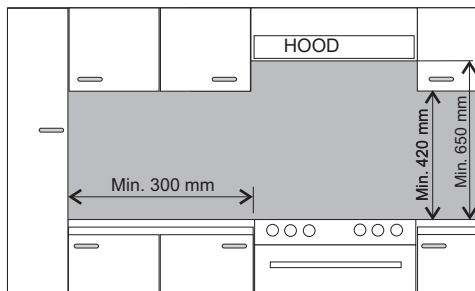
*Pekač za pecivo\**

*\*Ovisno o modelu*

# INSTALACIJA

## Postavljanje štednjaka

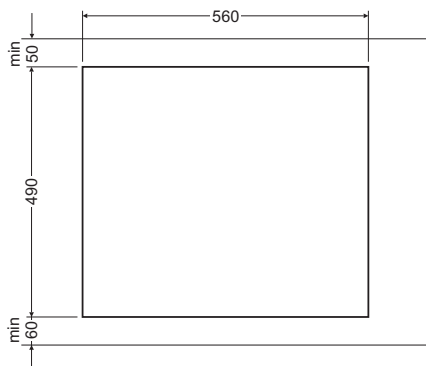
- Kuhinjska prostorija treba biti suha i prozračna te posjedovati ispravnu ventilaciju, a postavljanje štednjaka mora osigurati pristup svim upravljačkim elementima.
- Štednjak je ugradiv u Y klasi, što znači da je moguća jednostrana ugradnja u visoki namještaj ili zid. Aparatu najbliže susjedne stijenke, 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.
- Nape montirati u skladu s informacijama iz njihovih uputa za uporabu.



- Ispod ploče ostaviti najmanje 80 mm slobodnog prostora za odgovarajuću cirkulaciju zraka i zaštitu od pregrijavanja površine oko ploče.

## 1. Montaža keramičke ploče

- Debljina pulta kuhinjskog elementa trebala bi iznositi od 28 do 40 mm, dubina min 600 mm. Pult mora biti ravan i dobro niveliran. Zabrtviti i zaštititi pult kuhinjskog elementa sa strane zida od zalijeivanja i vlage.
- razmak od ruba otvora do ruba pulta kuhinjskog elementa sprijeda treba iznositi min 60 mm, a straga min 50 mm.
- 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.
- Rubovi otvora trebali bi biti zaštićeni materijalom otpornim na upijanje vlage.
- Otvor u kuhinjskom elementu izrezati u skladu s dimenzijama navedenim na crt. 1



crt.1

# INSTALACIJA

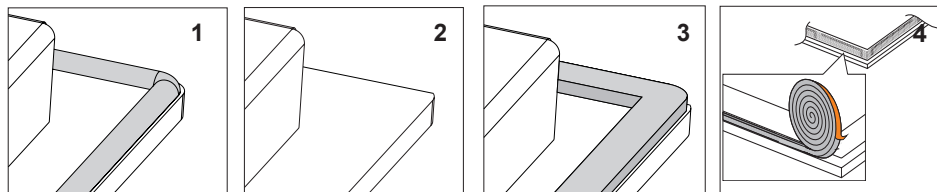
## Ugradnja brtve

Brtvu je ugradio proizvođač u ovisnosti o modelu (sl. 1)

Ako brtvu nije ugradio proizvođač, postupite na sljedeći način:

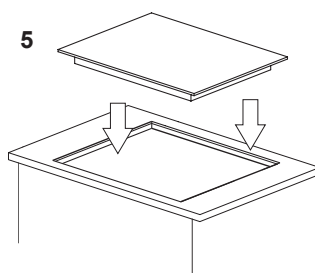
Prije ugradnje uređaja u otvor na radnoj ploči, brtvu isporučenu uz proizvod treba postaviti na dno ploče (sl. 2).

Kako biste to učinili, najprije uklonite zaštitnu foliju s brtve, a zatim je zalijepite što bliže rubu ploče (sl.3,4).



**Ne ugrađivati uređaj bez brtve.**

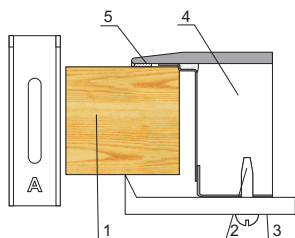
Staviti ploču u montažni otvor, postavite je simetrično u otvoru tako da razmaci između ploče i ruba kuhinjske ploče budu isti sa svake strane (sl.5).



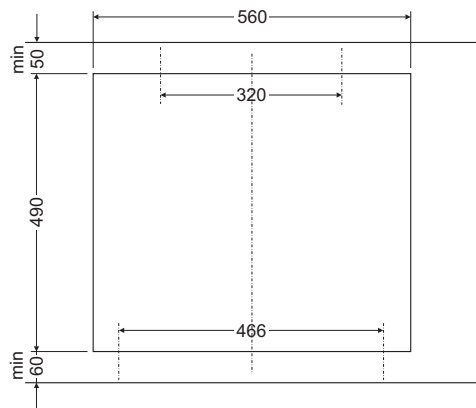


# INSTALACIJA

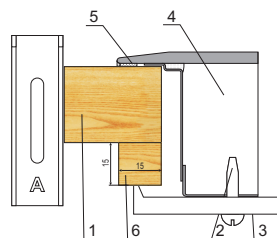
- Kod pulta debljine 38 mm za pričvršćivanje ploče iskoristiti 4 pričvrсна elementa "A". Način montaže je prikazan na crt. 2 i 3 Kod pulta debljine 28 mm osim pričvrčnih elemenata "A" dodatno upotrijebiti 4 drvene kocke dimenzija 15x15x50 mm. Način montaže je prikazan na crt. 4 i 5.\*
- Provjeriti da li brtva dobro leži na ploči.
- Lagano zavrtiti pričvrčne elemente ispod ploče.
- Očistiti pult, umetnuti ploču u otvor i pritisnuti na pult.
- Pričvrčne elemente podesiti okomito u odnosu na rubove ploče i do kraja zavrtiti.



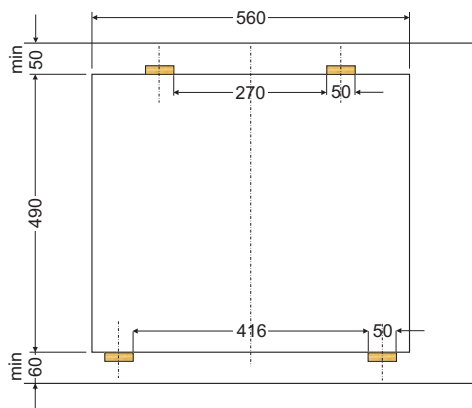
crt. 2



crt. 3



crt. 4



crt. 5

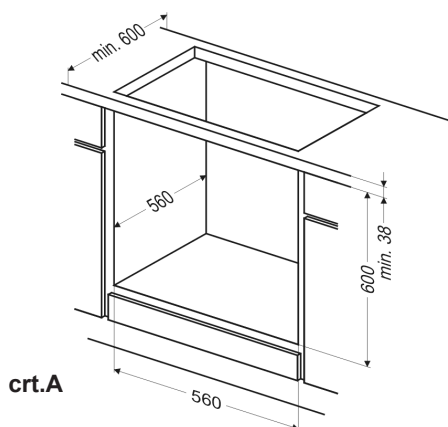
- 1 – pult
- 2 – vijak
- 3 – pričvrсни element
- 4 - keramička ploča
- 5 – brtвило ploče

\*Ovisno o modelu

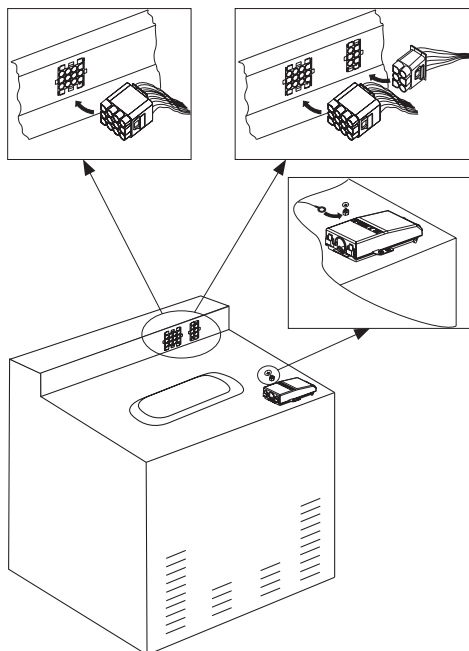
# INSTALACIJA

## 2. Montaža pećnice:

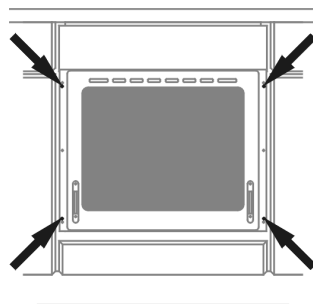
- pripremiti otvor za montiranje pećnice u namještaju dimenzija navedenih na crt.A,
- pećnicu priključiti na električnu mrežu kad je isključeno električno napajanje,
- pećnicu djelomično umetnuti u prethodno pripremljeni otvor u namještaju i spojiti s grijaćom pločom. Utikače koji se nalaze na kraju snopa kablova koji izlaze iz ploče uključiti u odgovarajuće utičnice upravljačke ploče pećnice ,crt.B
- Uvijek priključiti nulti vodič (žuto-zeleni) na nultu stezaljku pećnice (oznaka  $\oplus$  ) koja se nalazi u blizini priključka,
- Pećnicu do kraja ugurati u otvor i pričvrstiti pomoću 4 vijka na mjestima pokazanim na crt.C



crt.A



crt.B



crt.C



### Pozor!

Montažu obavljamo kad je isključeno električno napajanje.

# INSTALACIJA

## Priključivanje štednjaka na električnu mrežu

### Pozor!

Priključivanje na mrežu obavlja isključivo kvalificirani instalater koji posjeduje odgovarajuća ovlaštenja. Zabranjeno je samovoljno prerađivanje ili promjene u električnoj instalaciji.

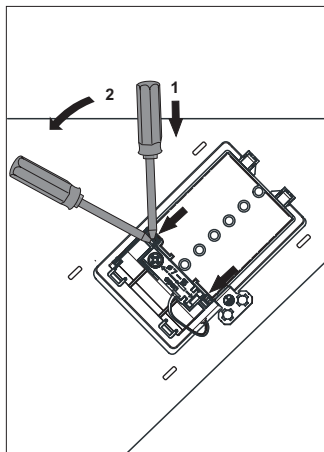
## Upute za instalatera

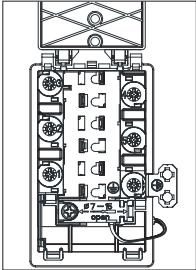
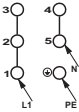
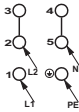
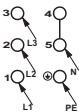
Štednjak je tvornički priređen za napajanje izmjeničnom trofaznom strujom (400V 3N~50Hz). Nazivni napon grijaćih elemenata štednjaka iznosi 230 V. Priključivanje štednjaka na napajanje jednofaznom strujom (230 V) je moguće preko odgovarajućeg spajanja stezaljki na priključnoj ploči u skladu s isporučenom shemom priključaka. Shema spojeva nalazi se također u blizini priključaka štednjaka. Pristup priključnici je moguć nakon skidanja poklopca odvajanjem kvačica ravnim izvijačem. Pamti o odgovarajućem izboru priključnog kabela, te uzeti u obzir vrstu priključka i nazivnu snagu štednjaka. Priključni kabel provesti kroz napravu za rasterećenje.

