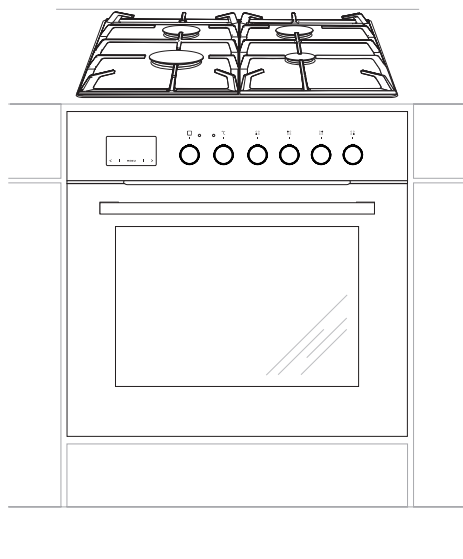




2022GH3.33eEHIZpTsDpScVpAX / EHEG 934 112 E

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	9
POPIS VÝROBKU	11
INSTALACE	13
OBSLUHA	19
PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY	27
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU	32
TECHNICKÉ ÚDAJE	38
	SK
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	41
POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA	43
AKO ŠETRIŤ ENERGIU	46
OPIS VÝROBKU	48
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	83
OPIS PROIZVODA	85
INSTALACIJA	87
UPORABA	95
PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI	103
TEHNIČKI PODACI	114
	SL
NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE	116
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO	121
OPIS IZDELKA	123
INSTALACIJA	125
UPORABA	133
PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI	141
TEHNIČNI PODATKI	152

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

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

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

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

Pozor!

Trouba lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Trouba je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

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

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

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.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

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.

Upozornění. Vždy dohlížejte na proces vaření. Krátkodobé vaření musí mějte pod stálým dohledem.

Upozornění. Jako vhodné používejte pouze ochranné kryty na desku navržené výrobcem zařízení nebo uvedené výrobcem v návodu k obsluze. Používání nevhodných ochranných krytů může způsobit úraz.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

Upozornění: Používání zařízení k vaření a pečení vytváří teplo, vlhkost a produkty spalování v místnosti, kde je instalováno. Zajistěte dobré větrání prostoru kuchyně, zvláště když je zařízení v provozu.

Dlouhodobé intenzivní používání zařízení může vyžadovat dodatečné větrání, například zvýšení účinnosti mechanického větrání, pokud je použito, dodatečné větrání pro bezpečné odvádění zplodin hoření ven při zajištění výměny vzduchu v místnosti.

Před instalací dodatečné ventilace se poradte s odborníkem.

Upozornění: Zařízení se smí používat pouze k vaření a pečení. Neměl by být používán pro jiné účely, například pro vytápění prostor.

Toto zařízení je určeno pro běžné funkce v domácím prostředí (např. vaření) neodbornými uživateli.

Příklady domácího prostředí:

- domy a byty,
- obchody, kanceláře a jiná podobná pracoviště,
- farmy,
- hotely, motely a další obytná zařízení, kde zařízení používají laická veřejnost.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ



- Během používání se zařízení zahřívá. Doporučujeme maximální opatrnost, aby jste se vyhnuli dotýkání horkých částí uvnitř trouby.
- Prosíme, aby jste během používání sporáku dávali pozor na děti, poněvadž děti neznají pravidla obsluhy sporáku.
- Je třeba dávat pozor, aby se přípojná elektrická šňůra domácích spotřebičů, např. mixeru, nedotýkala horkých částí sporáku.
- Do šuplíku nekládejte hořlavé materiály, poněvadž se mohou během používání trouby vznítit.
- Během smažení by neměl být sporák ponechán bez dozoru. Oleje a tuky se mohou vznítit z důvodu přehřátí.
- Je třeba dávat pozor na moment uvedení do varu, aby nedošlo k zalití hořáku.
- Pokud dojde k poškození sporáku, lze jej opětovně používat po odstranění závady odborníkem.
- Neotvírejte kohoutek na přípojce plynu nebo uzavírací ventil na bombě bez předchozího ujištění se, zda jsou všechny kohoutky zavřené.
- Nepřipouštějte zalévání hořáků a jejich znečišťování. Zashpiněné hořáky očistěte a osušte ihned po vychladnutí.
- Nádobí nesmí být pokládáno přímo na hořáky.
- Nepokládejte na rošt nad jedním hořákem nádobí těžší než 10 kg, a na celém roštu nádobí o celkové hmotnosti vyšší než 40 kg.
- Nebouchejte do knoflíků a hořáků.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší, než 15 kg.
- Provádění úprav a oprav sporáku osobami, které nejsou odborně vyškolené, je zakázáno.
- Zhasínání plamene hořáku foukáním je zakázáno.
- Před otevřením víka doporučujeme jeho očištění ze všech nečistot. Povrch plotny sporáku před jejím zakrytím víkem doporučujeme nechat vychladnout.
- Skleněné víko sporáku může v důsledku ohřátí prasknout. Před sklopením víka zhasněte všechny hořáky. (Sporáky vybavené skleněným víkem – viz. Charakteristika výrobku“.)

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ



- Je zakázáno svévolné provádění úprav sporáku pro jiný druh plynu, přemísťování sporáku na jiné místo a provádění změn napájecí instalace. Tyto práce může provádět oprávněný instalatér.

- K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty, protože tyto mohou poškrábat povrch, což může vést k popraskání skla.

- V PŘÍPADĚ PODEZŘENÍ, ŽE UNIKÁ PLYN, SE NESMÍ:

zapalovat zápalky, kouřit cigarety, zapínat a vypínat elektrické spotřebiče (zvonek nebo vypínač osvětlení), a používat jiná elektrická a mechanická zařízení, která zapříčiňují vznik elektrické nebo mechanicky vyvolané jiskry. V takovém případě je třeba okamžitě uzavřít ventil na plynové bombě nebo uzavírací kohoutek plynové přípojky, vyvětrat místnost a následně přivolat osobu oprávněnou k odstranění příčiny úniku.

- V každé situaci způsobené technickou poruchou je třeba bezvýhradně odpojit elektrické napájení sporáku (při dodržování výše uvedených pravidel) a nahlásit poruchu kvůli opravě.
- K plynové instalaci nesmí být připojeny žádné anténní svody, např. rozhlasových přijímačů.
- V případě vznícení plynu unikajícího z netěsnící instalace je třeba okamžitě uzavřít přívod plynu pomocí uzavíracího ventilu.
- V případě vznícení plynu unikajícího z netěsnícího ventilu plynové bomby je třeba: kvůli ochlazení bomby přehodit přes ní mokrou deku, uzavřít ventil na bombě. Po ochlazení bomby je třeba vynést ji do otevřeného prostoru. Zákaz opětovného použití poškozené bomby.
- V případě několikadenní přestávky v používání sporáku je třeba zavřít hlavní uzávěr (ventil) na plynové instalaci, zatímco v případě používání plynové bomby vždy po každém použití.

JAK ŠETŘIT ENERGII



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

pujeme tedy dle následujících pravidel:

- **Používání správného nádobí k vaření.**

Nádobí (jeho dno) určené pro vaření by nemělo být nikdy menší než velikost plamene.

Je třeba pamatovat na přikrývání nádob pokličkou.

- **Péče o čistotu hořáků, mřížky, plotny pod hořáky.**

Znečištění narušuje přenášení tepla

- hodně připálené nečistoty se dají odstranit často už jen prostředky, které silně zatěžují životní prostředí.

Mimořádnou čistotu je třeba udržovat v blízkosti plamenových otvorů věnců (korun) pod kryty hořáků a otvorů trysek hořáků.

- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení pod pokličky“.**

Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.

- **Používání trouby pouze v případě většího množství potravin.**

Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na hořáku sporáku.

- **Využití zbytkového tepla trouby.**

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

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

- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.**

Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek.

Nejllepší 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

nehrožuje 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

[10] Střední hořák

[9] Velký hořák

[11] Střední hořák

[12] Pomocný hořák

[7] Kontrolka termoregulátoru **L**

[8] Kontrolka práce pečicí trouby **R**

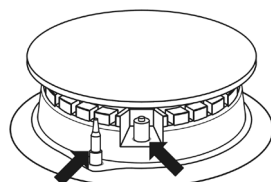
[14] Elektronický programátor

[3,4,5,6] Otočné knoflíky pro ovládání varných ploch

[2] Ovládací kolečko volby funkcí pečicí trouby

[1] Ovládací kolečko regulátoru teploty

[13] Úchyt dvířek trouby

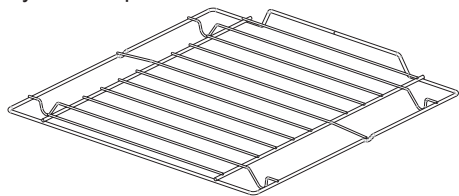


Zabezpečení proti úniku
plynu

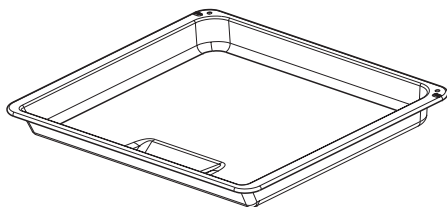
Jiskrový zapalovač

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

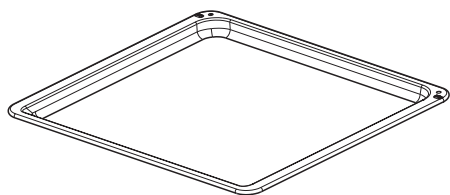
Vybavení sporáků – souhrn:



*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*

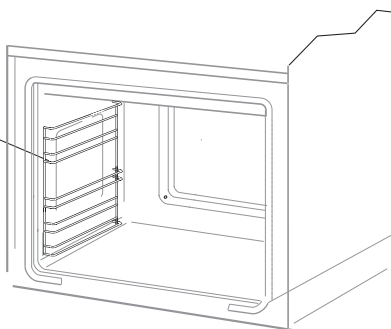


*Pečící plech /maso/**



*Plech na pečivo**

Boční závěsné lišty plechů

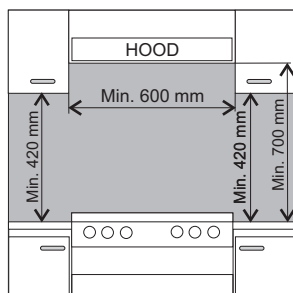


*u některých typů

INSTALACE

Uspořádání kuchyně, montáž

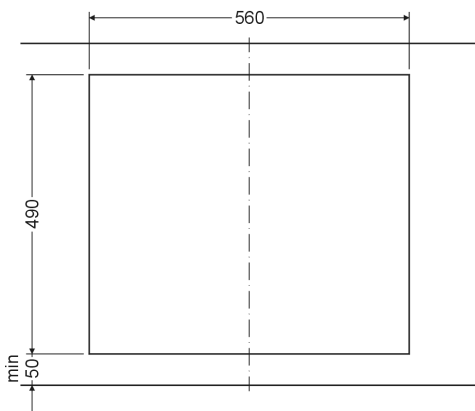
- Kuchyňská místnost by měla být suchá a dobře větraná, vybavená odpovídající ventilací. Prostorové uspořádání kuchyně musí umožňovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- U nábytku určeného k vestavbě musí být obložení i lepidla použita k lepení obložení odolná vůči působení teploty 100 °C. Nesplnění tohoto požadavku může zapříčinit deformaci povrchu nebo odlepení obložení.
- Nábytkové díly tvořící obestavbu trouby musí být pevně uchyceny.
- Nábytek nacházející se v bezprostřední blízkosti sporáku, který přesahuje povrch sporáku, se musí nacházet v minimální vzdálenosti 110 mm od hrany desky sporáku s hořáky.
- Digestoře montujte dle pokynů uvedených v montážních návodech připojených u těchto zařízení.



1.1 Montáž

Při montáži postupujte následovně:

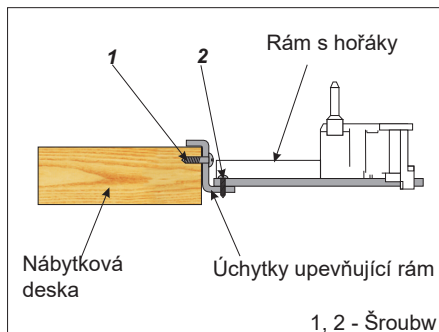
1. Připravte otvor pro uchycení pracovní plochy podle obr. č. 1.
2. Připravte otvor s nábytku (skříňce) určený k montáži trouby o rozměrech uvedených na obr. č. 2.
3. Uvolněte šroub č. 2 obr. č. 3.
4. Vsuňte troubu opatrně do připraveného otvoru v nábytku (skříňce), zajistěte proti vysunutí 4 šrouby v místech uvedených na obr. 4.



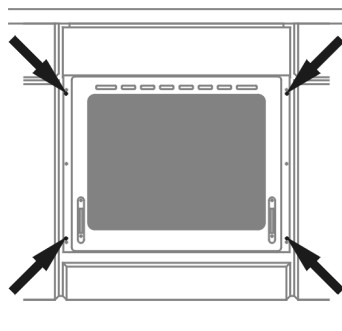
Obr. č. 1

INSTALACE

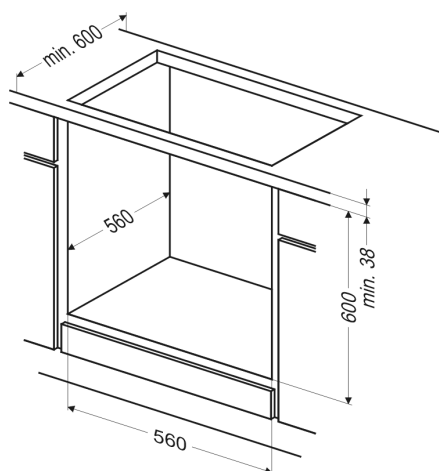
5. Zvedněte rám s hořáky do úrovně pracovní desky, rozevřete úchytky upevňující rám na maximální rozměr otvoru v pracovní desce a dotáhněte šroub č. 2 se zachováním stejné vzdálenosti rámu s hořáky od bočních hran montážního otvoru desky.
6. Přesuňte rám s hořáky tak, aby bylo dosaženo stejného rozměru 90 mm (obr. 5) a v této poloze rám s hořáky zajistěte šroubem č. 1 (obr. č. 3) v otvoru pracovní desky.
7. Proveďte **PŘIPOJENÍ K ROZVODU PLYNU A ELEKTŘINY** podle níže uvedené kapitoly.
8. Na rám s hořáky nasadíte pracovní desku a přišroubujte ji k hořákům osmi šrouby s podložkami M-3 (obr. č. 5).
9. Nasadíte hořáky a rošt.