### Pozor!

Pamtiti o neophodnosti priključivanja zaštitnog kruga na kontakt priključka štednjaka koji je označen znakom  $\oplus$ . Električna instalacija koja napaja štednjak trebala bi imati sigurnosni prekidač koji omogućava prekid napona u slučaju nužde. Udaljenost između radnih kontakata sigurnosnog prekidača iznosi min. 3 mm.

Prije uključivanja štednjaka u električnu instalaciju upoznati se s podacima koji se nalaze na natpisnoj pločici i shemi priključka. Pozor! Instalater ima obvezu predati korisniku „potvrdu o priključenju štednjaka na električnu instalaciju“ (nalazi se u jamstvenom listu). Drugi način priključivanja štednjaka od prika-  
zanog na shemi može uništiti uređaj.



| <div> <div>  </div> <div> <div> <b>SHEMA MOGUĆIH SPOJEVA</b> </div> <div> Pozor! Napon grijaćih elemenata 230V. </div> </div> </div> <div> <div> Pozor! U slučaju svakog spoja zaštitni vodič mora biti povezan sa stezaljkom PE. </div> <div> <div> Preporučena vrsta<br/>priključnog kabela </div> </div> </div> |                                                                                                                                                                                            |     |                                                                                   |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kod mreže 230 V s jednofaznim priključkom i neutralnim vodičem, spojni mostići spajaju stezaljke 1-2-3 i 4-5, zaštitni vodič na PE                                                         | 1N~ |  | H05VV-F3G4<br>3 x 4 mm <sup>2</sup>     |
| 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kod mreže 400/230 V s dvofaznim priključkom i neutralnim vodičem, spojni mostići spajaju stezaljke 2-3 i 4-5, zaštitni vodič na PE                                                         | 2N~ |  | H05VV-F4G4<br>4 x 4 mm <sup>2</sup>     |
| 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Kod mreže 400/230 V s trofaznim priključkom i neutralnim vodičem, spojni mostići spajaju stezaljke 4-5, fazni vodiči priključeni na 1, 2 i 3, neutralni vodič na 4-5, zaštitni vodič na PE | 3N~ |  | H05VV-F5G1,5<br>5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Fazni vodiči - L1=R, L2=S, L3=T; N – neutralni vodič; PE – zaštitni vodič                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                            |     |                                                                                   |                                         |

### Prije prvog uključivanja uređaja

- ukloniti elemente pakiranja, isprazniti ladicu, očistiti komoru pećnice i grijaću ploču od tvorničkih sredstava za održavanje,
- izvaditi opremu iz pećnice i oprati u toploj vodi s dodatkom deterdženta za pranje posuđa,
- uključiti ventilaciju u prostoriji ili otvoriti prozor,
- zagrijati pećnicu (na temp. 250°C, oko 30 min.), ukloniti zaprljanja i temeljito oprati, grijaća polja ploče grijati oko 4 min bez uporabe posude.
- koristiti uređaj pridržavajući se sigurnosnih uputa.

### Važno!

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

### Pozor!

U štednjacima opremljenim elektroničkim programatorom Ts, nakon uključivanja u mrežu u zoni zaslona pojavljuje se sat koji ciklično treperi „0.00”.

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

### Važno!

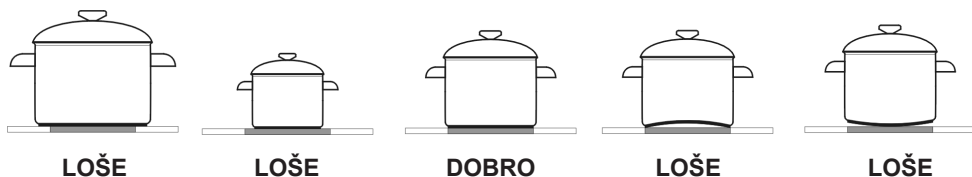
Elektronički programator Ts je opremljen senzorima koji djeluju kad prstom dodirujemo označene površine. Svako podešavanje senzora potvrđeno je zvučnim signalom. Površine senzora moraju biti čiste.

## UPORABA

### Upravljanje radom grijaćih polja keramičke ploče.

#### Odabir posude

Pravilno odabrane posuda trebala bi imati veličinu i oblik dna približno jednaku površini korištenog grijaćeg polja. Za posude tipa pekači prilagođeno je specijalno prošireno grijaće polje dimenzija 140x250. **Ne koristiti posude s udubljenim ili ispupčenim dnom.** Pamti ti da posuda uvijek ima odgovarajući poklopac. Preporučena je uporaba posuda s debelim dnom. Zaprljane površine grijaćih polja i posuda onemogućavaju potpuno iskorištavanje topline.

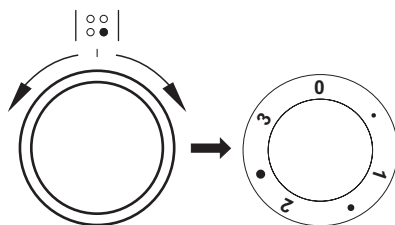


#### Odabir snage grijanja

Grijaća polja posjeduju razne razine snage. Snagu grijanja podešavamo postepeno, okrećući birač desno ili lijevo.

#### Sljedeći položaji birača

- 0 Isključivanje
- Minimum, podgrijavanje
- 1 Dinstanje povrća, sporo kuhanje
- Kuhanje juha, veće količine hrane
- 2 Sporo pečenje
- Grilanje mesa, riba
- 3 Maksimum, brzo zagrijavanje, brzo kuhanje, brzo pečenje



# UPORABA

---

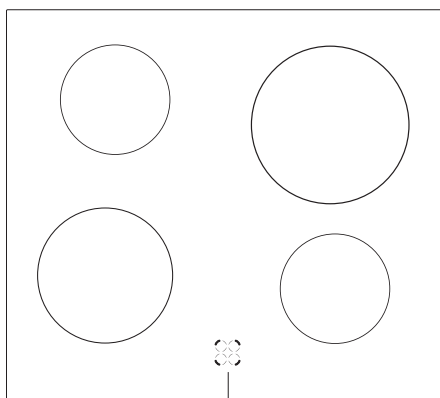
## Pokazatelj grijanja polja

---

Ako temperatura grijaćeg polja prelazi 50°C, pali se odgovarajuće polje pokazatelja.

Svijetljenje pokazatelja zagrijavanja polja upozorava korisnika da slučajno ne dodirne vruće grijaće polje.

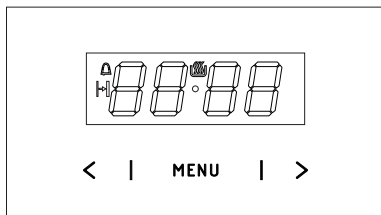
Nakon isključenja grijanja grijaćeg polja, oko 5-10 minuta u njemu se još uvijek nalazi toplotna energija koju možemo spretno iskoristiti np. za podgrijavanje ili održavanje topline jela bez potrebe uključivanja grijanja polja.



*Pokazatelj grijanja polja*

# UPORABA

## Elektronički programator\*



**MENU** - senzor izbora režima rada

**>** - senzor Plus

**<** - senzor Minus

- simbol spreman za rad

- simbol brojača minuta

- simbol vremena trajanja rada

### Postavljanje trenutnog vremena

Nakon uključivanja u električnu mrežu ili ponovnog uključivanja poslije prekida napona na zaslonu treperi **0.00**:

- pritisnuti i pridržati senzor **MENU** (ili istovremeno senzore **< / >**) dok se na zaslonu ne pojavi simbol , točka ispod simbola će treperiti,
- u vremenu 7 s podesiti trenutno vrijeme pomoću senzora **< / >**.

Nakon oko 7 sek. od kraja podešavanja vremena, novi podaci su zapamćeni, a točka ispod simbola prestaje treperiti.

Korekciju vremena možemo obaviti kasnije istovremenim pritiskanjem senzora **< / >**, dok točka ispod simbola pulsira možemo ispraviti trenutno vrijeme.

### Pozor!

Štednjak možemo pokrenuti kad se pojavi simbol na zaslonu.

## Brojač minuta

Brojač minuta aktiviramo u bilo kojem trenutku bez obzira na stanje ostalih funkcija programatora. Raspon mjerenog vremena iznosi od 1 minute do 23 sata i 59 minuta.

Brojač minuta podešavamo:

- pritisnuti senzor **MENU**, na zaslonu će pulsirati simbol :
- podesiti vrijeme brojača minuta senzorima **< / >**, zaslon prikazuje podešeno vrijeme brojača minuta i aktivnu funkciju rada nakon isteka podešenog vremena uključuje se zvučni signal i treperi ,
- zvučni signal isključujemo tako da dodirujemo i pridržimo senzor **MENU** ili dodirujemo i istovremeno pridržimo senzore **< / >**, simbol se gasi, a zaslon prikazuje tekuće vrijeme

### Pozor!

Ako zvučni signal nije ručno isključen, automatski se isključuje nakon oko 7 minuta.

## Vrijeme trajanja rada

Ako pećnicu trebamo isključiti u odgovarajućem satu, treba:

- za uključenje funkcije vremena trajanja rada podesiti funkcijski regulator pećnice u izabrani položaj, a regulator temperature na odgovarajuću temperaturu.
- pritiskati senzor **MENU** dok se na zaslonu nakratko ne pojavi *dur*, a simbol počinje treperiti,
- podesiti željeno vrijeme rada senzorima **< / >**, u rasponu od 1 minute do 10 sati.

Podešeno vrijeme će biti uneseno u memoriju nakon oko 7 s, zaslon opet prikazuje trenutno vrijeme dok je upaljen simbol .

\*Ovisno o modelu



## UPORABA

Nakon isteka deklariranog vremena, pećnica se automatski isključuje, oglašava se zvučna signalizacija, a simbol  počinje treperiti.

- podesiti regulatore funkcije pećnice i regulator temperature u poziciju isključeno,
- zvučni signal isključujemo tako da dodirnemo i pridržimo senzor **MENU** ili dodirnemo i istovremeno pridržimo senzore **< / >**, simbol  se gasi, a zaslon prikazuje tekuće vrijeme.

### Poništavanje postavki

U bilo kojem trenutku možemo izbrisati postavke brojača minuta ili vremena trajanja rada.

- za poništavanje postavki vremena trajanja rada istovremeno dodirnuti senzore **< / >**.

Poništavanje postavki brojača minuta:

- senzorom **MENU** izabrati funkciju brojača minuta,
- ponovno pritisnuti senzore **< / >**,

### Promjena tona zvučnog signala

Ton zvučnog signala mijenjamo na sljedeći način:

- istovremeno pritisnuti senzore **< / >**,
- senzorom **MENU** izabrati funkciju *ton*, poruke na zaslonu trepere:
- senzorima **< / >** izabrati odgovarajući ton:  
u rasponu 1 do 3 senzorom **>**  
u rasponu od 3 do 1 senzorom **<**.

### Promjena sjajnosti zaslona

Moguća je promjena sjajnosti zaslona u rasponu od 1 do 9, gdje je 1 najtamnija postavka, a 9 najsvjetlija. Unesena vrijednost je primjenjiva kad sat nije aktivan (korisnik nije dodirnuo nijedan senzor najmanje 7 sekundi).

Sjajnost zaslona možemo promijeniti na sljedeći način:

- istovremeno pritisnuti senzore **< / >**,
- senzorom **MENU** izabrati funkciju *bri* (prvo pritiskanje uzrokuje prelazak u funkciju *ton*, drugo *ubri*).
- senzorima **< / >** izabrati odgovarajuću sjajnost:  
u rasponu od 1 do 9 senzorom **>**  
u rasponu od 9 do 1 senzorom **<**.

### Pozor!

Kad je sat aktivan (dakle korisnik je u vremenu 7 sekundi pritisnuo senzor) sjajnost zaslona je maksimalna.

### Noćni režim

U razdoblju od 22.00 do 6.00 sat automatski smanjuje sjajnost zaslona.

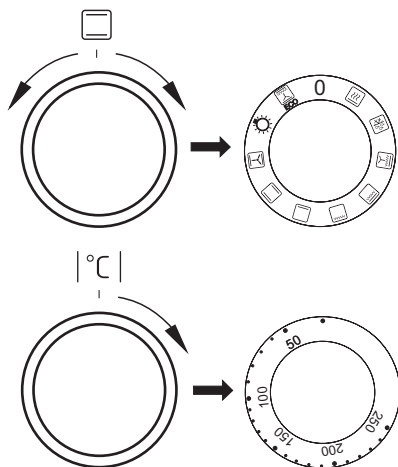
# UPORABA

## Funkcije pećnice i njena uporaba.

### Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (donji grijač + gornji grijač + ventilator)

Pećnica može biti grijana pomoću donjeg i gornjeg grijača te grila. Upravljanje radom pećnice odvija se pomoću birača vrste rada - podešavanje se temelji na okretanju birača do izabrane funkcije,

i birača regulacije temperature – podešavanje se temelji na okretanju birača na izabranu vrijednost temperature.



Isključivanje slijedi nakon podešavanja oba birača u položaju „●” / „0”.

### Pozor!

Uključivanje zagrijavanja (grijača itd.) pri aktivnoj bilo kojoj funkciji pećnice slijedi tek nakon postavljanja temperature.

## 0 Nulta postavka



### Brzo predgrijavanje

Uključeni gornji i donji grijač, gril i ventilator. Namijenjeno za predgrijavanje pećnice.



### Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez rada grijača.



### Uključeni ventilator, gril i gornji grijač.

Praktična uporaba ove funkcije omogućava ubrzano pečenje i bolji okus jela.



### Intenzivni gril (Super gril)

Uključivanje funkcije „intenzivnog grila“ omogućava grilanje pri istovremeno uključenom gornjem grijaču. Ova funkcija omogućava višu temperaturu u gornjem radnom prostoru pećnice, što uzrokuje da je jelo rumenije, te omogućava grilanje većih porcija.



### Uključeni gril

Površinsko grilanje služi za pripremu manjih porcija mesa, odrezaka, šnicla, ribe, toplih sendviča, kobasica, zapečenog povrća (debljina pripremane hrane ne bi trebala biti veća od 2-3 cm, tijekom pečenja okrenuti jelo na drugu stranu).



### Uključeni donji grijač

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



### Uključeni gornji i donji grijač

Podešavanje birača u tom položaju omogućava grijanje pećnice na konvencionalni način. Savršeno za pečenje kolača, mesa ribe, kruha, pice (neophodno predgrijavanje pećnice i uporaba tamnih plitica), pečenje na jednoj razini.



### Uključeni ventilator, donji i gornji grijač

U ovom položaju pećnica vrši funkciju tijesto. Konvencionalno pečenje s ventilatorom (funkcija preporučena tokom pečenja).



### Neovisna rasvjeta pećnice

Dovođenjem birača u ovaj položaj aktiviramo rasvjetu komore pećnice.



ECO

### Funkcija Grijanja ECO

Kod uporabe ove funkcije pokreće se optimizirani sustav grijanja čiji je cilj štednja energije tijekom pripremanja jela. U ovom položaju regulatora rasvjeta pećnice je isključena.

## Kontrolne lampice

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

### Važno!

- Tijekom funkcije brzog predgrijavanja u komori pećnice ne može biti plitica s tijestom niti bilo koji elementi koji ne pripadaju priboru pećnice. Ne preporučujemo uporabu brzog predgrijavanja kad je programator već podešen.
- Tijekom uporabe pećnice stvara se vodena para. To je normalna fizička pojava koju su predvidjeli naši konstruktori. Para je odvođena kroz specijalni odvod koji se nalazi u stražnjem dijelu štednjaka.

# UPORABA

## Uporaba grila

Proces pečenja temelji se na djelovanju na hranu infracrvenih zraka koje emitira užareni grijač grila.

Gril uključujemo na sljedeći način:

- dovesti birač pećnice u poziciju koja je označena simbolom   ,
- zagrijavati pećnicu oko 5 minuta (vrata pećnice su zatvorena).
- u pećnicu umetnuti pliticu s hranom na odgovarajuću radnu razinu, a u slučaju grilanja na ražnju na nižu razinu (ispod ražnja) staviti pliticu za prikupljanje rastopljene masnoće,
- zatvoriti vrata pećnice.

**Za funkciju grilanja i intenzivnog grilanja temperaturu podesiti na maksimalno 250 °C, a za funkciju gril s ventilatorom maksimalno na 190 °C.**

### Pozor!

Pečenje grilom se odvija pri zatvorenim vratima pećnice.

Kad se koristi gril, dostupni dijelovi mogu biti vrući.

Preporučeno je da djeca ne prilaze pećnici.

# PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

---

## Pečenje tijesta

---

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

## Pečenje mesa

---

- u pećnici peći porcije mesa teže od 1 kg, manje komadiće bolje je pripremati na grijaćoj ploči
- preporučena je uporaba vatrostalnog posuđa, također ručke posuda moraju biti otporne na djelovanje visoke temperature,
- kod pečenja na rešetki 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 Grijanja ECO

- kod uporabe funkcije grijanja 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 grijanja ECO

| Način pripremanja jela                        | Funkcija grijanja                                                                 | Temperatura (°C) | Razina | Vrijeme [min] |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|---------------|
| Biskvit                                       |  | 180 - 200        | 2 - 3  | 50 - 70       |
| Kolač od dizanog tijesta/<br>pound cake kolač |  | 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

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (donji grijač + gornji grijač + ventilator)

| Način priprema-<br>nja jela                      | Funkcija pećnice                                                                    | Temperatura (°C)        | Razina | Vrijeme [min]         |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|-----------------------|
| Biskvit                                          |    | 160 - 200               | 2 - 3  | 30 - 50               |
| Biskvit                                          |    | 150                     | 3      | 25 - 35               |
| Kolač od dizanog<br>tijesta/<br>pound cake kolač |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Kolač od dizanog<br>tijesta/<br>pound cake kolač |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3      | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pica                                             |    | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2      | 15 - 25               |
| Riba                                             |    | 210 - 220               | 2      | 45 - 60               |
| Riba                                             |    | 190                     | 2 - 3  | 60 - 70               |
| Kobasice                                         |    | 230 - 250               | 4      | 14 - 18               |
| Govedina                                         |    | 225 - 250               | 2      | 120 - 150             |
| Svinjetina                                       |    | 160 - 230               | 2      | 90 - 120              |
| Pile                                             |    | 180 - 190               | 2      | 70 - 90               |
| Pile                                             |    | 160 - 180               | 2      | 45 - 60               |
| Povrće                                           |  | 190 - 210               | 2      | 40 - 50               |
| Povrće                                           |  | 170 - 190               | 3      | 40 - 50               |

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

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

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

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

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

### Pečenje kolača

| Vrsta jela            | Dodatna oprema                               | Razina                                                                           | Funkcija grijanja                                                                   | Temperatura (°C)        | Vrijeme pečenja <sup>2)</sup> (min.) |
|-----------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| Mali kolači           | Pekač za pecivo                              | 3                                                                                |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                |
|                       | Pekač za pecivo                              | 3                                                                                |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                |
|                       | Pekač za pecivo                              | 3                                                                                |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>                |
|                       | Pekač za pecivo<br>Plitica za pečenje        | 2 + 4<br>2 – pekač za pecivo ili meso<br>4 - pekač za pecivo                     |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>                |
| Prhki kolač (slojevi) | Pekač za pecivo                              | 3                                                                                |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>                |
|                       | Pekač za pecivo                              | 3                                                                                |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                |
|                       | Pekač za pecivo                              | 3                                                                                |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                |
|                       | Pekač za pecivo<br>Plitica za pečenje        | 2 + 4<br>2 – pekač za pecivo ili meso<br>4 - pekač za pecivo                     |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>                |
| Nemasni biskvit       | Rešetka + crni kalup za kolače<br>Ø 26 cm    | 3                                                                                |    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>                |
| Pita od jabuka        | Rešetka + 2 crna kalupa za kolače<br>Ø 20 cm | 2<br>kalupi su na rešetku postavljeni dijagonalno; desni straga, lijevi sprijeda |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>                |

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

<sup>2)</sup> Vremena se odnose na komoru pećnice koja nije prethodno zagrijana. Kod zagrijane pećnice navedena vremena skratiti za oko 5-10 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                        |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                                  |
|                        | Rešetka                                  | 4                        |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                                      |
| Goveđi burger          | Rešetka + pekač (za sakupljanje masnoće) | 4 - rešetka<br>3 - pekač |  | 250 <sup>1)</sup> | 1 stranica 10<br>- 15<br>2 stranica 8 - 13 |

<sup>1)</sup> Praznu pećnicu prethodno zagrijavati 5 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

<sup>2)</sup> Praznu pećnicu prethodno zagrijavati 8 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

### Pečenje

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

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

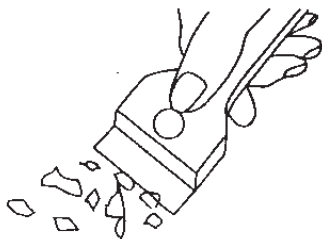
# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Briga korisnika za svakodnevnu čistoću i odgovarajuće održavanje imaju značajan utjecaj na produžavanje razdoblja pouzdanog rada bez kvara.

**Prije čišćenja isključiti štednjak, pazeći da su svi birači u položaju „●” / „0”. Čišćenje početi tek nakon hlađenja štednjaka.**

## Keramička ploča

- Ploču redovito čistiti nakon svake uporabe. Prema mogućnostima preporučeno je pranje štednjaka u toplom stanju (nakon gašenja pokazatelja zagrijanog polja). Ne dopustiti da je radna ploča jako zaprljana, posebno da zagori od kipuće tekućine.
- Ne koristiti sredstva za čišćenje sa snažnim abrazivnim učinkom kao np. prašci za ribanje s abrazivom, paste za ribanje, kamenje za ribanje, žice, žičane spužve itd. Mogu izgrebati površinu ploče, te prouzrokovati trajna oštećenja.
- Tvrdokorna zaprljanja koja snažno prileže uz ploču ostrugati specijalnom strugalicom, pazeći da ne oštetimo okvire keramičke ploče.



*Strugalica za čišćenje ploče*

**Pozor!** Oštricu zasloniti pomicanjem kućišta (dovoljno je pritisnuti palcem). Tijekom uporabe budite oprezni – opasnost od ranjavanja – ne dopustiti da dođe u dječje ruke.

- Preporučena je uporaba blagih sredstava za čišćenje i pranje u skladu s odgovarajućim zahtjevima np. tekućine ili emulzije koje uklanjaju masnoću  
U slučaju da nisu dostupna preporučena sredstva, preporučujemo otopinu tople vode s dodatkom deterdženta za pranje posuđa ili sredstava za čišćenje nehrđajućih umivaonika.
- Za pranje i čišćenje površina koristiti meku i delikatnu krpu koja dobro upija vlagu. Keramičku ploču nakon svakog pranja osušiti.
- Posebno paziti da se keramička ploča ne ošteti, da se ne pojave duboke ogrebotine i krhotine, prouzrokovane udarcima metalnih poklopaca posuda ili drugih predmeta s oštrim rubovima.