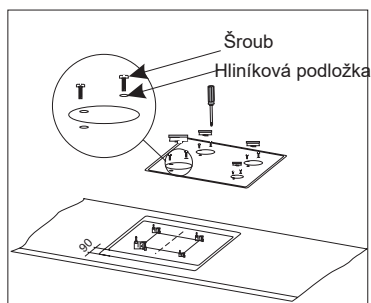
Obr. č. 3



Obr. č. 4



Obr. č. 2



Obr. č. 5

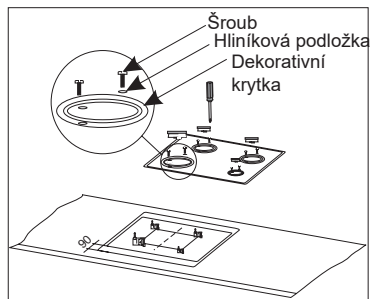
INSTALACE

1.2 Montáž sporáku s varnou plochou z kaleného skla.

Při montáži postupujte následovně:

Provedte činnosti 1 – 5 stejně jako v bodech 1.1 a následujících.

6. Přesuňte rám s hořáky pro získání rozměrové shody 90 mm (obr. č. 6) a v této poloze zablokujte rám s hořáky 4 šroubem č. 1 (obr. č. 3) v otvoru pracovní desky.
7. Provedte PŘIPOJENÍ K ROZVODU PLYNU A ELEKTRINY podle níže uvedené kapitoly.
8. Na rám s hořáky nasadte varnou desku a poté na desku a hořáky nasadte dekorativní krytky. Varnou desku s dekorativními krytkami zašroubujte pomocí 8 šroubů s podložkami M3, nejdříve přišroubujte zadní střední hořáky a poté přišroubujte hořák velký a malý.
9. Nasadte hořáky a rošt.



Obr. č. 6

INSTALACE

Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

- Sporák je továrně přizpůsoben k napájení střídavým proudem, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybaven přívodní šňůrou 3 x 1,5 mm² o délce cca 1,5 m s ochranným kontaktem.
- Připojovací zásuvka elektrického rozvodu musí být vybavena ochranným kolíkem a nesmí se nacházet nad sporákem. Je nutná, aby po ustavení sporáku byla připojovací zásuvka elektrického rozvodu uživateli dostupná.
- Před zapojením sporáku do zásuvky je třeba zkontrolovat, zda:
 - pojistka a elektrický rozvod vydrží zátěž sporáku,
 - je elektrický rozvod vybaven účinným uzemňovacím systémem splňujícím požadavky platných norem a předpisů,
 - je zásuvka snadno dostupná.



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

Sporák má nátrubek se závitem - průměr 1/2". Doporučujeme utěsňování spoje těsnicí teflonovou páskou. Použití nadměrného momentu při utahování (většího než 20 Nm), nebo koudele k utěsňování, může způsobit poškození spoje a jeho netěsnost.

Při připojování sporáku k instalaci kapalného plynu je třeba na přípojku R1/2 * našroubovat kovovou koncovku o délce min. 0,5 m s koncovkou pro hadičku 8 x 1 mm. Kvůli našroubování koncovky je nutné odšroubování pružiny z pantu víka. Potrubí (hadice) přivádějící plyn by se neměl dotýkat kovových částí zadního krytu sporáku.



Poznámka!

Po každé výměně reduktoru proveďte technickou prohlídku sporáku plynových ventilů a fungování ochrany proti úniku plynu.



Pozor!

Po ukončení instalování sporáku je třeba zkontrolovat těsnost všech spojů, použitím k tomuto účelu např. mýdlové vody. Ke kontrole těsnosti nesmí být použit oheň.

INSTALACE

► Přizpůsobení sporáku jinému druhu plynu.

Tato činnost může být prováděna pouze instalátérem s příslušnými oprávněními.

Pokud plyn, kterým má být napájen sporák, se liší od plynu předpokládaného pro sporák v tovární verzi, tj. G20 20 mbar, je třeba vyměnit trysky hořáku a provést regulaci plamene.

Kvůli přizpůsobení sporáku ke spalování jiného druhu plynu je třeba provést:

- výměnu trysek (viz. tabulka níže),
- regulaci „úsporného“ plamene.

Pozor!

Sporáky dodané výrobcem mají hořáky továrně přizpůsobené ke spalování plynu uvedeného na továrním štítku a v záručním listu.

Hořák SOMIPRESS

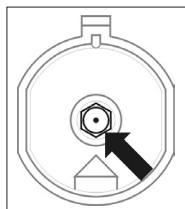
Hořák typu Somipress (dle označení „SOMIpress“ na tělese hořáku)			Druh plynu		
			G20 2E - 20mbar G25 2L - 25mbar	G30 3B/P - 30mbar	G30 3B/P - 50mbar
Pomocný	Průměr trysky	mm	0,72	0,52	0,45
	Tepelné zatížení	kW	1,00	1,00	1,00
	Spotřeba plynu	g/h	-	73	-
Střední	Průměr trysky	mm	0,98	0,67	0,58
	Tepelné zatížení	kW	1,80	1,80	1,80
	Spotřeba plynu	g/h	-	131	-
Velký	Průměr trysky	mm	1,17	0,83	0,75
	Tepelné zatížení	kW	2,80	2,80	2,80
	Spotřeba plynu	g/h	-	204	-

Plamen hořáku	Upravení z kapalného plynu na zemní plyn	Upravení ze zemního plynu na kapalný plyn
Plný	1. Trysku hořáku vyměnit za vhodnou dle tabulky trysek.	1. Trysku hořáku vyměnit za vhodnou dle tabulky trysek.
Úsporný	2. Regulační šroub lehce vyšroubovat a seřídit velikost plamene.	2. Regulační šroub lehce zašroubovat a zkontrolovat velikost plamene.

Kvůli provedení regulace je třeba sundat otočné knoflíky kohoutků.

INSTALACE

Použité povrchové hořáky nevyžadují regulaci primárního vzduchu. Správný plamen má zřetelné kužely uvnitř modrozelené barvy. Krátký šumící plamen nebo dlouhý, žlutý a čadivý, bez zřetelně viditelných kuželů, svědčí o neodpovídající kvalitě plynu v domácnosti instalaci nebo poškození či zašpinění hořáku. Kvůli zkontrolování plamene je třeba nahřát hořák po dobu asi 10 minut plným plamenem a následně přetočit otočný knoflík ventilu na úsporný plamen. Plamen by neměl zhasnout ani přeskočit na trysky.



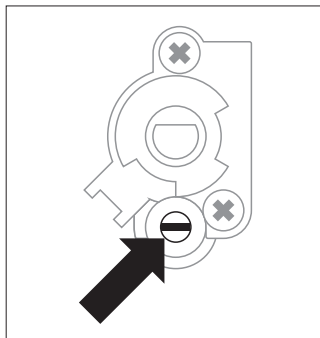
Výměna trysek hořáku – trysku vyšroubovat pomocí speciálního nástrčného klíče 7 a vyměnit za novou příslušně k druhu plynu (viz tabulky).

Pozor!

Úprava zařízení kvůli přizpůsobení plynu, jinému, než je zřejmé z označení výrobce na továrním štítku sporáku, nebo koupě sporáku na jiný druh plynu, než je instalovaný v bytě, je výhradně v gesci uživatel – instalatér.

Přívod plynu do povrchových hořáků je otevírán a nastavován kohoutky s protiúnikovým zabezpečením (obr.).

Seřízení kohoutků je třeba provádět při zapáleném hořáku v poloze – úsporný plamen, při použití regulačního šroubováku velikosti 2,5 mm.



Kohoutek



Pozor!

Po dokončení regulace je třeba umístit nálepku s popisem druhu plynu, k jakému je sporák přizpůsoben.

Před prvním zapnutím pečicí trouby

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

Důležité!

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

Pozor!

V případě sporáků vybavených elektronickým programátorem 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.

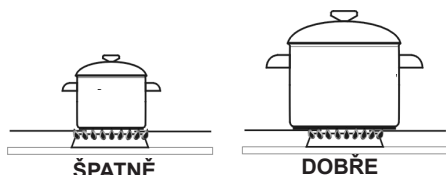
Elektronický programátor je vybaven senzory ovládanými dotykem prstu na označených místech. Každá změna nastavení senzoru je potvrzována akustickým signálem. Je nutné udržovat povrch senzorů v čistotě.

Obsluha povrchových hořáků

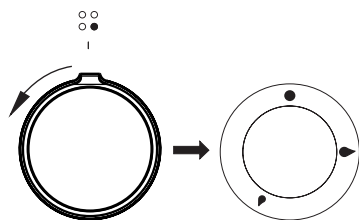
Volba nádoby

Je třeba dbát na to, aby průměr dna nádoby byl vždy větší než velikost (dosah) plamene, a samotná nádoba byla přikryta pokličkou. Doporučujeme, aby průměr hrnce byl 2,5 – 3 krát větší, než průměr hořáku, tzn. v případě hořáku:

- pomocného – nádoba o průměru od 90 do 150 mm,
- středního – nádoba o průměru od 160 do 220 mm,
- velkého – nádoba o průměru od 200 do 240 mm, a výška hrnce by neměla být větší než jeho průměr.



Otočný knoflík ovládání činnosti hořáků



- *Poloha vypnutý hořák*
- *Poloha velký plamen*
- *Poloha úsporný plamen*

Zapalování hořáků bez zapalovače

- zapálit zápalku.
- stlačit otočný knoflík až po citelný odpor a přetočit doleva do polohy „velký plamen“ (flame symbol),
- zažehnout plyn zápalkou,
- nastavit požadovaný plamen (např. „úsporný“ (flame symbol with dot)),
- po ukončení vaření vypnout hořák otočením knoflíku doprava (poloha vypnutý ●).

Zapalování hořáků zapalovačem spojeným s otočným knoflíkem*

- stlačit otočný knoflík zvoleného hořáku až po citelný odpor a přetočit doleva do polohy „velký plamen“ (flame symbol),
- přidržet až do momentu zažehnutí plynu,
- po zažehnutí plamene hořáku povolit tlak na knoflík a nastavit požadovaný plamen (např. „úsporný“ (flame symbol with dot)),

Pozor!

V případě typů sporáků vybavených protiúnikovým zabezpečením (pojistkou) povrchových hořáků, je kvůli zafungování zabezpečení třeba při úkonu zapalování přidržet otočný knoflík po dobu asi 10 sek. maximálně stlačený v poloze „velký plamen“.

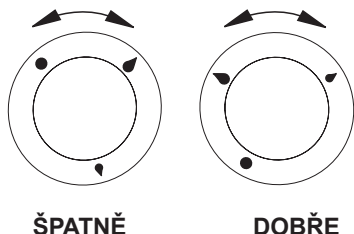
OBSLUHA

Volba plamene hořáku

Správně seřízené hořáky mají plamen světle modré barvy se zřetelně viditelným vnitřním kuželem. Volba velikosti plamene závisí na nastavení polohy otočného knoflíku hořáku:

- ♦ velký plamen
- ♦ malý plamen (zvaný „úsporný“)
- zhasnutý /vypnutý/ hořák (přívod plynu uzavřen)

Velikost plamene lze dle potřeby plynule regulovat.



Pozor!

Zákaz regulace plamene v rozsahu mezi polohou vypnutý hořák ● a polohou velký plamen ♦

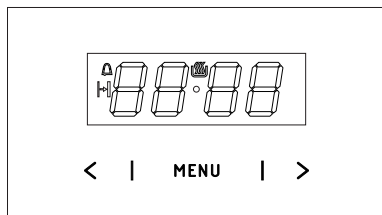
Činnost zabezpečení proti úniku plynu

Některé modely /typy/ jsou vybaveny automatickým systémem uzavírajícím přívod plynu do hořáku v případě absence plamene.

Tento systém zabezpečuje před unikáním plynu v případě, že plamen na hořáku zhasne, např. v důsledku jeho zalití...

Opětovné zažehnutí hořáku vyžaduje intervenci uživatele.

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 funkcí 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 přidržíte 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 nejtmaší nastavení a 9 nejsvětější. 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.

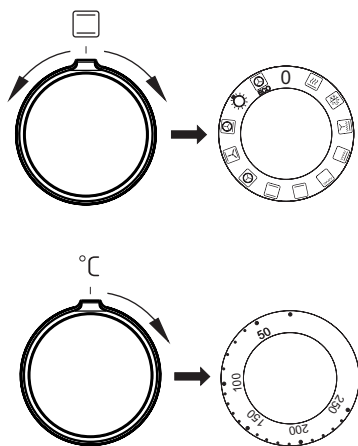
Noční režim

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

Funkce pečicí trouby a její obsluha

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

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



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 termooběh a opékač. Používá se pro vstupní ohřev pečicí trouby.



Rozmrazování

Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřívaců.



Zapnutý ventilátor jak rovněž gril

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



Zesílený gril (Supergril)

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



Zapnutý gril

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



Zapnutý dolní ohřev

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



Zapnutý dolní a horní ohřev

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



Zapnutý termooběh

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

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



Zapnutý ventilátor jak rovněž dolní a horní ohřev.

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



Zapnutý termooběh a dolní ohřev

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



Nezávislé osvětlení pečicí trouby

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



Termooběh eco

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

Kontrolna lampička

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

OBSLUHA

Používání grilu

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

Pro zapnutí grilu je třeba:

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

Pro funkce grilování obr. a zesílené grilování obr. je třeba nastavit teplotu na 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

Pokrmý z těsta

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

Pečení masa

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

Funkce ohřevu termooběh ECO

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

Doporučované parametry při použití funkce termooběh ECO

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

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

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

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

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

Pečení pečiva

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

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

²⁾ 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 ¹⁾	1,5–2,5
	Rošt	4		250 ²⁾	2 - 3
Hovězí hamburgery	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	4 – rošt 3 – plech na pečení masa		250 ¹⁾	1. strana 10–15 2. strana 8–13

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

²⁾ Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

Pečení

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

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

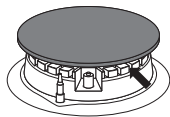
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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.

Hořáky, mřížka desky pod hořáky, plášť sporáku

- V případě znečištění hořáků a mřížky je třeba tyto části vybavy sundat ze sporáku a umýt v teplé vodě s přídavkem prostředků na odstranění tuku a špíny. Následně je nutné vytřít je do sucha. Po sundání mřížky důkladně omýt desku pod hořáky a vytřít do sucha měkkým hadříkem. Zvláštní čistotu je třeba udržovat u plamenových otvorů věnců (korun) pod kryty hořáků, viz obr. níže. Otvory trysek pročistit za použití tenkého měděného drátu. Nepoužívat ocelový drát, nerozvrátat otvory.

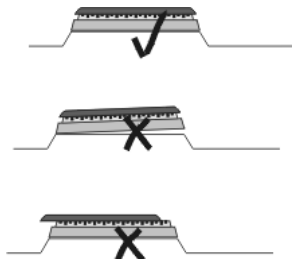


Pozor!