## 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

## Pećnica

- 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 pliticu koja je najniže postavljena 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,
  - komoru pećnice grijati oko 30 minuta,
  - otvoriti vrata pećnice, unutrašnjost komore prebrisati krpom ili spužvom, te oprati toplom vodom s deterdžentom za pranje posuđa.
- Nakon pranja komore pećnicu brisati dok se ne osuši.
- Emajlirane elemente opreme štednjaka prati otopinom tople vode s dodatkom deterdženta za pranje posuđa.
- Ne rabiti deterdžente koji sadržavaju organske kiseline (np. limunska kiselina), jer mogu prouzrokovati trajne mrlje ili sivilo keramičkog emajla.

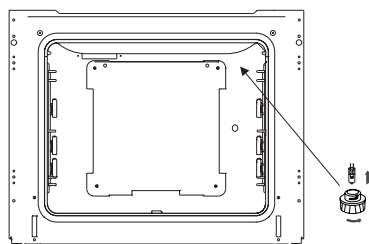
Pozor! Za čišćenje i održavanje čeonih staklenih površina ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

### Promjena halogene žarulje rasvjete pećnice

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

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



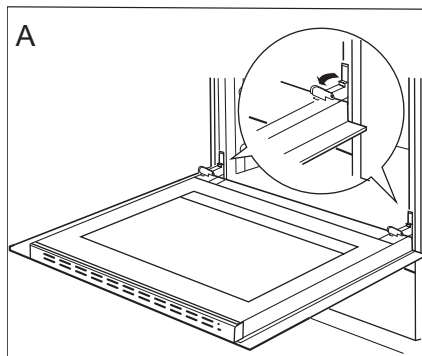
*Rasvjeta pećnice*

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

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

## Vađenje vrata

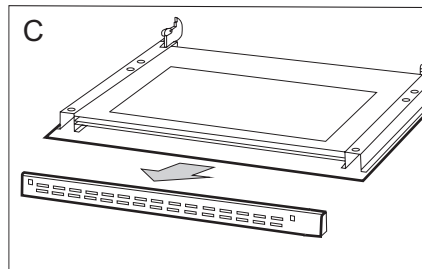
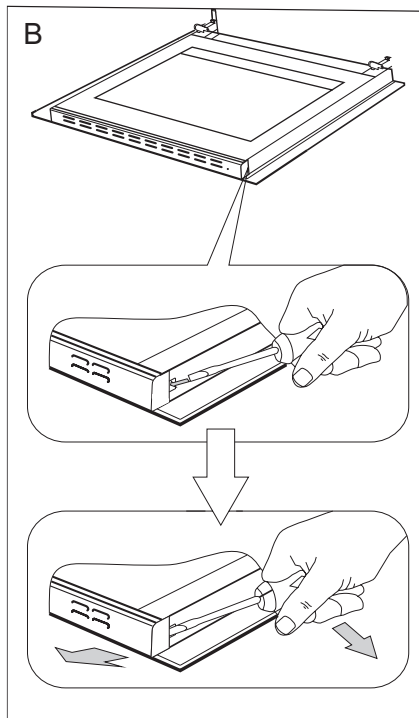
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost 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. Pomoću ravnog odvijača otkaçiti gornji profil vrata, delikatno odvajajući po bokovima (crt.B).
2. Izvući gornji profil vrata. (crt. B, C)



## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

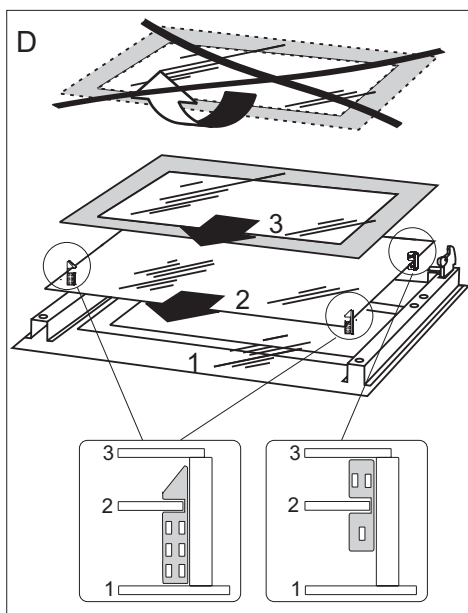
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem dijelu vrata). Crt. D.

**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. 3 stakla.*

### Periodični pregledi

Osim redovitog održavanja čistoće štednjaka treba:

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

**Uwaga!** wszelkie naprawy i czynności regulacyjne powinny być wykonywane przez właściwy punkt obsługi serwisowej lub przez instalatora posiadającego stosowne uprawnienia.

## POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

- isključiti radne elemente štednjaka
- isključiti iz električne mreže,
- prijaviti za popravak,
- neke sitne kvarove korisnik može samostalno ukloniti pomoću napomena koje su navedene u nižoj tablici. Prije nego što se obratite centru za korisnike ili servisu provjerite sljedeće točke u tablici.

| PROBLEM                                       | UZROK                                                                      | POSTUPAK                                                                                   |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.uređaj ne radi                              | prekid napajanja strujom                                                   | provjeriti osigurač u kućnoj instalaciji, pregoreni promijeniti                            |
| 2.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> )                           |
| 3.ne radi rasvjeta pećnice                    | žarulja nije dobro zavrnuti ili je oštećena                                | zavrnuti ili promijeniti pregorjelu žarulju (vidi poglavlje <i>Čišćenje i održavanje</i> ) |

## TEHNIČKI PODACI

|                                          |                       |
|------------------------------------------|-----------------------|
| Nazivni napon                            | 230/400V~50 Hz        |
| Nazivna snaga                            | max. 9,7 kW           |
| Dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) | 59,5 / 59,5 / 57,5 cm |

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

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

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

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

**Opozorilo.** 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.

**Opozorilo.** Segrevanje masti in olja na kuhinjski plošči brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar.

NIKOLI ne skušajte gasiti ognja z vodo; izklopite napravo in nato prekrijte plamen npr. s pokrovko ali negorljivo odejo.

**Opozorilo.** Nevarnost požara: ne postavljajte stvari na kuhhalno površino.

**Opozorilo.** Če je površina plošče počena, izklopite tok, da preprečite električni udar.

Pri uporabi postane naprava vroča. Potrebna je previdnost v cilju preprečitve dotikov vročih elementov v notranjosti pečice.

## NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE

---

Dostopni deli lahko tekom uporabe postanejo vroči. Priporoča se zadrževati majhne otroke daleč stran od naprave.

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

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

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

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

## NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE



- Treba je posebno pozornost namenjati otrokom, nahajajočim se v bližini štedilnika. Pri neposrednem stiku z delujočim štedilnikom obstaja nevarnost opeklin!
- 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 cvrtja na grelni plošči ne puščajte štedilnika brez nadzora. Olja in maščobe se lahko vnamejo zaradi pregetosti ali prekipitve.
- Ne sme se dopuščati onesnaženosti grelne plošče in zalivanja le-te s tekočino pri prekipevanju. Še zlasti se nanaša to na sladkor, ki lahko kemično reagira s keramično ploščo in jo lahko nepopravljivo poškoduje. Kakršnekoli morebitne onesnaženosti je treba sproti odpravljati.
- Prepovedano je postavljati na razgreto grelno površino posodo z mokro spodnjo površino, saj lahko to povzroči nepovratne spremembe na plošči (neodstranljivi madeži).
- Uporabljati je treba posodo, ki jo priporoča proizvajalec, prilagojeno za delo z uporabo keramične plošče.
- Če je površina plošče počena, izklopite tok, da preprečite nevarnost električnega udara.
- Ne sme se vklopiti grelne plošče dokler ne postavite posode nanjo.
- Prepovedana je uporaba posod z ostrimi robovi, ker lahko poškodujejo keramično ploščo.
- Ne sme se na odprta vrata pečice postavljati posod težkih prek 15 kg, na grelno ploščo pa ne težkih prek 25 kg.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih predmetov za čiščenje stekla vrat, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razpoke na steklu.
- Prepovedana je uporaba tehnično pomanjkljivega štedilnika. Kakršnekoli napake sme odpravljati izključno oseba z ustreznimi pooblastili.
- V vsaki situaciji, ki jo povzroči tehnična napaka, je treba brezpogojno odklopiti električno napajanje štedilnika ter prijaviti potrebo odprave napake.
- Obvezno se je brezpogojno ravnati po načelih uporabe in določbah v tem navodilu. Ne sme se dopuščati, da bi napravo uporabljala oseba, ki ni seznanjena z vsebino navodila.
- Napravo se sme uporabljati le za namene, za katere je bila konstruirana. 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:

- **Uporaba pravih posod za kuhanje.**

Z uporabo loncev in posod s ploščatim in debelim dnom privarčujemo do 1/3 električne energije. Treba je uporabljati pokrovke, v nasprotnem primeru lahko poraba energije poskoči do štirikrat!

- **Izbor posode s širino dna, ki se ujema s površino grelnega polja.**

Posoda za kuhanje nikoli ne sme biti manjša od površine grelne plošče.

- **Skrb za čistočo grelnih polj in spodnjih površin posod.**

Onesnaženost ovira prenos toplote - močno ožgano nečistočo je pogosto možno odstraniti edinole s sredstvi, ki so zelo obremenjujoča za okolje.

- **Ogibanje nepotrebnemu „kukanju pod pokrovko“.**

Tudi ne odpirajte po nepotrebnem prepogosto vrat pečice.

- **Pravočasno izklapljanje naprave in izkoriščanje toplote, ki jo naprava še oddaja po izklopu.**

V primeru dolgotrajnega kuhanja izklopiti grelna polja 5-10 minut pred koncem kuhanja. S tem se privarčuje do 20% električne energije.

- **Uporabljajte pečico le v primeru večjega obsega jedi.**

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

- **Izkoristiti tudi toploto 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.

- **Peka s termoventilatorjem pri zaprtih vratih pečice.**

● **Skrbno zapiranje vrat pečice.** Toplota uhaja zaradi nesnage na tesnilih vratih. Najbolje jo je sproti odstranjati.

- **Nepostavitev štedilnika v neposredno bližino hladilnika/zamrzovalnika.**

Poraba energije se zaradi tega po nepotrebnem poveča.