Součásti hořáku musí být vždy suché. Částice vody mohou zabrzdit výtok plynu a způsobit špatné hoření hořáku.

Zkontrolujte, zda elementy hořáku byly po čištění správně založené.

Neaxiální poloha krytu hořáku může způsobit trvalé poškození hořáku.



- K mytí smaltovaných povrchů používejte jemné tekuté prostředky. Nepoužívejte čisticí prostředky se silným brusným účinkem, jako např. prášky na drhnutí obsahující brusivo, brusné pasty, brusné kameny, pemzy, drátěnky apod.
- Sporák s nerezovou deskou vyžaduje vstupní, důkladné umytí pracovní desky před zahájením provozu. Zvláštní pozornost je třeba obrátit na odstranění zbytků lepidla z fólie sundávané z plechů při montáži, respektive lepicí pásky nalepené při balení sporáku. Desku je třeba čistit pravidelně po každém použití. Nepřipouštějte silné znečištění pracovní desky, a zejména připáleniny pocházející z vykypělých zbytků. K vstupnímu a běžnému mytí doporučujeme použití prostředku typu Stahl-Fix.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Pečící trouba

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

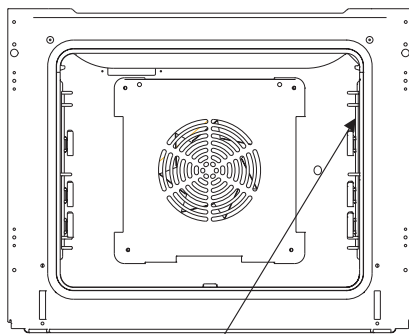


Pozor!

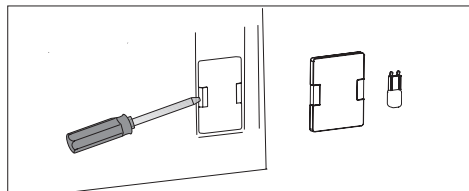
K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

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



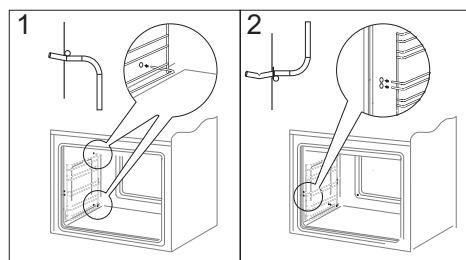
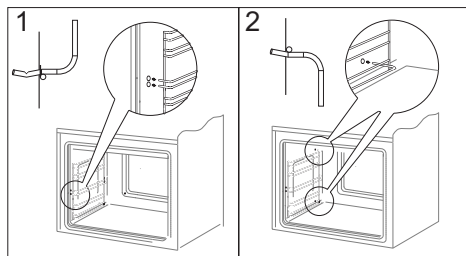
Osvětlení trouby



1. Troubu odpojte od napájení
 2. Z pečící trouby vyjměte plechy.
 3. Pokud má trouba teleskopická vodítka, vyjměte je.
 4. Pomocí plochého šroubováku nadzvedněte západku stínítka, vyjměte ho, umyjte a nezapomeňte utřít do sucha.
 5. Vyjměte halogenovou žárovku tak, že ji vysunete směrem dolů s použitím hadříku nebo papíru, v případě potřeby ji vyměňte za novou G9
 - napětí 230V
 - výkon 25W
 6. Halogenovou žárovku vložte přesně do objímky.
 7. Nasadte stínítko osvětlení
- Pozor: Pamatujte na to, abyste se přímo nedotýkali prsty halogenové žárovky při jejím nasazování!**

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

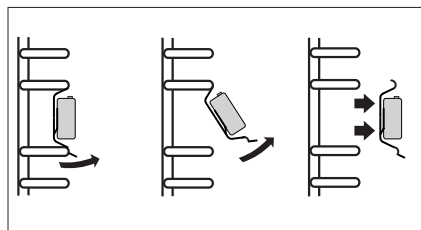


- Trouby označené písmeny **Dp**, mají ne-rezové výsuvné vodící lišty vkládacích roštů, připevněné k drátěným vodícím lištám. Předtím než na ně položíte plech, je třeba je vysunout (pokud je trouba zahřátá, vysunujte je zachycením zadní hranou plechu o zarážky nacházející se na přední straně výsuvných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

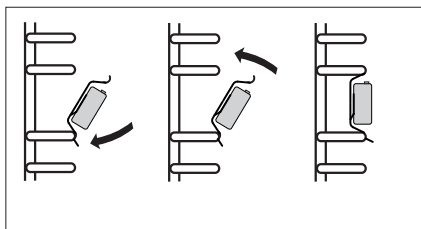
Pozor!

Teleskopické vodící lišty nenáležejí umývat v myčkách nádobí

Vyjímání teleskopických vodících lišt



Zakládání teleskopických vodících lišt

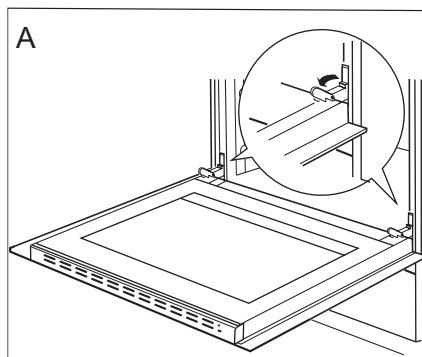


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Vytahování dvířek

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

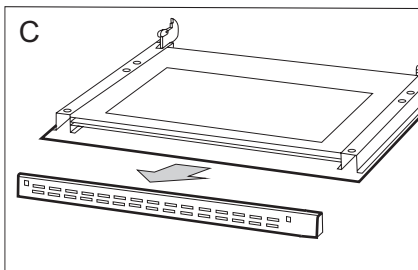
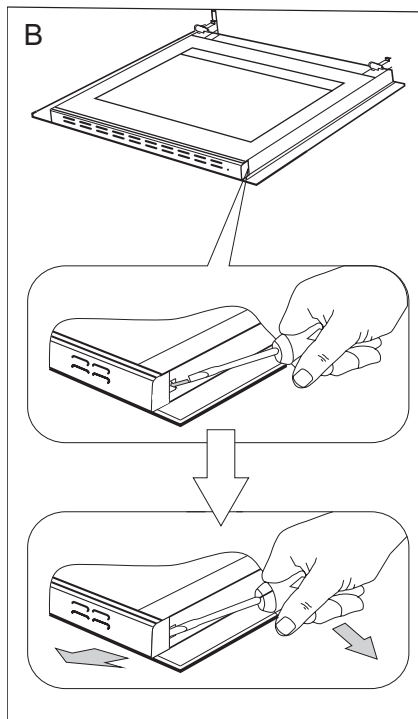
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



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

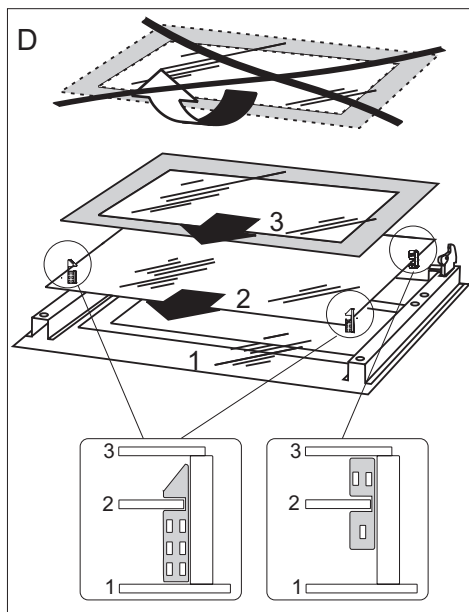
3. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek.

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! Nevtláčujte horní lištu současně do obou stran dvířek. Pro správné osazení horní lišty dvířek, nejdříve přiložte levý konec lišty do dvířek, a pravý konec vtlačte 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. Hořák nezapaluje	zašpiněné plamenové otvory	uzavřít uzavírací ventil plynu, zavřít kohoutky hořáků, vyvětrat místnost, vyndat hořák, očistit a profouknout plamenové otvory
2. Zapalovač plynu nezapaluje	přerušení dodávky proudu	zkontrolovat pojistku domácí instalace, spálenou vyměnit
	přerušení dodávky plynu	otevřít ventil přívodu plynu
	znečištěný (zamaštěný) zapalovač plynu	vyčistit zapalovač plynu
	otočný knoflík kohoutku stlačený nedostatečně dlouho	přidršet stlačený otočný knoflík do doby plného plamene kolem koruny hořáku
3. plamen při zapalování hořáku zhasíná	příliš brzy uvolněný knoflík kohoutu	přidršet otočný knoflík déle v poloze „velký plamen“
4. elektrická výbava nefunguje	přerušení dodávky proudu	zkontrolovat pojistku domácí instalace, spálenou vyměnit
5. 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)
6. nefunguje osvětlení trouby	povolená nebo poškozená žárovka	dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba)

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	230V~50 Hz
Jmenovitý výkon	max. 3,6 kW
Category	DE II2ELL3B/P, NL II2L3B/P, AT II2H3B/P BE II2E+3+, SI II2H3+ CZ,SK,BG, HR, RO II2H3B/P

Rozměry sporáku 59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Spotřeba energie v pohotovostním režimu (Psm) [W]	0,5
Spotřeba energie ve vypnutém režimu [W]	-
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení k síti [W]	-
Čas automatického přechodu do pohotovostního/vypnutého režimu [min]	-

Splňuje požadavky norem EN 60335-1; EN 60335-2-6, EN 30-1-1 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)	
Nucený oběh vzduchu ECO (dolní topné těleso + horní + opékač + ventilátor)	
Standardní režim ECO (dolní topné těleso + horní)	

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 plynová zařízení 2009/142/EC (do 20.04.2018)
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/426 (od 21.04.2018)
- směrnice ErP - 2009/125/EC

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

Kontakty pro záruční a pozáruční servis výrobku značky Amica.

ČR

Martykán servis

Zámecká 3

698 01 Veselí nad Moravou

Tel: 518 324 555

e-mail: servis@martykanservis.cz

www.martykanservis.cz

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

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

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

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.

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.

Pozor. Vždy dohliadajte na varenie. Ak varenie trvá krátko, dohliadajte na neho celý čas.

Pozor. Používajte iba kryty dosky navrhnuté výrobcom zariadenia, alebo ktoré výrobca zariadenia v užívateľskej príručke odporúča ako vhodné. V opačnom prípade, pri používaní nevhodných krytov, môže dôjsť k úrazu alebo nehode.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA

Pozor: Pri používaní spotrebiča na varenie a pečenie vzniká v miestnosti, v ktorej je nainštalovaný, teplo, vlhkosť a horľavé výpary. Dbajte na to, aby bola miestnosť kuchyne dobre vetraná, najmä keď sa spotrebič používa.

Dlhodobé intenzívne používanie spotrebiča si môže vyžadovať dodatočné vetranie, napríklad zvýšenie výkonu mechanickej ventilácie, ak sa používa, dodatočné vetranie na bezpečný odvod horľavých výparov do vonkajšieho prostredia, pričom sa zabezpečí výmena vzduchu v miestnosti.

Pred inštaláciou dodatočného vetrania sa poraďte s odborníkom.

Pozor: Spotrebič sa môže používať len na varenie a pečenie. Nemal by sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie priestoru.

Tento spotrebič je určený na typické funkcie v domácom prostredí (napr. varenie) pre neodborných používateľov.

Príklady domáceho prostredia:

- domy a byty,
- obchody, kancelárie a iné podobné pracoviská,
- poľnohospodárske objekty,
- hotely, motely a iné obytné zariadenia, kde zariadenie používajú neodborní používatelia.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA



- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Odporúčame maximálnu opatrnosť, aby ste sa vyhli dotýkaniu horúcich častí vnútri rúry.
- Prosíme, aby ste počas používania sporáka dávali pozor na deti, pretože deti nepoznajú pravidlá obsluhy sporáka.
- Je potrebné dávať pozor, aby sa prípojná elektrická šnúra domácich spotrebičov, napr. mixéra, nedotýkala horúcich častí sporáka.
- Do zásuvky nekladajte horľavé materiály, pretože sa môžu počas používania rúry vznietiť.
- Počas vyprážania by nemal byť sporák ponechaný bez dozoru. Oleje a tuky sa môžu vznietiť z dôvodu prehriatia.
- Je potrebné dávať pozor na moment uvedenia do varu, aby nedošlo k zaliatí horáka.
- Ak dôjde k poškodeniu sporáka, je možné opätovne ho používať po odstránení poruchy odborníkom.
- Neotvárajte kohútik na prípojke plynu alebo uzatvárací ventil na bombe bez predchádzajúceho uistenia sa, že sú všetky kohútiky zatvorené.
- Nedopustíte, aby sa horáky zalievali a znečisťovali. Zašpinené horáky očistíte a osušíte ihneď po vychladnutí.
- Riad nesmie byť ukladaný priamo na horáky.
- Nedávajte na rošt nad jedným horákom riad ťažší než 10 kg a na celom rošte riad s celkovou hmotnosťou vyššou než 40 kg.
- Nebúchajte do gombíkov a horákov.
- Na otvorené dverka rúry nedávajte predmety s hmotnosťou vyššou než 15 kg.
- Vykonávanie úprav a oprav sporáka osobami, ktoré nie sú odborne vyškolené, je zakázané.
- Zhasínanie plameňa horáka fúkaním je zakázané.
- Pred otvorením veka odporúčame jeho očistenie od všetkých nečistôt. Povrch platne sporáka pred jej zakrytím vekom odporúčame nechať vychladnúť.
- Sklenené veko sporáka môže v dôsledku ohriatia prasknúť. Pred sklopením veka zhasnite všetky horáky. (Sporáky vybavené skleneným vekom – pozri „Charakteristika výrobku“.)

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA



- Je zakázané svojvoľné vykonávanie úprav sporáka na iný druh plynu, premiestňovanie sporáka na iné miesto a vykonávanie zmien napájacej inštalácie. Tieto práce môže vykonávať len oprávnený inštalatér.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety, pretože tie môžu poškrabať povrch, čo môže viesť k popraskaniu skla.
- V PRÍPADE PODOZRENIA, ŽE UNIKÁ PLYN, SA NESMIE:
 - zapaľovať zápalky, fajčiť cigarety, zapínať a vypínať elektrické spotrebiče (zvonček alebo vypínač osvetlenia), a používať iné elektrické a mechanické zariadenia, ktorá zapríčiňujú vznik elektrickej alebo mechanickej vyvolanej iskry. V takom prípade treba okamžite uzavrieť ventil na plynovej bombe alebo uzatvárať kohútik plynovej prípojky, vyvetrať miestnosť a potom privolať osobu oprávnenú na odstránenie príčiny úniku.
- V každej situácii spôsobenej technickou poruchou treba bezodkladne odpojiť elektrické napájanie sporáka (pri dodržovaní vyššie uvedených pravidiel) a nahlásiť poruchu kvôli oprave.
- K plynovej inštalácii nesmú byť pripojené žiadne anténne zvedy, napr. rozhlasových prijímačov.
- V prípade vznietenia plynu unikajúceho z netesniacej inštalácie treba okamžite uzatvoriť prívod plynu pomocou uzatváracieho ventilu.
- V prípade vznietenia plynu unikajúceho z netesniaceho ventilu plynovej bomby je potrebné ochladiť bombu prehodením mokrej deky a uzatvoriť ventil na bombe. Po ochladení bomby ju treba vyniesť do otvoreného priestoru. Zákaz opätovného použitia poškodennej bomby.
- V prípade niekoľkodňovej prestávky v používaní sporáka treba zavrieť hlavný uzáver (ventil) na plynovej inštalácii, zatiaľ čo v prípade používania plynovej bomby vždy po každom použití.

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.**

Riad, resp. jeho dno určené na varenie by nemalo byť nikdy menšie než je veľkosť plameňa. Treba pamätať i na prikrývanie nádob pokrievkou.

- **Starostlivosť o čistotu horákov, mriežky, platne pod horákmi.**

Znečistenie narušuje prenášanie tepla - veľmi pripálené nečistoty sa dajú odstrániť často už iba prostriedkami, ktoré veľmi zaťažujú životné prostredie.

Mimoriadnu čistotu treba udržiavať v blízkosti plameňových otvorov vencov (korún) pod krytmi horákov a otvorov hubíc horákov.

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

Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.

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

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

- **Využitie zvyškového tepla rúry.**

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

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

- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**

Teplo uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dvierok.

Najlepšie je odstraňovať ich okamžite.

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

Spôsobuje to zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

ROZBALENIE



Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.

Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti

obalu spôsobom, ktorý neohrozuje životné prostredie.

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

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

VYRADENIE Z PREVÁDZKY



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

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

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

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

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

OPIS VÝROBKU

[10] Stredný horák

[9] Veľký horák

[7] Kontrolka termoregulátora L

[14] Elektronický programátor

[2] Ovládacie koliesko voľby funkcií rúry

[1] Ovládacie koliesko regulátoru teploty

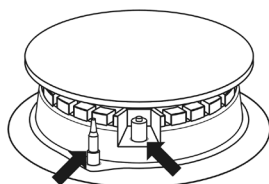
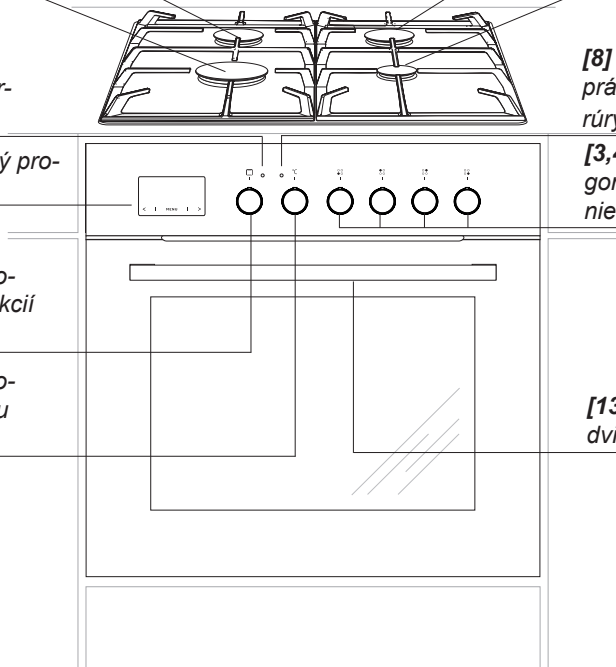
[11] Stredný horák

[12] Pomocný hořák

[8] Kontrolka práce pečící rúry R

[3,4,5,6] Otočné gombíky na ovládanie varných plôch

[13] Úchytka dvierok rúry

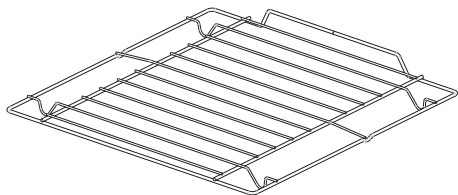


Zabezpečenie proti úniku plynu

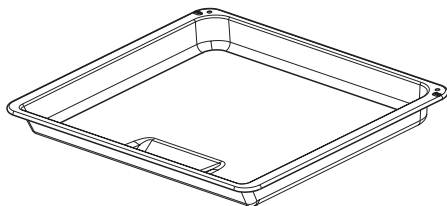
Iskrový zapaľovač

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

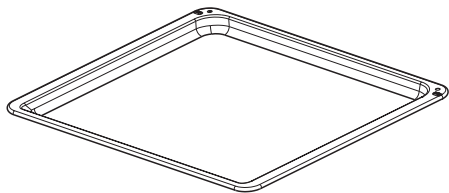
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*

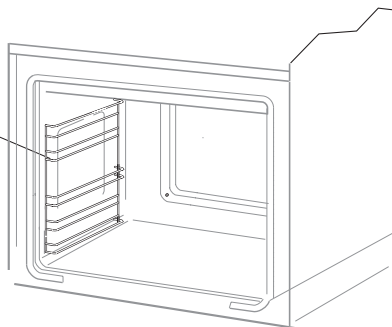


*Plech na pečenie /mäsa/**



*Plech na pečivo**

Bočné závesné lišty plechov

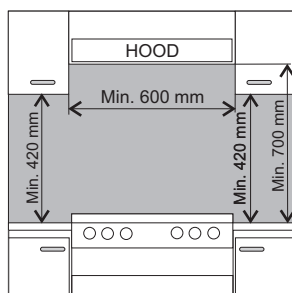


*u niektorých typov

INŠTALÁCIA

Umiestnenie a montáž sporáka

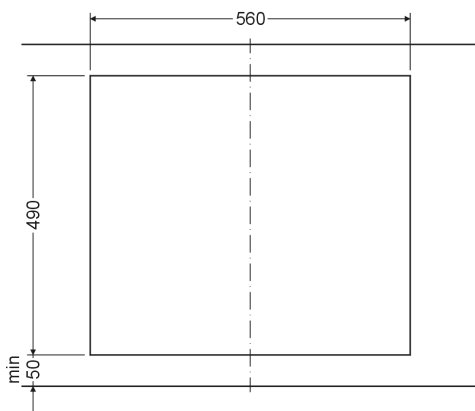
- Miestnosť musí byť suchá a dobre odvetrávaná a umiestnenie sporáka musí zaisťovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Nábytok, do ktorého budete montovať spotrebič, musí byť obložený s použitím materiálov, ktoré sú odolné voči teplotám vyšším ako 100°C. Nedodržanie tejto podmienky môže byť príčinou vzniku deformácií povrchu alebo odlepenia sa obloženia.
- Diel nábytku, do ktorého bude vstávaná rúra, musí byť pevne pripevnený.
- Nábytok nachádzajúci v blízkosti sporáka, ktorý vyčnieva nad jeho povrch, sa musí nachádzať vo vzdialenosti minimálne 110 mm od okraja dosky s horákmi.
- Digestory montujte podľa pokynov uvedených v pripojených k nim v ich návodoch na obsluhu.



1.1 Montáž

Za týmto účelom:

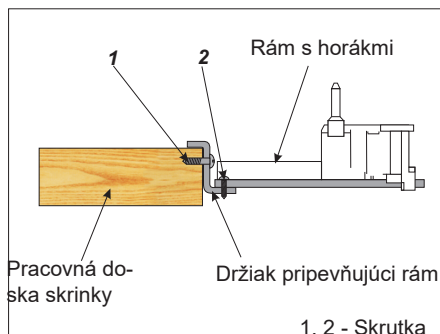
1. Pripravte otvor na namontovanie pracovnej dosky podľa výkresu 1.
2. Pripravte otvor v skrinke na montáž rúry s rozmermi uvedenými na výkrese 2.
3. Uvoľnite skrutky č. 2 výkres 3.
4. Opatrne vsuňte rúru do vopred pripraveného otvoru v skrinke, zabezpečte proti vysunutiu 4 skrutkami na miestach označených na výkr. 4.



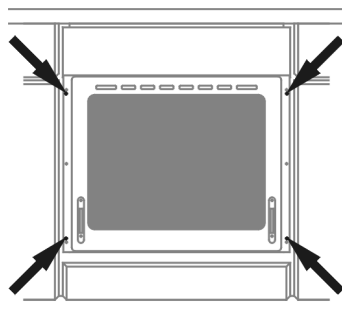
Výkres 1

INŠTALÁCIA

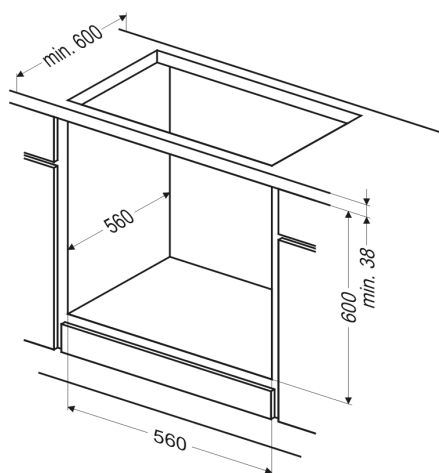
5. Zdvihnite rám s horákmi na úroveň pracovnej dosky skrinky, polohu prvkov pripievajúcich rám upravte podľa maximálnej veľkosti otvoru v pracovnej doske a dotiahnite skrutky č. 4 pri dodržaní rovnej vzdialenosti rámu s horákmi od bočných hrán na montáž varnej dosky.
6. Presuňte rám s horákmi pre dosiahnutie čo najpresnejšieho rozmeru 90 mm (výkr. 5) a v tejto polohe pripievajte rám s horákmi pomocou skrutiek č. 1 (výkr. 3) v otvore pracovnej dosky.
7. PRÍPOJKU DO PLYNOVÉHO A ELEKTRICKÉHO VEDENIA vykonajte podľa nasledujúcej kapitoly.
8. Na rám s horákmi naložte pracovnú dosku a priskrutkujte ju k horákom pomocou 8 skrutiek s podložkou M-3 (výkr. 5).
9. Naložte horáky a rošt.



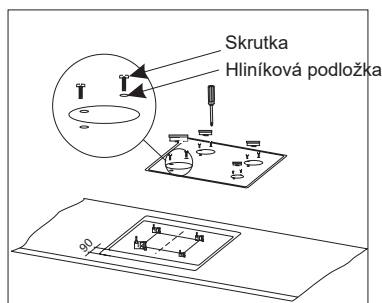
Výkres 3



Výkres 4



Výkres 2



Výkres 5

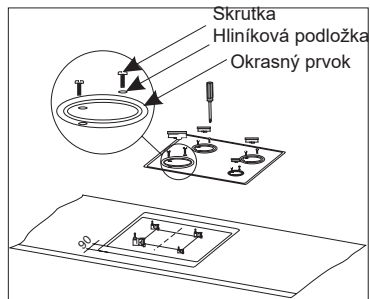
INŠTALÁCIA

1.2 Montáž sporáka s pracovnou doskou z kaleného skla.

Za týmto účelom:

dodržiavajte pokyny 1-5 ako v bode 1.1, a následne,

6. Presuňte rám s horákmi pre dosiahnutie presnosti rozmerov 90 mm (výkr. č. 6) a v tejto polohe pripevnite rám s horákmi pomocou 4 skrutiek č. 1 (výkr. 3) v otvore pracovnej dosky.
7. PRÍPOJKU DO PLYNOVÉHO A ELEKTRICKÉHO VEDENIA vykonajte podľa nasledujúcej kapitoly.
8. Rám s horákmi naložte sklo, a potom naložte okrasné prvky na sklo a horáky. Sklo s okrasnými prvkami priskrutkujte pomocou 8 skrutiek s podložkami M3, skrutky začínajte pripevňovať od zadných stredných horákov, potom pripevnite veľký a malý horák.
9. Naložte horáky a rošt.



Výkres 6

INŠTALÁCIA

Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

- Sporák je továrensky prispôsobený na napájanie striedavým prúdom, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybavený prívodovou šnúrou 3 x 1,5 mm² s dĺžkou cca 1,5 m s ochranným kontaktom.
- Pripájacia zásuvka elektrického rozvodu musí byť vybavená ochranným kolíkom a nesmie sa nachádzať nad sporákom. Je nutné, aby po umiestnení sporáka bola pripájacia zásuvka elektrického rozvodu užívateľovi dostupná.
- Pred zapojením sporáka do zásuvky treba skontrolovať, či:
 - poistka a elektrický rozvod vydržia záťaž sporáka,
 - je elektrický rozvod vybavený účinným uzemňovacím systémom spĺňajúcim požiadavky platných noriem a predpisov,
 - je zásuvka ľahko dostupná.



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

Pozor!

Pripojiť sporák k fľaši s plynom alebo k existujúcej inštalácii môže len oprávnený inštalatér pri dodržiavaní všetkých bezpečnostných predpisov.

Sporák má nátrubok so závitom – priemer 1/2". Odporúčame utesňovanie spoja tesniacou teflónovou páskou. Použitie nadmerného momentu pri uťahovaní (väčšieho než 20 Nm), alebo kúdele na utesňovanie, môže spôsobiť poškodenie spoja a jeho netesnosť.

Pri pripájaní sporáka na inštaláciu kvapalného plynu treba na prípojku R1/2 * naskrutkovať kovovú koncovku s dĺžkou min. 0,5 m s koncovkou pre hadičku 8 x 1 mm. Kvôli naskrutkovaniu koncovky je nutné odskrutkovanie pružiny z pántu veka. Potrubie (hadica) privádzajúca plyn by sa nemalo dotýkať kovových častí zadného krytu sporáka.



Poznámka!

Po každej výmene reduktora vykonajte technickú prehliadku sporáku plynových ventilov a fungovanie ochrany proti úniku plynu.



Pozor!

Po ukončení inštalovania sporáka treba skontrolovať tesnosť všetkých spojov, napr. použitím mydlovej vody. Na kontrolu tesnosti nesmie byť použitý oheň.

INŠTALÁCIA

Prispôsobenie sporáka na iný druh plynu

Táto činnosť môže byť vykonávaná iba inštalátorom s príslušnými oprávneniami.

Ak sa plyn, ktorým má byť napájaný sporák, líši od plynu predpokladaného pre sporák v továrenskej verzii, t. j. G20 20 mbar, je potrebné vymeniť hubice horáka a vykonať reguláciu plameňa.