## ROZPAKIRANJE



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

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

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

## UMIK IZ UPORABE

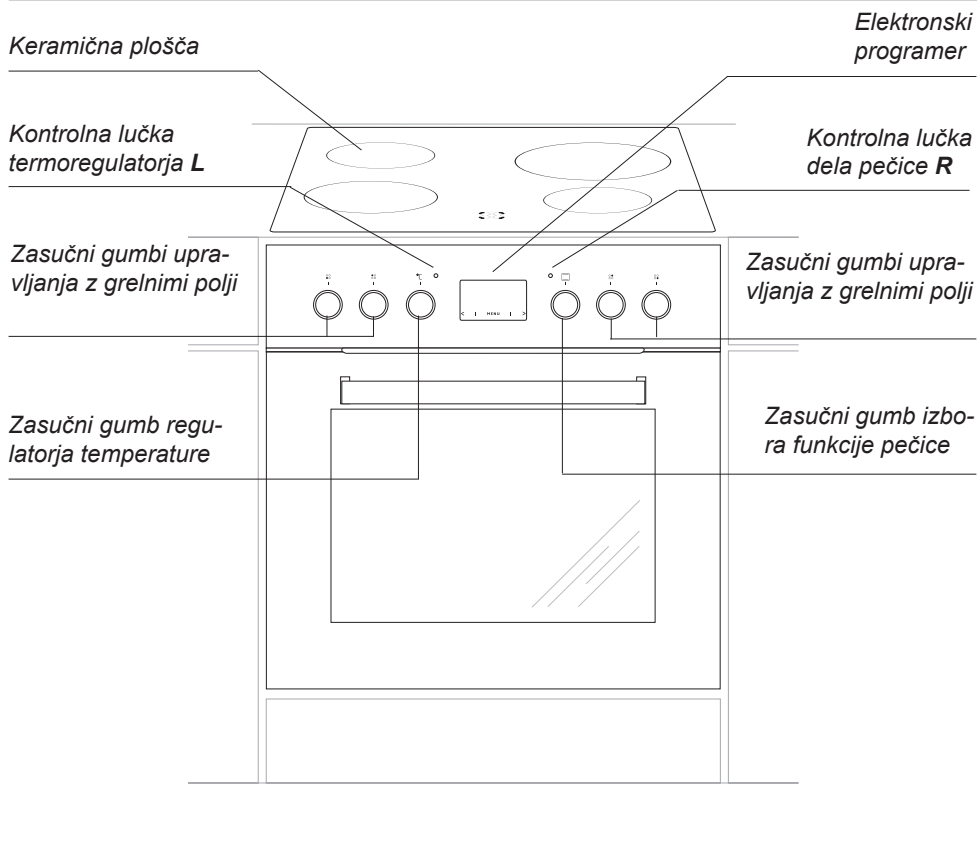


Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke.

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

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

## OPIS IZDELKA



## OPIS IZDELKA

*Keramična plošča*

*Kontrolna lučka  
termoregulatorja L*

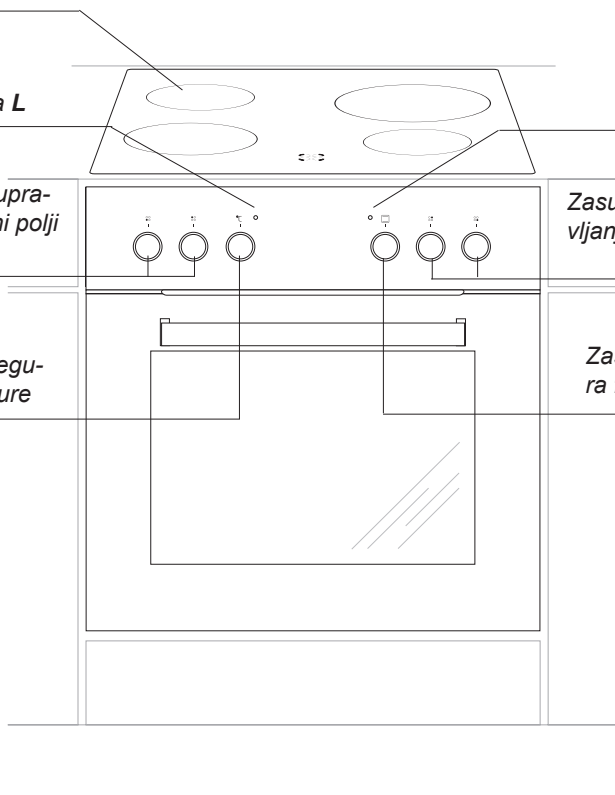
*Kontrolna lučka  
dela pečice R*

*Zasučni gumbi upra-  
vljanja z grelnimi polji*

*Zasučni gumbi upra-  
vljanja z grelnimi polji*

*Zasučni gumb regu-  
latorja temperature*

*Zasučni gumb izbo-  
ra funkcije pečice*

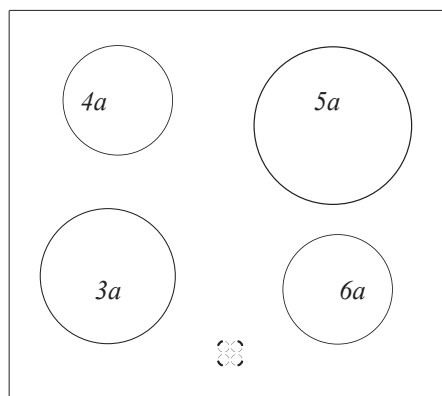




## OPIS IZDELKA

---

Keramične plošče

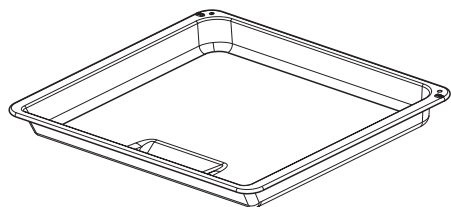


|           |           |
|-----------|-----------|
| <b>3a</b> | Ø 18 cm   |
| <b>4a</b> | Ø 14,5 cm |
| <b>5a</b> | Ø 21 cm   |
| <b>6a</b> | Ø 14,5 cm |

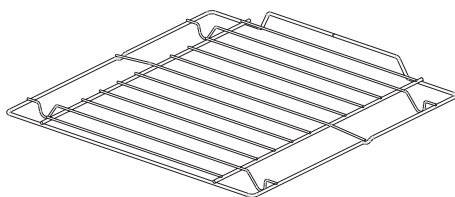
## KARAKTERISTIKE IZDELKA

---

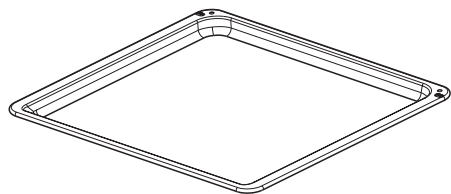
Dodatna oprema



*Pekač za peko (globoki)\**



*Rešetka za peko na žaru  
(sušilna lestvica)*



*Pekač za pecivo\**

*\*Odvisno od modela*

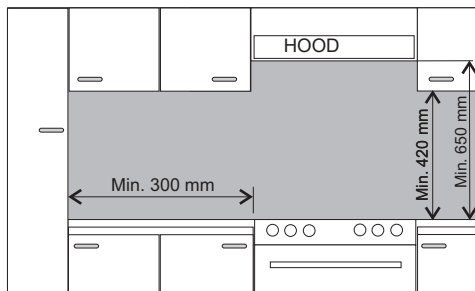
# INSTALACIJA

## Postavitev štedilnika

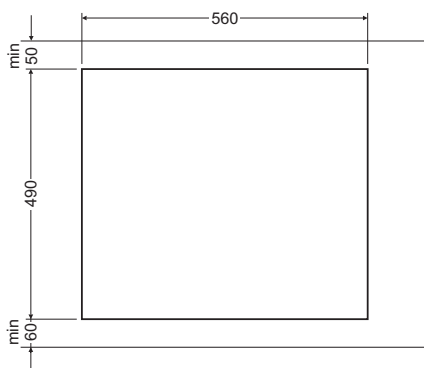
- Prostor, v katerega nameravamo postaviti štedilnik, mora biti suh in zračen in mora imeti pravilno delujočo ventilacijo, postavitev štedilnika mora omogočati prost dostop do vseh elementov upravljanja z napravo.
- Štedilnik je izveden v razredu Y, kar pomeni, da se ga lahko enostransko vgradi v visok pohišteni element ali v steno. Pohištvo za vgradnjo štedilnika 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.
- Napo je treba montirati skladno z navodili v k njej priloženih navodilih za montažo.

## 1. Montaža keramične plošče

- Debelina pohištenega pulta mora znašati od 28 do 40 mm, globina pa min. 600 mm. Pult mora biti gladek in nameščen v vodoravno lego. Pult je treba na stikih s steno zatesniti in ga zavarovati pred zalitjem in vlago.
- Razdalja od roba odprtine v pultu do sprednjega zunanjega roba pulta mora znašati min. 60 mm, do roba pulta ob steni pa min. 50 mm.
- Pohištvo za vgradnjo štedilnika 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.
- Robove odprtine je treba zaščititi z materialom, odpornim na absorpcijo vlage.
- Odprtino v pultu izdelati tako, da bo imela dimenzije kot na sl. 1



- Pod spodnjo stranjo plošče je treba pustiti vsaj 80 mm prostega prostora, da se omogoči pravilno kroženje zraka in prepreči pregretje površine okoli plošče.



Sl. 1

# INSTALACIJA

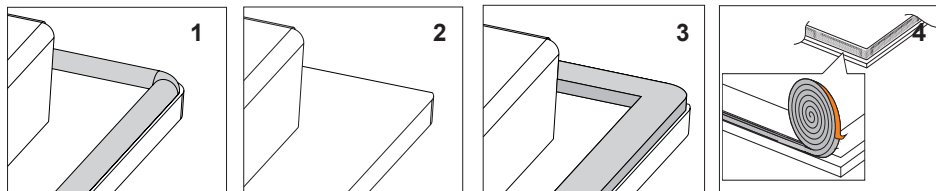
## ▶ Namestitev tesnila

Ovisno od modela je, ali je tesnilo namestil proizvajalec (slika 1)

Če proizvajalec ni namestil tesnila, postopajte tako, kot je opisano spodaj:

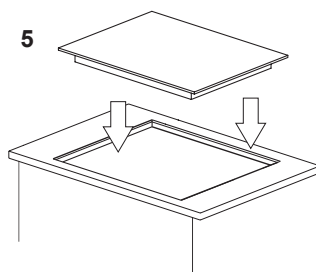
Pred vgradnjo naprave v odprtino v delovnem pultu je treba na spodnji del plošče namestiti tesnilo, ki je priloženo izdelku (slika 2).

V ta namen najprej s tesnila odstranite zaščitno folijo, nato pa ga prilepite čim bližje robu plošče (slika 3,4).



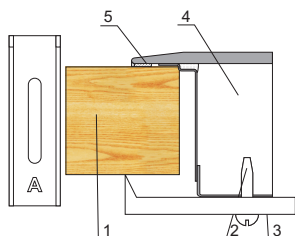
 **Montaža naprave brez tesnila je prepovedana.**

Ploščo postavite v odprtino v pohištvu, vanjo jo postavite simetrično, tako, da so reže med kuhalno ploščo in robom kuhinjskega pulta enake na vseh straneh (slika 5).

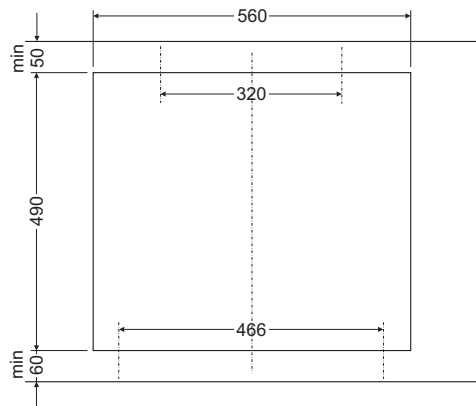


# INSTALACIJA

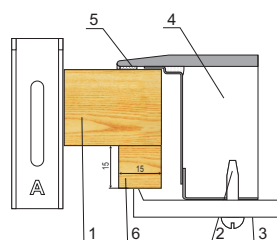
- V primeru pulta debeline 38 mm sea montažo plošče izvede s 4 držaji "A". Način pritrditve je prikazan na sl. 2 in 3. V primeru pulta debeline 28 mm, je treba razen držajev "A" dodatno uporabiti 4 lesene kladice z dimenzijami 15x15x50 mm. Način pritrditve je prikazan na sl. 4 in 5.\*
- Preveriti, ali tesnila natančno nalegajo na ploščo.
- Rahlo priviti držaje s spodnje strani plošče.
- Očistite pult, vstavite ploščo v odprtino in jo pritisnite k pultu.
- Namestiti držaje pravokotno glede na robove plošče in priviti.