Na prispôsobenie sporáka na spaľovanie iného druhu plynu treba vykonať:

- výmenu hubíc (pozri tabuľku nižšie),
- reguláciu „úsporného“ plameňa.

Pozor!

Sporáky dodané výrobcom majú horáky továrensky prispôsobené na spaľovanie plynu uvedeného na továrenskom štítku a v záručnom liste.

SOMIPRESS

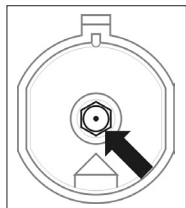
Horák typu Somipress (s označením „SOMIpress“ na telese horáka)			Druh plynu		
			G20 2E - 20mbar G25 2L - 25mbar	G30 3B/P - 30mbar	G30 3B/P - 50mbar
Pomocný	Priemer dýzy	mm	0,72	0,52	0,45
	Tepelné zaťaženie	kW	1,00	1,00	1,00
	Spotreba plynu	g/h	-	73	-
Stredná	Priemer dýzy	mm	0,98	0,67	0,58
	Tepelné zaťaženie	kW	1,80	1,80	1,80
	Spotreba plynu	g/h	-	131	-
Veľký	Priemer dýzy	mm	1,17	0,83	0,75
	Tepelné zaťaženie	kW	2,80	2,80	2,80
	Spotreba plynu	g/h	-	204	-

Plameň horáka	Upravenie z kvapalného plynu na zemný plyn	Upravenie zo zemného plynu na kvapalný plyn
Plný	1. Hubicu horáka vymeniť za vhodnú podľa tabuľky hubíc.	1. Hubicu horáka vymeniť za vhodnú podľa tabuľky hubíc.
Úsporný	2. Regulačnú skrutku zľahka vyskrutkovať a nastaviť veľkosť plameňa.	2. Regulačnú skrutku zľahka zaskrutkovať a skontrolovať veľkosť plameňa.

Na vykonanie regulácie treba dať dole otočné gombíky kohútikov.

INŠTALÁCIA

Používané povrchové horáky nevyžadujú reguláciu primárneho vzduchu. Správny plameň má zreteľné kužele vo vnútri modrozelenej farby. Krátky šumiaci plameň alebo dlhý, žltý a čadivý, bez zreteľne viditeľných kužeľov, svedčí o nezodpovedajúcej kvalite plynu v domácej inštalácii alebo poškodení či zašpinení horáka. Na kontrolu plameňa treba nahriať horák asi 10 minút plným plameňom a následne pretočiť otočný gombík ventilu na úsporný plameň. Plameň by nemal zhasnúť ani preskočiť na hubicu.

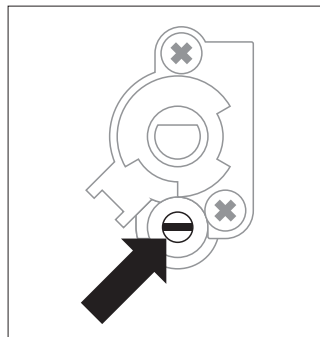


Výmena hubíc horáka – hubicu vyskrutkovať pomocou špeciálneho nástrčného kľúča 7 a vymeniť za novú, príslušne k druhu plynu (pozri tabuľky).

Pozor!

Úprava zariadenia kvôli prispôbeniu plynu, inému, než je zrejme z označenia výrobcu na továrenskom štítku sporáka, alebo kúpa sporáka na iný druh plynu, než je inštalovaný v byte, je výhradne v gescii užívateľ – inštalatér.

Prívod plynu do povrchových horákov je otváraný a nastavovaný kohútik s protiúnikovým zabezpečením. Nastavenie kohútikov treba vykonávať pri zapálenom horáku v polohe „úsporný plameň“, pri použití regulačného skrutkovača s veľkosťou 2,5 mm.



Kohoutek



Pozor!

Po dokončení regulácie je potrebné umiestniť nálepku s opisom druhu plynu, na aký je sporák prispôbený.

Pred prvým zapnutím sporáka

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

Dôležité!

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

Pozor!

Pri sporákoch vybavených elektronickým programátorom 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!

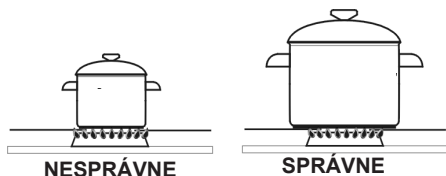
Elektronický programátor je vybavený senzormi ovládanými dotykom prstu na označených miestach. Každá zmena nastavenia je potvrdzovaná akustickým signálom. Je nutné udržiavať povrch senzorov v čistote.

Obsluha povrchových horákov

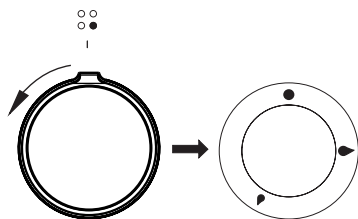
Voľba riadu

Je potrebné dbať na to, aby priemer dna nádoby bol vždy väčší než veľkosť (dosah) plameňa, a samotná nádoba bola prikrytá pokrievkou. Odporúčame, aby priemer hrnca bol 2,5 – 3-krát väčší, než priemer horáka, tzn. v prípade horáka:

- pomocného – nádoba s priemerom od 90 do 150 mm,
- stredného – nádoba s priemerom od 160 do 220 mm,
- veľkého – nádoba s priemerom od 200 do 240 mm, a výška hrnca by nemala byť väčšia než jeho priemer.



Otočný gombík ovládania činnosti horákov



- *Poloha vypnutý horák*
- *Poloha veľký plameň*
- *Poloha úsporný plameň*

Zapaľovanie horákov bez zapaľovača

- zapáliť zápalku,
- stlačiť otočný gombík až po citelný odpor a pretočiť doľava do polohy „veľký plameň“ (symbol of a large flame),
- zažať plyn zápalkou
- nastaviť požadovaný plameň (napr. „úsporný“ (symbol of a small flame)),
- po ukončení varenia vypnúť horák otočením gombíka doprava (poloha „vypnutý“ (symbol of a dot)).

Zapaľovanie horákov zapaľovačom spojeným s otočným gombíkom*

- stlačiť otočný gombík zvoleného horáka až po citelný odpor a pretočiť doľava do polohy „veľký plameň“ (symbol of a large flame) ,
- pridržať až do momentu zažatia plynu,
- po zažatí plameňa horáka povoliť tlak na gombík a nastaviť požadovaný plameň (napr. „úsporný“ (symbol of a small flame))

Pozor!

Pri sporákoch vybavených proti-únikovým zabezpečením (poistkou) povrchových horákov je kvôli fungovaniu zabezpečenia potrebné pri úkone zapaľovania pridržať otočný gombík počas asi 10 sekúnd maximálne stlačený v polohe „veľký plameň“.

OBSLUHA

Voľba plameňa horáka

Správne nastavené horáky majú plameň svetlomodrej farby so zreteľne viditeľným vnútorným kužeľom. Voľba veľkosti plameňa závisí od nastavenia polohy otočného gombíka horáka:

- ♦ veľký plameň
- ♦ malý plameň (zvaný „úsporný“)
- zhasnutý/vypnutý horák (prívod plynu uzavretý)

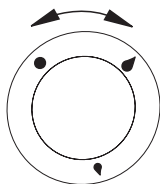
Veľkosť plameňa sa dá podľa potreby plynulo regulovať.

Činnosť zabezpečenia proti úniku plynu*

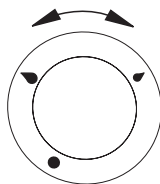
Niektoré modely/typy sú vybavené automatickým systémom uzatvárajúcim prívod plynu do horáka v prípade absencie plameňa.

Tento systém chráni pred unikaním plynu v prípade, že plameň na horáku zhasne, napr. v dôsledku jeho zalatia...

Opätovné zažatie horáka vyžaduje intervenciu užívateľa.



NESPRÁVNE



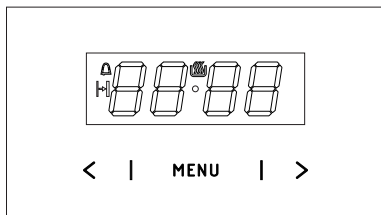
SPRÁVNE

Pozor!

Zákaz regulácie plameňa v rozsahu medzi polohou „vypnutý“ horák ● a polohou „veľký plameň“ ♦

*u niektorých typov

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.

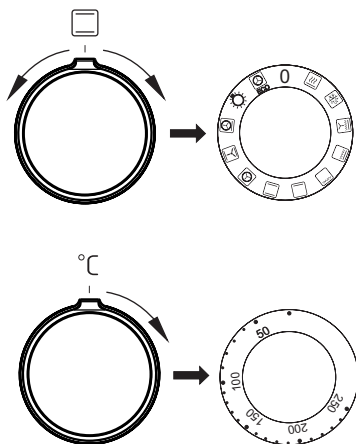
Nočný režim

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

Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

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

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



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

Pozor!

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

Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

0 Nulové nastavenie



Rychlý ohřev

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



Rozmrazovanie

Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.



Zapnutý ventilátor ako aj gril

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



Zosilnený gril (Supergril)

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



Zapnutý gril

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



Zapnutý dolný ohrev

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



Zapnutý dolný a horný ohrev

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



Zapnutý termoobeh

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

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



Zapnutý ventilátor ako tiež dolný a horný ohrev.

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



Zapnutý termoobeh a dolný ohrev

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



Nezávislé osvetlenie rúry

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



ECO

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**. Svietenie kontrolnej lampičky **R** signalizuje činnosť rúry. Zhasnutie **L** lampičky je signálom, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak kuchárске 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 termoobeh ECO

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

Odporúčané parametre pri použití funkcie termoobeh ECO

Druh pečenia pokrmu	Funkcie pečiacej rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Piškótová 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 PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

Tepl vzdušná rúra (dodatočné vyhrievanie ventilátora + ventilátor)

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

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

¹⁾ Vyhrejte prázdnu rúru

²⁾ 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 ²⁾ (min.)
Malé koláče	Plech na pečenie	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plech na pečenie	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plech na pečenie	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Krehké cesto (pásiky)	Plech na pečenie	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Plech na pečenie	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plech na pečenie	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Bábovka bez tuku	Rošt + bábovková forma Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Jablkový koláč	Rošt + dve formy Ø 20 cm	2 2 formy na rošte umiestnite diagonálne, pravý zadný a ľavý predný roh		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Vyhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

²⁾ 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 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rošt	4		250 ²⁾	2 - 3
Hovädzie burgery	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	4 - rošt 3 - plech na pečenie		250 ¹⁾	1 strana 10 - 15 2 strana 8 - 13

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

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

Pečenie

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

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

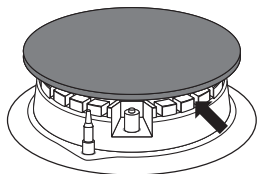
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Starostlivosť užívateľa o priebežné udržiavanie sporáka v čistote a o jeho správnu údržbu ovplyvňuje významným spôsobom predĺženie lehoty jeho bezporuchovej prevádzky.

Pred začiatkom čistenia je potrebné sporák vypnúť a skontrolovať, či sú všetky otočné gombíky nastavené do polohy „●“/„0“. Čistiace úkony je možné začať až po vychladnutí sporáka.

Horáky, mriežka, dosky pod horákmi, plášť sporáka

- V prípade znečistenia horákov a mriežky je potrebné tieto časti výbavy vybrať zo sporáka a umyť v teplej vode s prídavkom prostriedkov na odstránenie tuku a špiny. Následne je nutné vytrieť ich do sucha. Po vybratí mriežky dôkladne umyť dosku pod horákmi a vytrieť do sucha mäkkou handričkou. Zvláštnu čistotu treba udržiavať pri plameňových otvoroch vencov (korún) pod krytmi horákov, pozri obr. nižšie. Otvory hubíc prečistiť s použitím tenkého medeného drôtu. Nepoužívať oceľový drôt, nerozvrtať otvory.

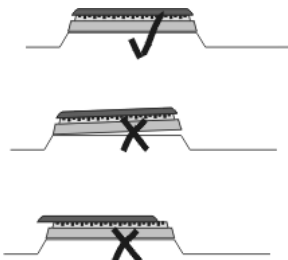


Pozor!

Súčasť horáka musia byť vždy suché. Čiastočky vody môžu zabrzdiť výtok plynu a spôsobiť zlé horenie horáka.

Skontrolujte, či elementy horáka boli po čistení správne založené.

Neaxiálna poloha krytu horáka môže spôsobiť trvalé poškodenie horáka.



- Pri umývaní smaltovaných povrchov používajte jemné tekuté prostriedky. Nepoužívajte čistiace prostriedky so silným brúsnym účinkom ako napr. prášky na drhnutie obsahujúce brusivo, brúsne pasty, brúsne kamene, pemzy, drôtenky a pod.
- Sporák s antikorovou doskou vyžaduje pred začatím prevádzky dôkladné vstupné umytie pracovnej dosky. Zvláštnu pozornosť treba venovať odstráneniu zvyškov lepidla z fólie ostraňovanej z plechov pri montáži, respektíve lepiacej pásky nalepenej pri balení sporáka. Dosku treba čistiť pravidelne po každom použití. Nepripustíte silné znečistenie pracovnej dosky a pozor dávajte najmä na pripáleniny pochádzajúce z vykypených zvyškov. Na vstupné a bežné umývanie odporúčame použitie prostriedkov typu Stahl-Fix.

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.

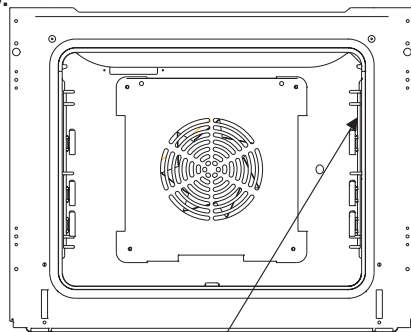


Pozor!

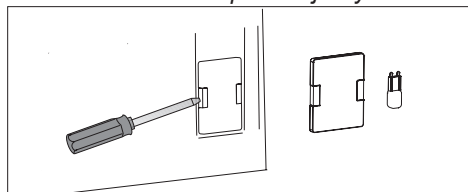
Na čistenie a údržbu sklenených čelných strán nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce brúsne látky.

Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiaciej rúry

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



Osvetlenie pečiaciej rúry

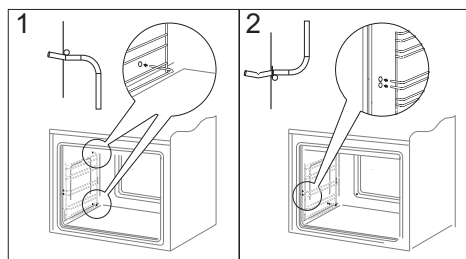
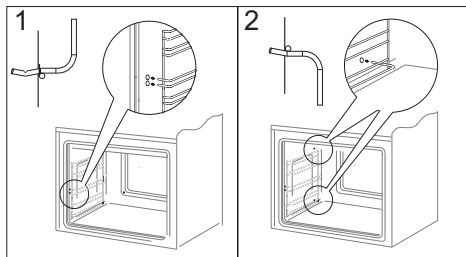


1. Rúru odpojte od napájanie
2. Z pečiaciej rúry vyjmite pekáče.
3. Pokiaľ má rúra teleskopické lišty, vyberte ich.
4. Používajúc plochý skrutkovač vypáčte záves tienidla, snímte ho, umyte a nezabudnite o dôkladnom vytretíu dosucha.
5. Vyjmiete halogénovú žiarovku tak, že ju vysuniete smerom dole s použitím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

Pozor: Pamätajte na to, aby ste sa bezprostredne nedotýkali prstami halogénovej žiarovky pri jej nasadzovaní!

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

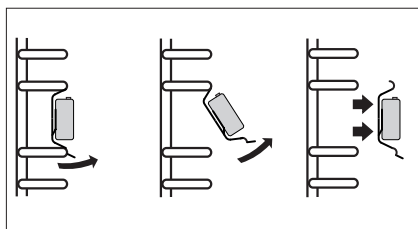


- Sporáky označené písmenami **Dp** majú nehrdzavejúce vysúvané vodiace lišty vložiek pripevnené k drôteným vodiacim lištám. Vodiace lišty vyberajte a myte spolu s drôtenými lištami. Pred umiestnením na nich pekáčov je vysuňte (ak je pečiacia rúra zohriata, vodiace lišty vysuňte zachycujúc zadnú hranu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

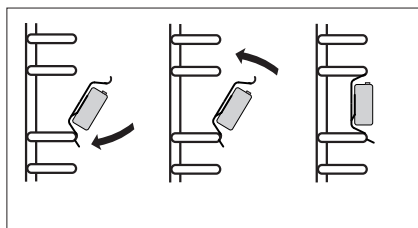
Pozor!

Teleskopické vodiace lišty nenáleží umývať v umývačkách riadu.

Vyberanie teleskopických vodiacich lišt



Zakladanie teleskopických vodiacich lišt

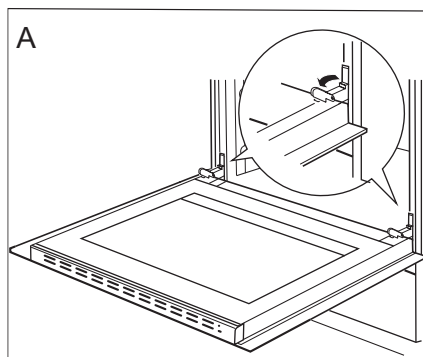


ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Vytahovanie dvierok

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

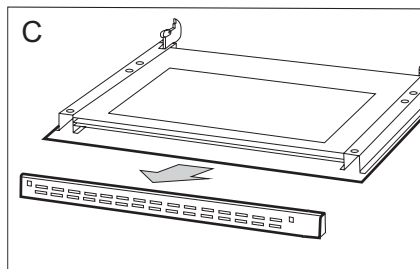
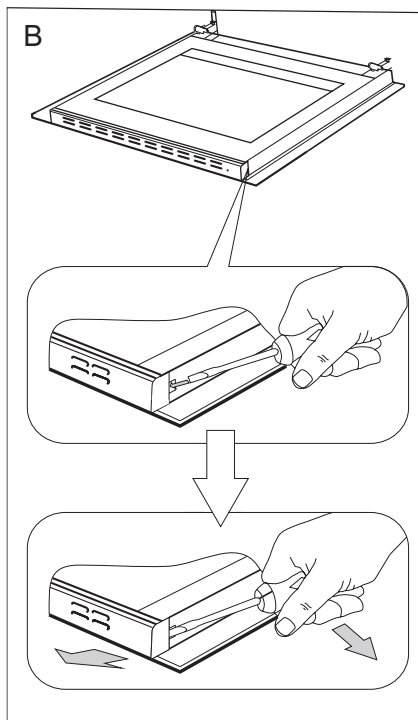
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



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).

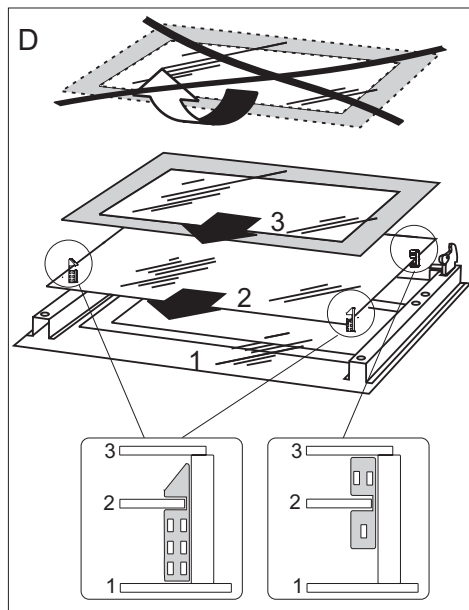


ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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. Horák nezapaľuje	zašpinené plameňové otvory	uzavrieť uzatvárací ventil plynu, zavrieť kohútiky horákov, vyvetrať miestnosť, vybrať horák, očistiť a prefúknuť plameňové otvory
2. Zapaľovač plynu nezapaľuje	prerušenie dodávky prúdu	skontrolovať poistku domácej inštalácie, spálenú vymeniť
	Prerušenie dodávky plynu	otvoriť ventil prívodu plynu
	znečistený (zamastený) zapaľovač plynu	vyčistiť zapaľovač plynu
	otočný gombík kohútika stlačený nedostatočne dlho	pridržať stlačený otočný gombík do chvíle plného plameňa okolo koruny horáka
3. plameň pri zapaľovaní horáka zhasína	príliš skoro uvoľnený gombík kohútika	pridržať otočný gombík dlhšie v polohe „veľký plameň“
4. elektrická výbava nefunguje	prerušenie dodávky prúdu	skontrolovať poistku domácej inštalácie, spálenú vymeniť
5. 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)
6. nefunguje osvetlenie rúry	povolená alebo poškodená žiarovka	dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť (pozri kapitolu Čistenie a údržba)

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	230V~50 Hz
Menovitý výkon	max. 3,6 kW
Category	DE I12ELL3B/P, NL I12L3B/P, AT I12H3B/P BE I12E+3+, SI I12H3+ CZ,SK,BG, HR, RO I12H3B/P

Rozmery sporáka 59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Spotreba energie v pohotovostnom režime (Psm) [W]	0,5
Spotreba energie vo vypnutom režime [W]	-
Spotreba energie v pohotovostnom režime pri pripojení k sieti [W]	-
Čas automatického pohotovostného/vypnutom režime [min]	-

Výrobok spĺňa požiadavky noriem EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1 platných v Európskej únii.

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

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

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

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

Vyhlásenie výrobcu

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

- smernica pre nízke napätie 2014/35/EC
- smernica elektromagnetickej kompatibility 2014/30/EC
- smernica plynové zariadenia 2009/142/EC (do 20.04.2018)
- nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/426 (od 21.04.2018)
- smernica ErP - 2009/125/EC

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

SK

Servisní Středisko Amica SK

Se sídlem :

Fastplus s.r.o.

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

Tel: 2 4910 5851

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

ŠTOVANI KLIJENTI,

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

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

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

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



Pozor!

Pećnicu koristiti isključivo nakon čitanja ovih uputa za uporabu.

Pećnicu je namijenjen isključivo za kućansku uporabu.

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

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Pozor. Uređaj i njegovi dostupni dijelovi 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.

Pozor: Korištenjem uređaja za kuhanje i pečenje stvaraju se toplina, vlaga i produkti izgaranja u prostoriji u kojoj je uređaj postavljen. Pobrinite se da kuhinjski prostor bude dobro prozračen, posebno kada je uređaj u uporabi.

Dugotrajna intenzivna uporaba uređaja može zahtijevati dodatnu ventilaciju, na primjer povećanje učinkovitosti mehaničke ventilacije (ako se koristi), dodatnu ventilaciju radi sigurnog uklanjanja produkata izgaranja uz osiguranje izmjene zraka u prostoriji.

Posavjetujte se sa stručnjakom prije postavljanja dodatne ventilacije.

Pozor: Uređaj se smije koristiti samo za kuhanje i pečenje. Ne smije se koristiti u druge svrhe, npr. za grijanje prostora.

Ovaj uređaj namijenjen je uobičajenim funkcijama u kućnom okruženju (npr. kuhanje) od strane nestručnih korisnika.

Primjeri kućnih okruženja:

- kuće i stanovi,
- trgovine, uredi i druga slična radna mjesta,
- seoska kućanstva, farme,
- hoteli, moteli i drugi stambeni objekti u kojima uređaj koriste nestručni korisnici.

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

- Uređaj instalirati u skladu s trenutnim propisima i koristiti samo u prostoriji s odgovarajućom ventilacijom. Prije instalacije i uporabe upoznati se s uputama za uporabu.
- Tijekom uporabe štednjaka molimo pazite na djecu, jer djeca ne znaju pravila uporabe štednjaka. Čest uzrok opekline posebno kod djece su vruće površine plamenika, komora pećnice, ražanj, staklo vrata, ostavljene posude s vrelim tekućinama.
- Tijekom priključivanja električnih aparata u blizini štednjaka mora se voditi računa o tome da njihov priključni kabel ne dođe u dodir s vrućim dijelovima štednjaka ili otvorenim plamenom
- U ladicu ne stavljati zapaljive materijale, jer se tijekom uporabe mogu zapaliti.
- Tijekom pečenja štednjak ne ostavljati bez nadzora. Ulja i masnoće mogu se zapaliti zbog pregrijavanja.
- Paziti da u trenutku vrenja ne zalijemo plamenik.
- Ako je štednjak oštećen, ponovna uporaba je moguća tek kad stručnjak ukloni kvar.
- Ne otvarati ventil na priključku plina niti ventil na plinskoj boci bez prethodnog provjeravanja da li su svi birači funkcija zatvoreni.
- Ne dopustiti da se plamenici zaliju ili isprljaju. Zaprljane dijelove očistiti i osušiti odmah nakon hlađenja.
- Zabranjeno je stavljanje posuda neposredno na plamenike.
- Ne postavljati posude teže od 10 kg na ražnju iznad jednog plamenika, niti posude ukupne težine preko 40 kg na cijeloj dužini ražnja.
- Ne udarati birače za regulaciju i plamenike.
- Ne stavljati predmete teže od 15 kg na otvorena vrata pećnice.
- Zabranjeno je stavljanje vrućeg posuđa i punjenja (iznad 75°C) i zapaljivih materijala u ladicu.
- Zabranjene su prepravke i popravljanje štednjaka od strane osoba koje nisu profesionalno obučene.
- Zabranjeno je puštanje plina biračima štednjaka bez upaljene žigice ili uređaja za paljenje plina.
- Zabranjeno je gašenje plamena plamenika puhanjem.
- Stakleni poklopci mogu popucati, ako se zagriju. Prije spuštanja poklopca ugасiti sve plamenike.

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

- Zabranjeno je samovoljno prerađivanje štednjaka na drugu vrstu plina, prenošenje štednjaka na drugo mjesto ili promjena električne instalacije. Takve radnje obavlja ovlašteni instalater.

U SLUČAJU ISPUŠTANJA PLINA ZABRANJENO JE:

paljenje žigica, paljenje cigareta, uključivanje i isključivanje električnih uređaja (zvono ili prekidač rasvjete) i uporaba ostalih električnih i mehaničkih uređaja koji uzrokuju stvaranje električne ili udarne iskre. U tom slučaju odmah zatvoriti ventil na plinskoj boci ili ventil koji zatvara plinsku instalaciju, provjetriti prostoriju, a nakon toga pozvati ovlaštenu osobu koja uklanja uzrok kvara.

- U slučaju bilo koje tehničke mane uvijek isključiti električno napajanje štednjaka (pridržavajući se višeg pravila) i prijaviti kvar.
- Ne priključivati na plinsku instalaciju antenske kablove, np. za radio.
- Ako se upali plin koji curi iz neispravne instalacije, odmah zatvoriti dotok plina pomoću sigurnosnog ventila.
- U slučaju paljenja plina koji curi iz neispravnog ventila plinske boce na bocu baciti mokru deku da bi se boca ohladila, te zavrnuti ventil na boci. Nakon hlađenja bocu iznijeti na otvoreni prostor. Zabranjena je ponovna uporaba oštećene plinske boce.
- Ako štednjak nije u uporabi nekoliko dana, zatvoriti glavni ventil plinske instalacije, a kod uporabe plinske boce zatvoriti ga nakon svakog korištenja.

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! A to činimo na sljedeći način:

- **Uporaba pravilnih posuda za kuhanje.**
Posude za kuhanje ne bi trebale biti manje od promjera plamena iz plamenika. Pamtiti o pokrivanju posuda poklopcem.
- **Brinuti za čistoću plamenika, rešetki, ploča ispod plamenika.**
Nečistoće ograničavaju predavanje topline – tvrdokorno zagorjela zaprljanja mogu biti uklonjena isključivo sredstvima koja ozbiljno narušavaju okoliš. Posebnu pozornost obratiti na čistoću otvora za plamen prstenova plamenika i otvora sapnica plamenika.
- **Izbjegavati nepotrebno „zavirivanje u posude“.**
Nepotrebno je često otvaranje vrata pećnice.
- **Koristiti pećnicu samo u slučaju većih količina hrane.**
Meso težine do 1 kg je ekonomičnije pripremiti u posudi na plameniku štednjaka.
- **Iskorištavanje preostale topline pećnice.**
Kad je vrijeme kuhanja duže od 40 minuta uvijek isključiti pećnicu 10 minuta prije kraja kuhanja.

- **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.