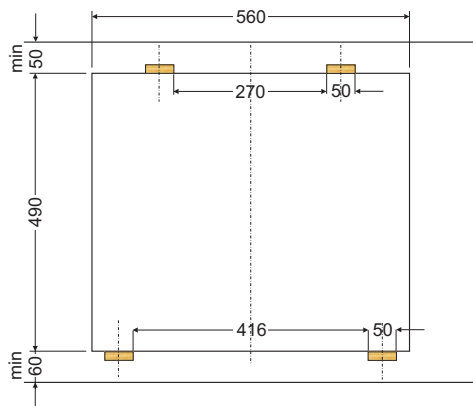
sl. 2



sl. 3



sl. 4



sl. 5

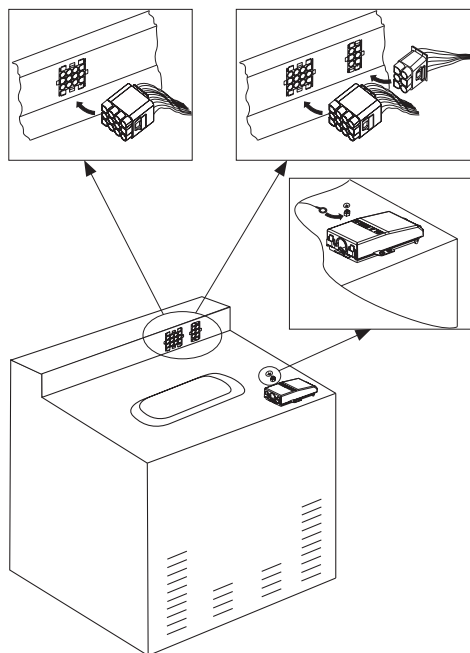
- 1 – pult
- 2 - vijak
- 3 - montažni držaj
- 4 - keramična plošča
- 5 - tesnilo plošče

\*Odvisno od modela

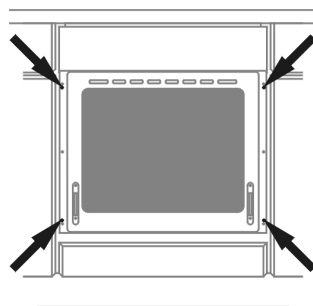
# INSTALACIJA

## 2. Vgradnja pečice:

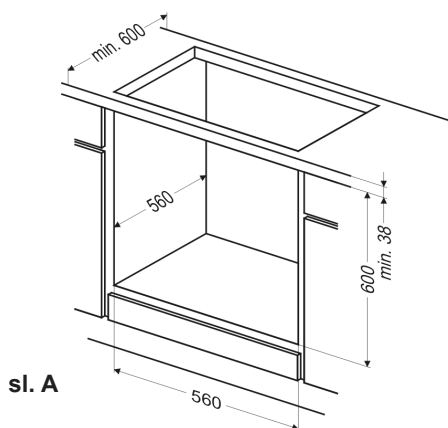
- pripraviti odprtino v pohištvenem elementu za vgradnjo pečice z dimenzijami kot na sl. A,
- pri odklopljenem napajanju priklopiti pečico na električno omrežje,
- delno potisniti pečico v prej pripravljeno odprtino v pohištvenem elementu in povezati pečico z grelni ploščo. Vtiče na koncih snopov vodov, prihajajočih iz plošče, vstaviti v ustrezne vtičnice v zaslonu za upravljanje pečice, sl. B,
- brezpogojno povezati ničelni vod, ki prihaja iz plošče (rumeno-zeleni), z ničelnim konektorjem pečice (oznaka  $\oplus$ ), nahajajočim se blizu priključka,
- Do konca potisniti pečico v odprtino ter zagotoviti njeno stabilno nameščenost z uvitjem štirih vijakov na mestih kot prikazano na sl. C.



sl. B



sl. C



sl. A



### Pozor!

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

## Priklop štedilnika na električno napeljavo

### Pozor!

Priklop na napeljavo sme opraviti izključno kvalificirani monter z ustreznim dovoljenjem. Prepovedano je samovoljno izvajati predelave ali spremembe na električni napeljavi.

### Pozor!

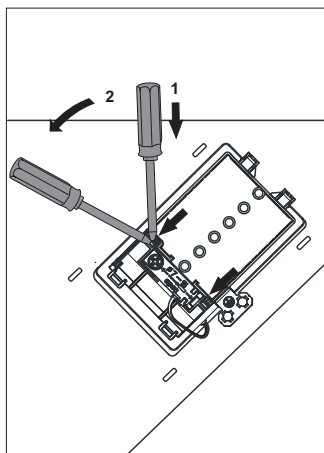
Treba je paziti na to in zagotoviti, da bo priključek na električno opremljen z zaščitno žilo voda, označeno z znakom  $\oplus$ . Električna napeljava, iz katere se napaja štedilnik, mora imeti varnostno izklopno stikalo, ki omogoča prekinitev napajanja v sili. Razdalja med delovnimi kontaktoma varnostnega izklopnega stikala mora biti min. 3 mm.

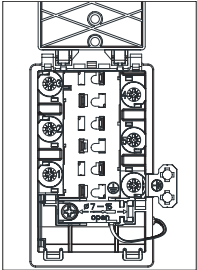
## Nasveti za inštalaterja

Štedilnik je tovarniško prilagojen za napajanje s trifaznim izmeničnim tokom (400V 3N~50Hz). Nazivna napetost grelnih elementov štedilnika je 230 V. Prilagoditev štedilnika na napajanje z enofaznim tokom (230 V) je možna z izvedbo ustreznega mostičenja posameznih zatiskov na priključnem terminalu, skladno s shemo povezav. Shema povezav se nahaja tudi v bližini priključka štedilnika. Dostop do priključnega terminala je omogočen po odmontaži pokrova priključka, ki se jo opravi z uporabo ploščatega izvijača. Bodite pozorni na to, da pravilno izberete priključni vod, upoštevajte vrsto priključka in nazivno moč štedilnika.

Priključni vod je treba montirati v razbremenilnik priključka štedilnika.

Pred izvedbo priklopa štedilnika na električno napeljavo se je treba seznaniti z informacijami na nazivni ploščici in na priklopni shemi. Pozor! Inštalater ima obveznost izdati uporabniku "potrdilo o priklopu štedilnika na električno napeljavo" (obrazec le-tega se nahaja v garancijskem listu). Način priklopa štedilnika, ki se razlikuje od prikazanega na shemi, lahko povzroči uničenje naprave.





**HEMA MOŹNIH POVEZAV**

Pozor! Napetost grelnih elementov 230V.

Pozor! V primeru vsake od povezav mora biti zaščitna žila povezana s terminalom PE.

Priporočena vrsta priklpnega voda

|                                                                       |                                                                                                                                                                                      |     |  |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|-----------------------------------------|
| 1                                                                     | V primeru omrežja 230 V enofazni priklop z nevtralno žilo, mostiči povezujejo terminale 1-2-3 ter 4-5, zaščitna žila na PE                                                           | 1N~ |  | H05VV-F3G4<br>3 x 4 mm <sup>2</sup>     |
| 2                                                                     | V primeru omrežja 400/230 V dvofazni priklop z nevtralno žilo, mostiči povezujejo terminala 2-3 ter 4-5, zaščitna žila na PE                                                         | 2N~ |  | H05VV-F4G4<br>4 x 4 mm <sup>2</sup>     |
| 3                                                                     | V primeru omrežja 400/230 V trofazni priklop z nevtralno žilo, mostiči povezujejo terminala 4-5, fazne žile so priklopljene na 1, 2 in 3, nevtralna žila na 4-5, zaščitna žila na PE | 3N~ |  | H05VV-F5G1,5<br>5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Fazne žile - L1=R, L2=S, L3=T; N – nevtralna žila; PE – zaščitna žila |                                                                                                                                                                                      |     |  |                                         |



# UPORABA

## Pred prvim vklopom pečice

- odstraniti elemente embalaže, izprazniti predal, očistiti komoro pečice in grelno ploščo tovarniško nanešenih konservacijskih sredstev,
- vzeti ven iz pečice elemente opreme v njej in jih umiti v topli vodi z dodano tekočino za pomivanje posode,
- vklopiti ventilacijo v prostoru ali odpreti okno,
- segreti pečico (na temp. 250°C, za pribl. 30 min.), odstraniti nečistočo in temeljito umiti, grelna polja plošče je treba segrevati pribl. 4 minute brez postavitve posod nanje.
- izvesti opravila v zvezi s številnikom ob upoštevanju varnostnih navodil.

### Pozor!

V pečicah, opremljenih z elektronskim programerjem Ts, se po priklopu na omrežje v polju zaslona prikaže ciklično utripajoča ura „0.00“.

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

### Pomembno!

Elektronski programer Ts je opremljen s senzorji, ki se jih upravlja s prstnimi dotiki označenih mest na površini. Vsaka ponastavitev senzorja se potrdi z zvočnim signalom. Površine senzorjev morajo biti čiste.

### Pomembno!

Komoro pečice se sme čistiti samo s toplo vodo z dodatkom majhne količine tekočine za pomivanje posode.

## UPORABA

### Upravljanje grelnih polj keramične plošče.

#### Izbor posode

Pravilno izbrana posoda ima velikost in obliko dna približno enako rabljeni površini grelnega polja. Za posode v obliki ponve se uporablja posebej temu prilagojeno razširjeno grelno polje velikosti 140x250. **Ne sme se uporabljati posod s konkavnim ali konveksnim dnom.** Treba je paziti na to, da bo posoda vedno imela ustrezno izbrani pokrov. Priporoča se uporaba posod z debelo vlitim dnom.

Onesnaženost površine grelnih polj in posod onemogoča polni izkoristek toplote.

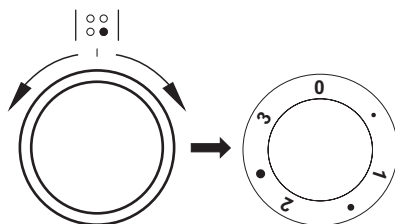


#### Izbor grelne moči

Grelna polja se razlikujejo v grelni moči. Grelno moč se lahko postopoma spreminja z zasukavanjem zasučnega gumba v desno ali levo.

#### Zaporedje pozicij na zasučnem gumbu

- 0 Izklop
- Minimum, podgrevanje
- 1 Dušenje zelenjave, počasno kuhanje
- Priprava juh, jedi v večjih količinah
- 2 Počasno cvrtje
- Peka mesa, rib
- 3 Maksimum, hitro segretje, hitra kuha, hitro cvrtje



# UPORABA

---

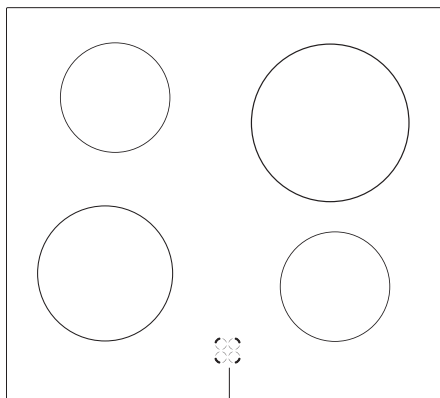
## Indikator segretosti polja

---

Če temperatura grelnega polja preseže 50 °C, je to signalizirano s svetjenjem ustreznega indikatorskega polja.

Svetenje indikatorja segretosti polja opozarja osebo za štedilnikom na nevarnost dotika vročega grelnega polja.