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

UKLANJANJE PAKIRANJA



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

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

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

POVLAČENJE IZ UPORABE



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

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

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

OPIS PROIZVODA

[10] Srednji plamenik

[9] Veliki plamenik

[7] Kontrolna
lampica termore-
gulatora **L**

[14] Elektronički
programator

[2] Birači za izbor
funkcije pećnice

[1] Birači za regula-
ciju temperature

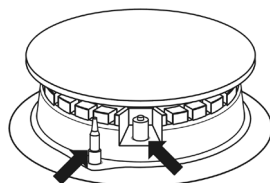
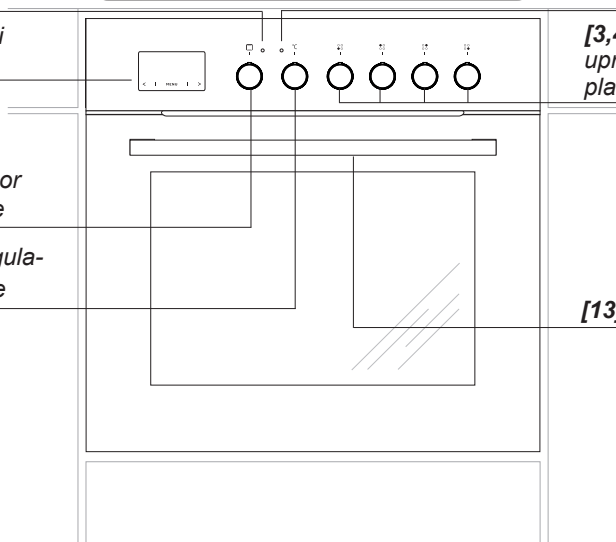
[11] Srednji pla-
menik

[12] Pomoćni pla-
menik

[8] Kontrolna
lampica rada
štednjaka **R**

[3,4,5,6] Birači za
upravljanje plinskim
plamenicima

[13] Ladica

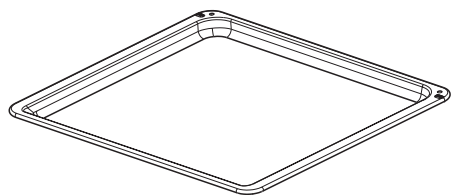


Zaštita od
istjecanja plina

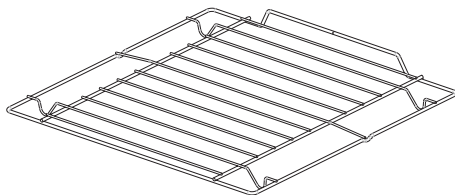
Tipka za paljenje
plina električnom
iskrom

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

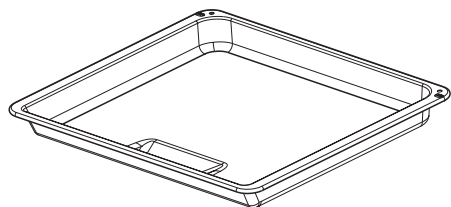
Dodatni pribor



*Pekač za pecivo**

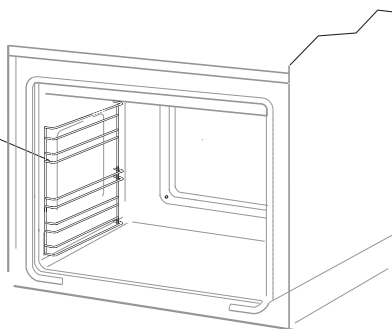


*Ražanj za gril
(rešetka sa štitnikom)*



*Plitica za pečenje**

Bočne vodilice



**Ovisno o modelu*

INSTALACIJA

Postavljanje štednjaka, montaža.

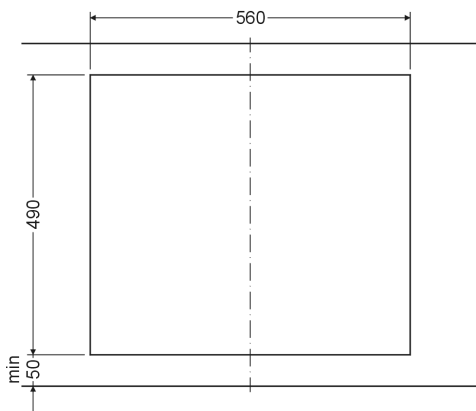
- Kuhinjska prostorija treba biti suha i prozračna te posjedovati ispravnu ventilaciju, a postavljanje štednjaka bi trebalo omogućiti pristup svim upravljačkim elementima.
- Namještaj za ugradnju mora imati obloge i ljepilo koje je otporno na temperaturu 100°C. Ako taj uvjet nije ispunjen, površina namještaja se može deformirati, a površinski sloj odlijepiti.
- Kuhinjski element, u koji ugrađujemo štednjak, trebao bi biti stabilno pričvršćen.
- Kuhinjski elementi pored štednjaka, koji se nalaze iznad njegove razine, trebali bi biti udaljeni najmanje 110 mm od ruba ploče s plamenicima.
- Nape montirati u skladu s informacijama iz njihovih uputa za uporabu.

INSTALACIJA

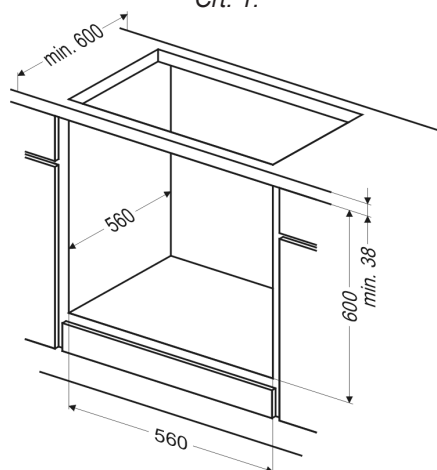
1.1 Montaža.

U tom cilju treba:

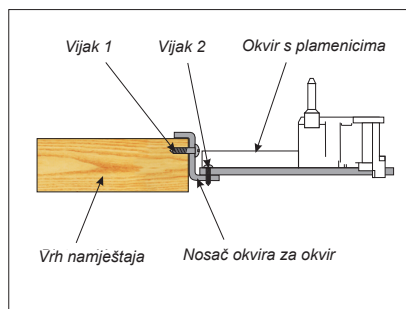
1. Pripremiti otvor za montažu radne ploče prema crtežu 1.
2. Pripremiti otvor u namještaju (ormariću) za montažu pećnice s dimenzijama navedenim na crtežu 2.
3. Popustiti vijke br. 2 crtež 3.
4. Oprezno ugurati pećnicu u prethodno pripremljeni otvor u namještaju (ormariću), zaštititi od ispadanja pomoću 4 vijaka u mjestima prikazanim na crtežu 4.
5. Podignuti okvir s plamenicima na razinu kuhinjske ploče, raširiti držače okvira rešetke do maksimalne veličine otvora u kuhinjskoj ploči i pričvrstiti vijke br.2, sačuvati jednaku udaljenost između okvira s plamenicima i bočnih rubova otvora za montažu štednjaka.
6. Pomaknuti okvir s plamenicima u cilju usklađivanja dimenzija 90 mm (crtež 5) i u tom položaju zablokirati okvir s plamenicima pomoću vijaka br. 1 (crtež 3) u otvoru kuhinjske ploče.
7. Izvršiti PRIKLJUČENJE NA PLINSKU I ELEKTRIČNU INSTALACIJU prema uputama iz nižeg poglavlja.
8. Na okvir s plamenicima postaviti kuhinjsku ploču te ju pričvrstiti na plamenike pomoću 8 vijaka s podloškom M-3 (crtež 5).
9. Postaviti plamenike i rešetku.



Crtež 1.



Crtež 2.



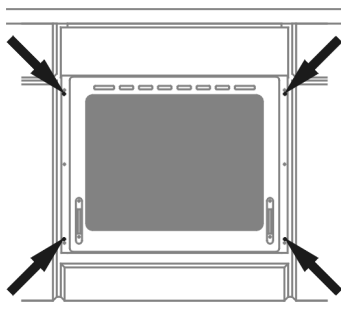
Crtež 3.

INSTALACIJA

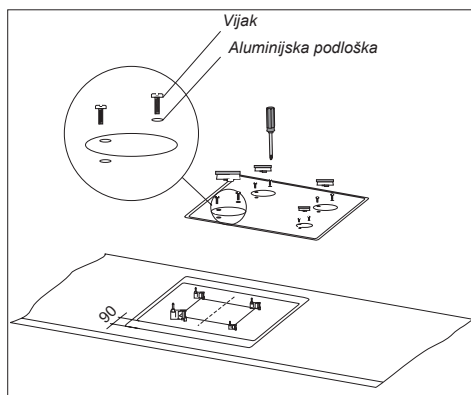
1.2 Montaža štednjaka s radnom pločom od kaljenog stakla.

U tom cilju treba:

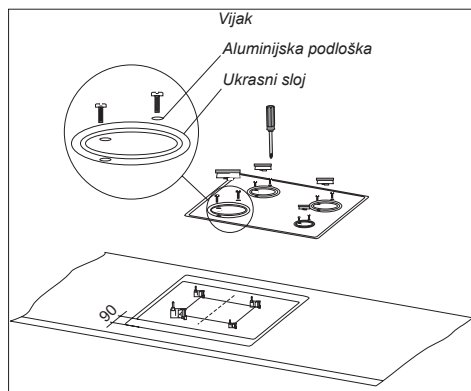
1. Pripremiti otvor za montažu radne ploče prema crtežu 1.
2. Pripremiti otvor u namještaju (ormariću) za montažu pećnice s dimenzijama navedenim na crtežu 2.
3. Popustiti vijke br. 2
4. Oprezno ugurati pećnicu u prethodno pripremljeni otvor u namještaju (ormariću), zaštititi od ispadanja pomoću 4 vijaka u mjestima prikazanim na crtežu 4.
5. Podignuti okvir s plamenicima na razinu kuhinjske ploče, raširiti držače okvira rešetke do maksimalne veličine otvora u kuhinjskoj ploči i pričvrstiti vijke br.2, sačuvati jednaku udaljenost između okvira s plamenicima i bočnih rubova otvora za montažu štednjaka.
6. Pomaknuti okvir s plamenicima u cilju usklađivanja dimenzija 90 mm (crtež 6) i u tom položaju zablokirati okvir s plamenicima pomoću vijaka br. 1 (crtež 3a) u otvoru kuhinjske ploče.
7. Izvršiti PRIKLJUČENJE NA PLINSKU I ELEKTRIČNU INSTALACIJU prema uputama iz nižeg poglavlja.
8. Na okvir s plamenicima postaviti staklenu ploču, a nakon toga staviti ukrasne prevlake na staklo i plamenike. Staklo s ukrasnom prevlakom pričvrstiti pomoću 8 vijaka s podloškom M3, zavrtnje počinjemo od stražnjih srednjih plamenika, nakon toga pričvrstiti veliki i mali plamenik.
9. Postaviti plamenike i rešetku.



Crt. 4.



Crt. 5.



Crt. 6.

INSTALACIJA

Priključivanje štednjaka na plinsku instalaciju

Pozor!

Štednjak priključiti na takvu plinsku instalaciju koja odgovara vrsti plina na koju je fabrički podešen. Informacija o vrsti plina koji rabi štednjak nalazi se na natpisnoj pločici. Štednjak priključuje isključivo instalater koji posjeduje odgovarajuća ovlaštenja i samo takva osoba ima pravo prilagođavanja štednjaka drugoj vrsti plina.

- u slučaju nepravilnog djelovanja skinuti birač, regulirati umetanjem podloške (podloški) na vreteno ventila,

- nakon regulacije sklop zaštititi zateznom podloškom i staviti birač.

- korisniku izdati potvrdu o priključku plinskog štednjaka te ga upoznati s uputama za uporabu.

Upute za instalatera

Instalater mora:

- biti ovlašten za rad s plinom,
- Upoznati se s informacijama koje se nalaze na natpisnoj pločici štednjaka; o vrsti plina za koji je prilagođen štednjak, usporediti te podatke s uvjetima distribucije plina na mjestu instalacije,
- provjeriti:
 - učinkovitost provjetravanja tj. cirkulaciju zraka u prostoriji,
 - nepropusnost spojeva plinske instalacije,
 - učinkovitost djelovanja svih funkcionalnih elemenata štednjaka,
 - da li je električna instalacija prilagođena za rad sa zaštitnim vodom (nultim).
- za pravilno djelovanje osigurača paljenja i zaštitu od istjecanja plina, regulirati položaj birača za plin pomoću isporučenih podloški,
 - provjeriti osigurač paljenja i zaštitu od istjecanja plina,

INSTALACIJA

Priključivanje na savitljivu čeličnu cijev.

Prilikom instalacije štednjaka 2 razreda, podrazred I, za priključivanje štednjaka na plinsku instalaciju preporučena je uporaba isključivo savitljive metalne cijevi – koja odgovara trenutnim lokalnim propisima. Cijevni navoj priključka za dovod plina je 1/2". Preporučeno je brtvljenje spoja teflonskom trakom za brtvljenje

Za spajanje koristiti isključivo cijevi i brtvila koje su u skladu s trenutnim normama. Maksimalna dužina savitljive cijevi iznosi do 2000 mm.

Provjeriti da priključak ne dodiruje nikakve pokretne dijelove koji bi ga mogli oštetiti.

Priključivanje na krutu cijev.

Štednjak posjeduje cijevnu prirubnicu s navojem 1/2". Preporučeno je brtvljenje spoja teflonskom trakom za brtvljenje

Priključivanje na plinsku instalaciju obavljamo tako da nema naprezanja ni u jednoj točki instalacije niti u bilo kojem dijelu uređaja. Prekomjerni radni moment zavrtnja (veći od 20 Nm) ili uporaba kudjelje za brtvljenje može prouzrokovati oštećenje spoja ili njegovu propusnost.

Spoj savitljivim crijevom.

Plinski štednjak priključiti savitljivim crijevom samo u slučaju instalacije s ukapljenim plinom iz boce.

Za priključivanje koristiti crijevo za plin koje je u skladu s lokalnim propisima. Ako je štednjak napajan ukapljenim plinom koristiti regulator tlaka koji je u skladu s lokalnim propisima.

Osnovni zahtjevi obavezujućih normi predviđaju:

- vanjski promjer crijeva trebao bi iznositi: 8 mm,
- za pričvršćivanje crijeva koristiti standardne stezaljke,
- provjeriti da li je crijevo precizno ugrađeno na svakom kraju,

Pozor!

Ako se tijekom eksploatacije pojavi potreba promjene reduktora, štednjak mora proći tehnički pregled koji obuhvata plinske ventile i djelovanje zaštite od istjecanja plina.

- crijevo ne može dodirivati „vruće“ elemente štednjaka,
- crijevo ne treba biti duže od 1,5 metra,
- pazite da cijev na cijeloj dužini nije prešavina, pritisnuta ili prenapregnuta,
- Cijelo crijevo uvijek mora biti dostupna zbog povremene provjere stanja,
- u slučaju otkrivanja propuštanja cijelo crijevo promijeniti, popravljavanje crijeva koje propušta je zabranjeno.

Pozor!

Nakon instalacije štednjaka provjeriti nepropusnost svih spojeva koristeći np. vodu sa sapunom.

Za provjeravanje nepropusnosti zabranjena je uporaba vatre.