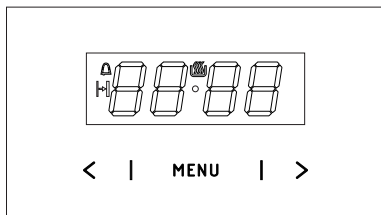
Po izklopu segrevanja grelnega polja, ima le-to še za približno 5-10 minut gretja nagradene toplotne energije, ki se jo lahko koristno uporabi npr. za podgretje jedi ali za vzdrževanje določene temperature jedi brez potrebe vklopa gretja.



*Indikator segretosti polja*

# UPORABA

## Elektronski programer\*



**MENI** - senzor izbire načina delovanja

**>** - senzor Plus

**<** - senzor Minus

- simbol pripravljenosti za delovanje

- simbol kuhinjske ure

- simbol časa trajanja delovanja

### Nastavitev trenutnega časa

Po priklopu na omrežje ali po ponovnem vklopu po povrnitvi izpadle napetosti se na zaslonu pojavlja utripajoče **0.00**:

- pritisniti in držati senzor **MENI** (ali istočasno senzorja **</>**) do trenutka pojavitve simbola na ekranu, pika pod simbolom bo utripala,
- v času 7 s nastaviti tekoči čas z uporabo senzorjev **</>**.

Po preteku pribl. 7 s od konca dejavnosti nastavitve časa bodo nove nastavitve shranjene, pika pod simbolom pa bo prenehala utripati.

Popravek časa se lahko izvede kasneje z enkratnim pritiskom senzorjev **</>**, v času ko pika pod simbolom utripa se lahko popravi trenutni čas.

### Pozor!

Pečico se lahko zažene šele, ko se na ekranu prikaže simbol .

\*Odvisno od modela

## Minutnik

Minutnik se lahko aktivira ob vsakem času, ne glede na stanje aktivnosti drugih funkcij programerja. Čas se lahko izbere na razponu od 1 minute do 23 ur in 59 minut.

Za nastavitev minutnika je treba:

- pritisniti senzor **MENI**, na ekranu bo utripal simbol ;
- nastaviti čas kuhinjske ure s senzorji **</>**, ekran kaže nastavljeni čas kuhinjske ure oziroma aktivno funkcijo delovanja po preteku nastavljenega časa se bo vklopil zvočni signal in utripal bo ,
- če želite izklopiti zvočni signal, se dotaknite držite senzor **MENI** ali se dotaknite in držite istočasno senzorja **</>**, simbol se ugasne, zaslon pa kaže trenutni čas.

### Pozor!

Če zvočnega signala ne izklopite ročno, se izklopi samodejno po približno 7 minutah.

## Čas trajanja delovanja

Da se bo pečica izklopila ob določeni uri, je treba:

- če želite aktivirati funkcijo časa trajanja delovanje, nastavite gumb za funkcije pečice na želeno funkcijo in temperaturni gumb na želeno temperaturo.
- držati senzor **MENI** vse do trenutka, ko se na ekranu na kratko ne pojavi *dur* in bo simbol utripal,
- nastaviti želeni čas delovanja s senzorji **</>**, v razponu od 1 minute do 10 ur.

Nastavljeni čas bo shranjen v spomin po približno 7 sek., ekran bo ponovno prikazal tekoči čas s prižigom simbola .

## UPORABA

Po preteku vnaprej določenega časa se pečica samodejno izklopi in oglasi se zvočni signal, simbol  pa bo utripal.

- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaj izklopljeno,
- če želite izklopiti zvočni signal, se dotaknite držite senzor **MENI** ali se dotaknite in držite istočasno senzorja **< / >**, simbol  se ugasne, a zaslon pa kaže trenutni čas.

### Brisanje nastavitev

Kadarkoli lahko ponastavite nastavitve minutnika ali čas trajanja delovanja.

- če želite počistiti nastavitve trajanja opravila, se istočasno dotaknite senzorjev **< / >**.

Brisanje nastavitev minutnika:

- s senzorjem **MENI** izbrati funkcijo kuhinjske ure,
- ponovno pritisniti senzorja **< / >**,

### Sprememba tona zvočnega signala

Ton zvočnega signala je možno spremeniti na naslednji način:

- istočasno pritisnite senzorja **< / >**,
- s senzorjem **MENI** izberete funkcijo *ton*, obvestila ekrana bodo utripala:
- s senzorjema **< / >** izbrati primerni ton:  
v razponu od 1 do 3 s senzorjem **>**  
v razponu od 3 do 1 s senzorjem **<**.

### Sprememba svetlosti ekrana

Mogoča je sprememba svetlosti ekrana v razponu od 1 do 9, pri čemer 1 označuje najtemnejšo nastavitvev, 9 pa najbolj svetlo. Vnesena vrednost je aplicirana takrat, ko ura ni aktivna (to pomeni, da se uporabnik ni dotaknil nobenega od senzorjev zadnjih 7 sekund).

Svetlost ekrana lahko spremenite na naslednji način:

- istočasno pritisnite senzorja **< / >**,
- s senzorjem **MENI** izbrati funkcijo *bri* (prvi pritisk povzroči prehod na funkcijo *ton*, drugi pa na *bri*).
- s senzorjema **< / >** izbrati primerno svetlost:  
v razponu od 1 do 9 s senzorjem **>**  
v razponu od 9 do 1 s senzorjem **<**.

### Pozor!

Kadar je ura aktivna (torej je uporabnik pritisnil senzor v preteku zadnjih 7 sekund) je svetlost ekrana maksimalna.

### Nočni način

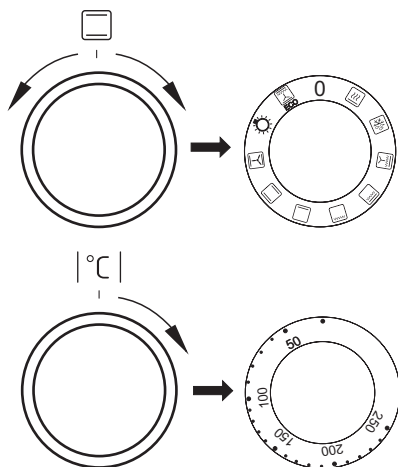
Med 22.00 in 6.00 uro ura avtomatično zmanjša svetlost osvetlitve.

# UPORABA

## Funkcije pečice in uporaba le-te.

### Pečica s prisilnim obtokom zraka (spodnji grelnik + zgornji grelnik + ventilator)

Pečico se lahko segreva z uporabo spodnjega in zgornjega grelca ter opekača. Delo te pečice se upravlja z uporabo zasučnega gumba vrste delovanja pečice - nastavitvev se izvede z zasukom gumba na želeno funkcijo, in zasučnega gumba nastavitvev temperature – nastavitvev se izvede z zasukom gumba na želeno temperaturo.



Izklop se izvede z zasukom obeh gumbov položaj „●“ / „0“.

### Pozor!

Segrevanja (grelca ipd.) se pri izboru katere koli funkcije pečice vklopi šele po nastavitvi temperature.

## 0 Ničelna nastavitvev



### Hitro razgretje

Vklopljeni zgornji in spodnji grelec, ventilator in opekač. Namenjeno za predhodno segretje pečice.



### Odmrzovanje

Vklopljen je samo ventilator, brez uporabe grelcev.



### Vklopljeni ventilator, opekač in zgornji grelec

Uporaba te funkcije v praksi omogoča pospešitev zaključka pečenja in dvig kulinarčne vrednosti jedi.



### Ojačani opekač (Supergill)

Vklop funkcije "ojačani opekač" omogoča peko ob hkrati vklopljenem zgornjem grelcu. Ta funkcija omogoča dosego povišane temperature v zgornjem delovnem prostoru pečice, kar povzroči močnejšo zarumenitev jedi ter zapeko večje količine jedi v pečici.



### Vklopljen opekač

Površinska peka ("gril") se koristi za zapeko majhnih kosov mesa: zrezkov, rib, toastov, manjših klobas, kruhkov (debelina kosov za ta način peke naj ne presega 2-3 cm, tekom pečenja jih je treba obrniti na drugo stran).

## UPORABA



### Vklopljen spodnji grelnik

V tem položaju zasučnega gumba deluje pečica samo z gretjem spodnjega grelnika. Dopolnilna peka testa s spodnje strani (npr. vlažno testo, testo s sadnim nadevom).



### Vklopljena sta zgornji in spodnji grelec

Z nastavljenostjo zasučnega gumba v tem položaju se pečica segreva na konvencionalni način. Idealna je za peko peciva, mesa, rib, kruha, pic (nujno je predhodno razgreti pečico in uporabljati temne pekače), za peko na eni ravni.



### Vklopljeni ventilator, spodnji in zgornji grelec

Pri tem položaju gumba opravlja pečica funkcijo testo. Tradicionalna pečica z ventilatorjem (priporočena funkcija tekom peke).



### Neodvisna osvetlitev pečice

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



ECO

### Funkcija gretja ECO

Pri uporabi te funkcije se zažene racionalizirani način gretja, katerega namen je varčevanje z energijo med pripravljanjem jedi. Pri tem položaju zasučnega gumba je osvetlitev pečice izklopljena.

## Kontrolne lučke

Vklop pečice signalizira zasvetitev dveh kontrolnih lučk, kontrolne lučke dela (vklopa) številnika **R** in kontrolne lučke termoregulatorja **L**. Svetenje kontrolne lučke **R** signalizira delo pečice. Ugasnitev kontrolne lučke **L** je znak, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo. Če kuharski recept zahteva vložitev jedi v razgreto pečico, se sme to narediti ne prej kot po prvi ugasnitvi rdeče kontrolne lučke **L**. Tekom peke se lučka **L** občasno vklopi in izklopi (vzdrževanje temperature v komori pečice). Kontrolna lučka **R** se lahko sveti tudi, ko je zasučni gumb v položaju „Osvetlitev pečice“.

### Pomembno!

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

# UPORABA

## Uporaba opekača

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

Za vklop opekača je treba:

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

**Za funkcijo peke in intenzivirane peke je treba temperaturo nastaviti maksimalno na 250 °C, za funkcijo peke z ventilatorjem pa maksimalno na 190 °C.**

### Pozor!

Peko je treba izvajati pri zaprtih vratih pečice.

Pri uporabi opekača lahko dostopni deli pečice postanejo vroči.  
Priporoča se preprečevati otrokom dostop do pečice.



# PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

---

## Peka kruha in drugih jedi iz testa

---

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

## Pečenje mesa

---

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

# PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

## Funkcija gretja ECO

- pri uporabi funkcije gretja ECO 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 gretja ECO

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

# PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Pečica s prisilnim obtokom zraka (spodnji grelnik + zgornji grelnik + ventilator)

| Vrsta pečenja jedi             | Funkcija pečice                                                                     | Temperatura (°C)        | Raven | Čas [min]             |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------|
| Biskvit                        |    | 160 - 200               | 2 - 3 | 30 - 50               |
| Biskvit                        |    | 150                     | 3     | 25 - 35               |
| Kvašen / štiričetrtinski kolač |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Kvašen / štiričetrtinski kolač |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 3     | 25 - 40 <sup>2)</sup> |
| Pizza                          |    | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 2     | 15 - 25               |
| Ribe                           |    | 210 - 220               | 2     | 45 - 60               |
| Ribe                           |    | 190                     | 2 - 3 | 60 - 70               |
| Klobase                        |    | 230 - 250               | 4     | 14 - 18               |
| Govedina                       |    | 225 - 250               | 2     | 120 - 150             |
| Svinjina                       |    | 160 - 230               | 2     | 90 - 120              |
| Piščanec                       |    | 180 - 190               | 2     | 70 - 90               |
| Piščanec                       |    | 160 - 180               | 2     | 45 - 60               |
| Zelenjava                      |  | 190 - 210               | 2     | 40 - 50               |
| Zelenjava                      |  | 170 - 190               | 3     | 40 - 50               |

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

<sup>1)</sup> Razgrejte prazno pečico

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

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

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

### Pečenje peciva

| Vrsta jedi             | Pripomočki                                             | Raven                                                                              | Funkcija gretja                                                                     | Temperatura (°C)        | Čas peke <sup>2)</sup> (min.) |
|------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| Majhno pecivo          | Pekač za pecivo                                        | 3                                                                                  |    | 160 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>         |
|                        | Pekač za pecivo                                        | 3                                                                                  |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>         |
|                        | Pekač za pecivo                                        | 3                                                                                  |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 40 <sup>2)</sup>         |
|                        | Pekač za pecivo<br>Pekač za peko (globoki)             | 2 + 4<br>2 – pekač za pecivo ali pečenko<br>4 – pekač za pecivo                    |    | 155 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 50 <sup>2)</sup>         |
| Krhko pecivo (trakovi) | Pekač za pecivo                                        | 3                                                                                  |    | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 30 - 40 <sup>2)</sup>         |
|                        | Pekač za pecivo                                        | 3                                                                                  |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>         |
|                        | Pekač za pecivo                                        | 3                                                                                  |    | 150 - 170 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>         |
|                        | Pekač za pecivo<br>Pekač za peko (globoki)             | 2 + 4<br>2 – pekač za pecivo ali pečenko<br>4 – pekač za pecivo                    |    | 160 - 175 <sup>1)</sup> | 25 - 35 <sup>2)</sup>         |
| Biskvit brez maščobe   | Rešetke + črno prevlečen pekač za pecivo Ø 26 cm       | 3                                                                                  |  | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 45 <sup>2)</sup>         |
| Jabolčna pita          | Rešetke + dva črna prevlečena pekača za pecivo Ø 20 cm | 2<br>pekače se na rešetkah ume-<br>sti diagonalno,<br>desno zadaj,<br>levo spredaj |  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 50 - 70 <sup>2)</sup>         |

<sup>1)</sup> Razgrejte prazno pečico, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

<sup>2)</sup> Časi veljajo, če za nerazgreto notranjost pečice ni podano drugače. Čase podane za razgreto pečico je potrebno skrajšati za približno 5-10 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                                   |  | 250 <sup>1)</sup> | 1,5 - 2,5                         |
|                        | Rešetke                                                   | 4                                   |  | 250 <sup>2)</sup> | 2 - 3                             |
| Goveji burgerji        | Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin) | 4 - rešetke<br>3 – pekač za pečenko |  | 250 <sup>1)</sup> | 1 stran 10 - 15<br>2 stran 8 - 13 |

<sup>1)</sup> Razgrejte prazno pečico z vklopom za 5 minut, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

<sup>2)</sup> Razgrejte prazno pečico z vklopom za 8 minut, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

### Pečenka

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

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

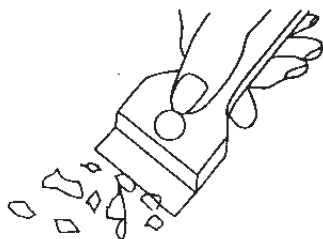
# ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Skrb uporabnika za tekoče vzdrževanje štedilnika v čistem stanju in za pravilno konservacijo le-tega pomembno vpliva na dolžino obdobja brezhibnega delovanja.

**Pred začetkom čiščenja je treba štedilnik izklopiti, zagotoviti, da bodo vsi zasučni gumbi v položaju „●“ / „0“. Z opravili čiščenja se sme začeti šele, ko se štedilnik ohladi.**

## Keramična plošča

- Ploščo je treba redno umivati po vsakokratni uporabi. V kolikor je to možno, se priporoča umiti štedilnik, ko je še topel (po ugasnitvi indikatorja gretja polja). Ne dovolite, da pride do močnega onesnaženja grelnih plošč, še zlasti do zažganosti prekipele tekočine.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev kot so npr. praški za ščetkanje, ki vsebujejo abrazivne snovi, abrazivne paste, brusni kamni, pumeks, žičnati prepleti in ščetke ipd. Le-ta lahko opraskajo površino plošče in povzročijo nepopravljivo škodo.
- Veliko umazanijo, ki se je močno sprijela s podlago, je možno odstraniti s posebnim strgalom, pri tem je treba paziti, da ne poškodujete okvirja keramične plošče.



*Strgalo za čiščenje plošče*

**Pozor!** Ostra rezila je vedno treba zavarovati s premikom ohišja (zadostuje pritisk palca). Pri uporabi obvezuje previdnost-nevarnost ranitve - ne dopuščati, da bi instrument prišel v roke otroku.

- Priporočamo uporabo sredstev za čiščenje ali pomivanje z blagim delovanjem in z ustreznimi priporočili, kot npr. vse vrste tekočine ali emulzije za odstranjevanje maščob  
V primeru, da nimate na razpolago priporočenih sredstev, priporočamo uporabo tople vode z dodatkom tekočine za pomivanje posode ali sredstva za čiščenje pomivalnih korit iz nerjavečega materiala.
- Za umivanje in čiščenje površin uporabljajte mehko in nežno krpo, dobro absorbirajočo vlago.  
Keramično ploščo je treba po vsakokratnem umitju obrisati do suhega.
- Treba je posebno pozornost namenjati temu, da ne poškodujete keramične plošče, da ne nastanejo globoke praske ali okruški zaradi udarcev kovinskih pokrovov posod ali drugih predmetov z ostrimi robovi.

## Pomembno!

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

**Za čiščenje sprednjega dela štedilnika uporabljajte izključno toplo vodo z dodatkom majhne količine sredstva za pomivanje posode ali stekla. Ne uporabljajte močnih sredstev za čiščenje.**

# ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

## Pečica

- Pečico je treba očistiti 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 vliti 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,
  - 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.
- Emajlirane elemente opreme štedilnika je treba umiti z uporabo tople vode z dodatkom sredstva za pomivanje posode.
- Ne sme se uporabljati tekočin, vsebujočih organske kisline (npr. citronska kislina), ki lahko pustijo neodstranljive madeže ali potemnitev keramičnega emajla.

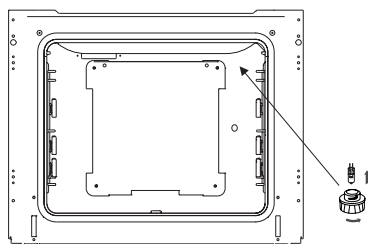
Pozor! Za čiščenje in vzdrževanje sprednjih steklenih površin ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo abrazivne snovi.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

### Menjava halogenske žarnice osvetlitve pečice

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

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



*Osvetlitev pečice*

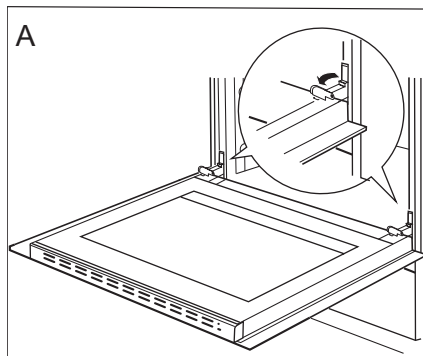
**Pozor!** Potrebno je paziti, da se vstavljene halogenske žarnice ne dotikamo neposredno s prsti.



# ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

## Snemanje vrat

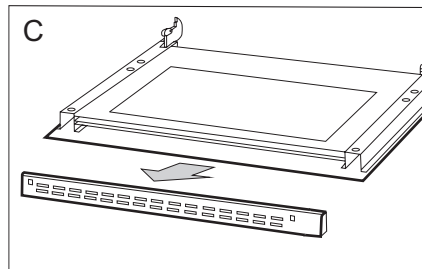
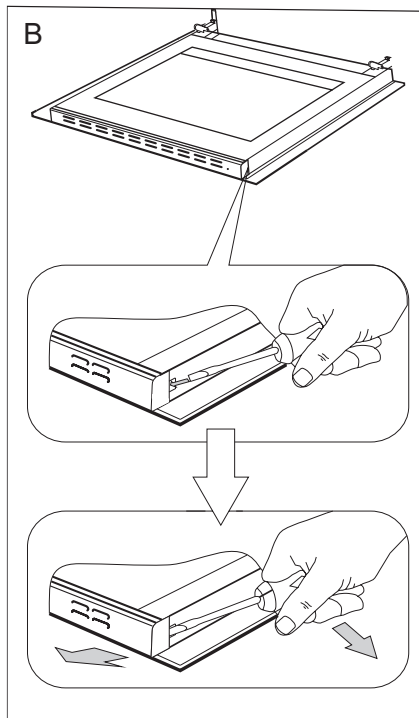
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečajju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem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



Odmik zaroval tečajev

## Odstranitev notranjega stekla

1. Z ploskim izvijačem odpeti zgornjo letev vrat, z občutkom jo dvigniti ob straneh (sl. B).
2. Izvleči zgornjo letev vrat. (Sl. B, C)



## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

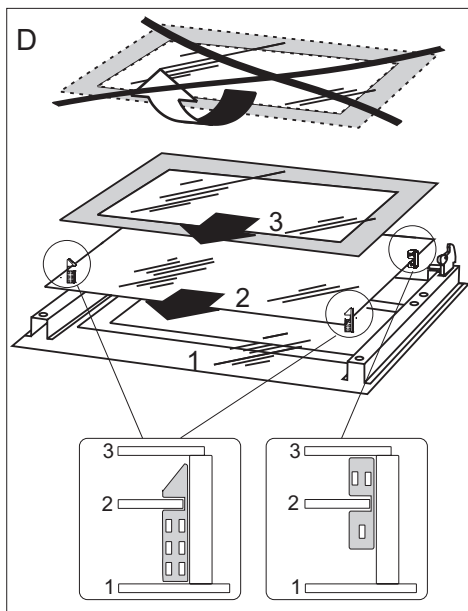
3. Notranje steklo izvleči z mesta pritrdjenosti (v spodnjem delu vrat). Sl. D.

**Pozor! Nevarnost poškodbe pritrdjevalnega 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. 3 stekli.*

### Periodični pregledi

Poleg opravil tekočega vzdrževanja štedilnika v čistem stanju je treba:

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

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

## RAVNANJE V PRIMERU OKVARE

V vsaki situaciji okvare je treba:

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

| PROBLEM                              | VZROK                                                                                            | RAVNANJE                                                                                |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.naprava ne dela                    | prekinitev v dovajanju toka                                                                      | preveriti varovalko hišne napeljave, pregorelo zamenjati                                |
| 2.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> )                               |
| 3.ne deluje osvetlitev pečice        | razrahljana ali poškodovana žarnica                                                              | priviti ali zamenjati pregorelo žarnico (glej razdelek <i>Čiščenje in vzdrževanje</i> ) |

## TEHNIČNI PODATKI

|                                          |                       |
|------------------------------------------|-----------------------|
| Nazivna napetost                         | 230/400V~50 Hz        |
| Nazivna moč                              | maks. 9,7 kW          |
| Dimenzije pečice (višina/širina/globina) | 59,5 / 59,5 / 57,5 cm |

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

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

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

|                                                                            |                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prisilni obtok zraka ECO (grelnik termocirkulacije + ventilator)           | <br>ECO |
| Prisilni obtok zraka ECO (spodnji grelnik + zgornji + opekač + ventilator) | <br>ECO |
| Konvencionalni način ECO (spodnji grelnik + zgornji)                       | <br>ECO |

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

### Izjava proizvajalca

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

- nizkonapetostne direktive **2014/35/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 zanj izstavljena **izjava o skladnosti** predložena organom nadzora trga.