INSTALACIJA

Priključivanje na električnu instalaciju

- Štednjak je tvornički prilagođen za jednofaznu izmjeničnu struju (230V 1N~50 Hz) i opremljen kabelom za priključivanje 3 x 1,5 mm² dužine oko 1,5 m s utikačem sa zaštitnim kontaktom
- Priključna utičnica mora biti opremljena zaštitnim kontaktom i ne može se nalaziti iznad štednjaka. Nakon postavljanja štednjaka korisnici moraju imati slobodan pristup priključnoj utičnici.
- Prije priključivanja štednjaka u utičnicu provjeriti da:
 - osigurač i električna instalacija izdržavaju opterećenje štednjaka,
 - električna instalacija je opremljena učinkovitim sustavom uzemljenja koji ispunjava uvjete aktualnih normi i propisa,
 - utikač je pristupačan

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

INSTALACIJA

Prilagođavanje štednjaka drugoj vrsti plina.

Ovu radnju obavlja isključivo instalater s odgovarajućim ovlaštenjima.

Ako se plin kojim je napajan štednjak razlikuje od plina predviđenog u tvorničkoj verziji štednjaka tzn. G20 20 mbar, promijeniti sapnicu plamenika i obaviti regulaciju plamena.

Pozor! Štednjaci koje isporučuje proizvođač posjeduju plamenike tvornički prilagođene za spaljivanje plina koji je naveden na natpisnoj pločici i u jamstvenom listu.

Za prilagođavanje štednjaka za spaljivanje druge vrste plina:

- promijeniti sapnice (vidi tabelu niže),
- regulirati „mali plamen”.

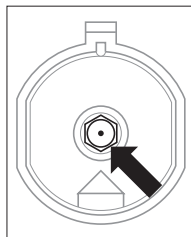
Plamenik tipa Somipress (oznaka „SOMIpress” na korpusu plamenika)			Vrsta plina		
			G20 2E - 20mbar	G30 3B/P - 30mbar	G30 3B/P - 50mbar
			G25 2L - 25mbar		
Pomoćni	Promjer sapnice	mm	0,72	0,52	0,45
	Toplinsko opterećenje	kW	1,00	1,00	1,00
	Potrošnja plina	g/h	-	73	-
Srednji	Promjer sapnice	mm	0,98	0,67	0,58
	Toplinsko opterećenje	kW	1,80	1,80	1,80
	Potrošnja plina	g/h	-	131	-
Veliki	Promjer sapnice	mm	1,17	0,83	0,75
	Toplinsko opterećenje	kW	2,80	2,80	2,80
	Potrošnja plina	g/h	-	204	-

Plamen plamenika	Preuređivanje štednjaka na zemni plin	Preuređivanje štednjaka na ukapljeni plin
Jaki	1.Sapnicu plamenika promijeniti u skladu s tablicom sapnica.	1.Sapnicu plamenika promijeniti u skladu s tablicom sapnica.
Štedljivi	2.Birač lagano odviti i podesiti veličinu plamena	2.Vijak za regulaciju lagano zavrnuti i provjeriti veličinu plamena.

Za regulaciju odstraniti birač s vretena pipca.

INSTALACIJA

Površinski plamenici ne zahtijevaju regulaciju primarnog zraka. Kod pravilnog plamena vidljivi su konusi unutar plavo-zelene boje. Kratki, šumni plamen ili dugi, žuti s dimom, bez izrazitih konusa, je znak nedovoljne kvalitete plina u kućanskoj instalaciji ili oštećenja ili zaprljanja plamenika. U cilju provjere plamena zagrijati plamenik na punoj vatri oko 10 min., a kasnije dovesti birač u položaj mali plamen. Plamen se ne bi trebao ugasiti niti da preskočiti na sapnicu.

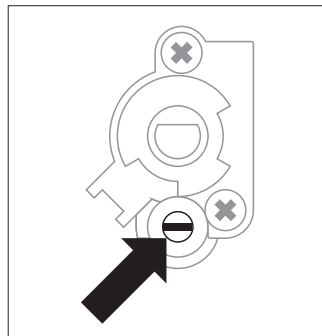


Promjena sapnica plamenika – sapnicu odvrnuti pomoću specijalnog cjevastog ključa 7 i i na njeno mjesto staviti sapnicu za odgovarajuću vrstu plina (vidi tablicu).

Pozor!

Za preuređivanje uređaja na plin koji se razlikuje od vrste plina navedene na natpisnoj tablici štednjaka te za kupovinu štednjaka na plin drugačiji od instaliranog u stanu, odgovaraju isključivo korisnik i instalater.

Dotok plina u površinske plamenike je otvoren i podešen ventilima sa zaštitom od istjecanja plina. Regulaciju ventila obaviti pri zapaljenom plameniku u položaju mali plamen pomoću izvijača za regulaciju veličine 2,5mm.



Regulacija ventila COPREC I

Pozor!

Nakon regulacije naljepiti novu naljepnicu s opisom vrste plina za koji je prilagođen štednjak.

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

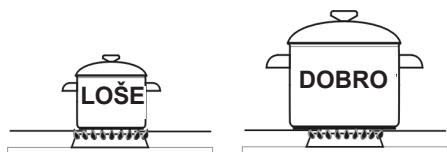
UPORABA

Uporaba površinskih plamenika

Odabir posude

Paziti da promjer dna posude uvijek bude nešto veći od promjera plamena, te da je posuda zatvorena poklopcem. Preporučuje se da promjer posude bude oko 2,5 - 3 puta veći od promjera plamenika, tzn. za plamenik:

- pomoćni - posuda promjera od 90 do 150 mm,
- srednji, posuda promjera od 160 do 220 mm,
- veliki – posuda promjera od 200 do 240 mm, a visina lonca ne bi trebala biti veća od njegovog promjera.



Pozor!

Na grijaćoj ploči ne koristiti kuhinjske posude koje izlaze van njenog ruba.

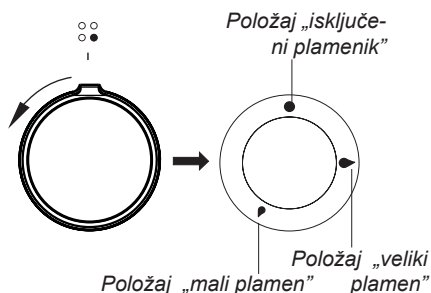
Paljenje plamenika bez električne iskre*

- zapaliti žigicu,
- utisnuti birač dok ne osjetimo otpor i okrenuti lijevo u položaj „veliki plamen” 🔥,
- plin upaliti upaljačem,
- podesiti željeni plamen,
- nakon završetka kuhanja isključiti plamenik okrećući birač u desno (poz. isključen ●).

Paljenja plamenika tipkom za paljenje električnom iskrom

- utisnuti birač izabranog plamenika dok se ne osjeti otpor i zavrnuti u lijevo u položaj „veliki plamen” 🔥,
- pridržati dok se plin ne upali,
- nakon paljenja plamenika oslabiti pritisak na birač podesiti željenu veličinu plamena.

Birač za upravljanje radom plamenika



*Ovisno o modelu

UPORABA

Pozor!

U modelima štednjaka koji imaju zaštitu od istjecanja plina površinskih plamenika tokom paljenja oko 10 sek. pridržati do kraja utisnuti birač u položaju „veliki plamen“, zaštita se aktivira.

U slučaju poteškoća s paljenjem zbog promjene plina i njegovih svojstava centrirati poklopac plamenika u odnosu na davač iskre.

Djelovanje zaštite od istjecanja plina

Štednjak je opremljen sigurnosnim ventilom koji automatski sprečava dotok plina u plamenik ukoliko dođe do gašenja plamena.

Sustav štiti od istjecanja plina kad se ugasi plamen na plameniku np. zbog polijevanja tekućine po plameniku.

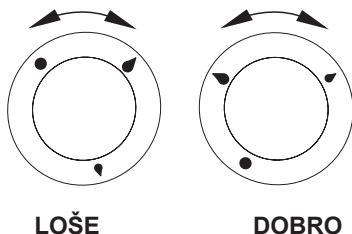
Korisnik mora ponovo zapaliti plamenik.

Odabir plamena plamenika

Pravilno podešeni plamenici daju plamen svijetloplave boje sa izrazito zacrtanim unutrašnjim konusom. Odabir veličine plamena ovisi od položaja birača plamenika.

- veliki plamen
- mali plamen (zvani „štedljivi“)
- isključeni plamenik (zatvoreni protok plina)

Ovisno o potrebama moguća je tečna regulacija veličine plamena.

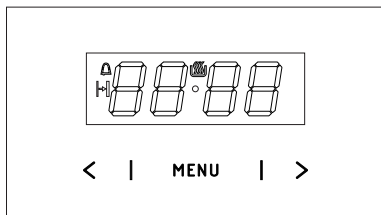


Pozor!

Zabranjena je regulacija u rasponu između položaja isključeni plamenik i položaja veliki plamen ●.

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 trenutnačno 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 trenutnačno 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 trenutnačno 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

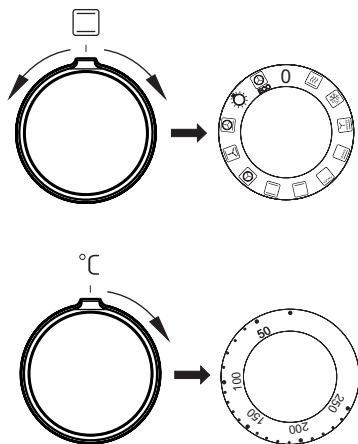
U razdoblju od 22.00 do 6.00 sat automatski smanjuje sjajnost zaslona.

UPORABA

Funkcije pećnice i njena uporaba.

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

Pećnica može biti grijana pomoću donjeg i gornjeg grijača, grila i vrućeg zraka. Upravljanje radom pećnice odvija se pomoću birača vrste rada - podešavanje se temelji na okretanju birača do izabrane funkcije, i birača regulacije temperature – podešavanje se temelji na okretanju birača na izabranu vrijednost temperature.



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

Pozor!

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

0 Nulta postavka



Brzo predgrijavanje

Kružni grijač i gril.
Namijenjeno za predgrijavanje pećnice.



Odmrzavanje

Uključen je samo ventilator, bez rada grijača.



Uključeni ventilator, gril i gornji grijač.

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



Intenzivni gril (Super gril)

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



Uključeni gril

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

UPORABA



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 vrući zrak

U položaju „uključeni vrući zrak“ moguće je prisilno grijanje termo ventilatorom koji se nalazi u sredini stražnje stijenke komore pećnice. U odnosu na konvencionalnu pećnicu koristimo niže temperature pečenja.

Ovaj način grijanja omogućava ravnomjernu cirkulaciju topline oko jela koje se nalazi u pećnici.



Uključeni ventilator, donji i gornji grijač

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



Uključeno pečenje vrućim zrakom i donji grijač

U ovom položaju birača pećnica peče vrućim zrakom i donjim grijačem, što uzrokuje višu temperaturu s donje strane jela. Velika količina topline zrači s donje strane tijesta, vlažnih kolača, pice.



Neovisna rasvjeta pećnice

Dovođenjem birača u ovaj položaj aktiviramo rasvjetu komore pećnice.



ECO

Kružni grijač ECO

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

Kontrolne lampice

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

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 rešetci ili ražnju preporučujemo da na najnižoj razini postavite pliticu s malom količinom vode,
- najmanje jednom nakon isteka pola vremena pečenja okrenuti meso na drugu stranu, također povremeno zalijevati meso umakom ili vrućom slanom vodom, meso ne zalijevati hladnom vodom.

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Funkcija kružno grijanje ECO

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

Preporučeni parametri kod uporabe funkcije kružno grijanje ECO

Način pripremanja jela	Funkcija grijanja	Temperatura (°C)	Razina	Vrijeme [min]
Biskvit		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kolač od dizanog tijesta/ 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 (kružni grijač + ventilator)

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

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

¹⁾ Zagrijati praznu pećnicu

²⁾ Navedena vremena tiču se jela u malim kalupima

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

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

Pečenje kolača

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

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

²⁾ 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 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rešetka	4		250 ²⁾	2 - 3
Goveđi burger	Rešetka + pekač (za sakupljanje masnoće)	4 - rešetka 3 - pekač		250 ¹⁾	1 stranica 10 - 15 2 stranica 8 - 13

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

²⁾Praznu pećnicu prethodno zagrijavati 8 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

Pečenje

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

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

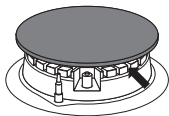
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

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

Prije početka čišćenja ili drugih radova na održavanju uvijek isključiti uređaj iz mreže pomoću glavnog prekidača ili vađenjem utikača kabela za napajanje iz utičnice. Čišćenje početi tek nakon hlađenja šporeta.

Plamenici, rešetka plamenika, kućište štednjaka

- U slučaju zaprljanja plamenika i raznja skinuti ih sa štednjaka i oprati u toploj vodi s dodatkom sredstava za uklanjanje masnoće i nečistoća. Nakon toga brisati dok se ne osuše. Nakon skidanja rešetke temeljito oprati ploču ispod plamenika i obrisati suhom i mekom krpicom. Posebno se brinuti za održavanje čistoće kod otvora za plamen ispod poklopca plamenika vidi crt. niže. Pročistiti otvore sapnica plamenika, a za odčepljivanje koristiti tanku bakrenu žicu. Ne koristiti čeličnu žicu, ne razvrtati otvore.



Pozor!

Elementi plamenika uvijek moraju biti suhi. Čestice vode mogu ograničiti istjecanje plina i prouzrokovati loše paljenje plamenika.

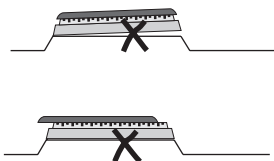
Nakon čišćenja provjeriti da li su elementi plamenika pravilno montirani.

Nepravilni položaj poklopca plamenika može prouzrokovati trajna oštećenja plamenika.

PRAVILNO



NEPRAVILNO



- Za pranje emajliranih površina koristiti deterđent s blagim djelovanjem. Ne koristiti sredstva za čišćenje sa snažnim abrazivnim učinkom kao np. prašci za ribanje sa abrazivom, paste za ribanje, kamenje za ribanje, žice, žičane spužve itd.
- Štednjak s nehrđajućom pločom zahtijeva uvodno, temeljito pranje radne ploče prije početka eksploatacije. Posebnu pažnju obratiti na uklanjanje ostataka ljepljivosti iz folije koju skidamo s ploče prilikom montaže ili ljepljive trake koja je stavljena tijekom pakiranja štednjaka. Ploču štednjaka redovito čistiti nakon svake uporabe. Ne dopustiti da se radna ploča jako zaprlja, posebno da zagori od kipuće tečnosti.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

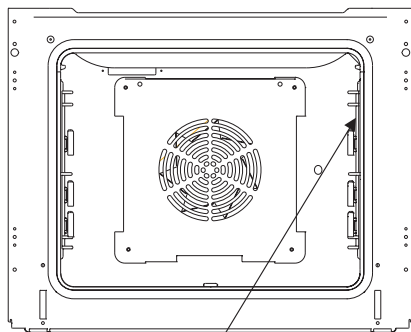
Pećnica

- 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.

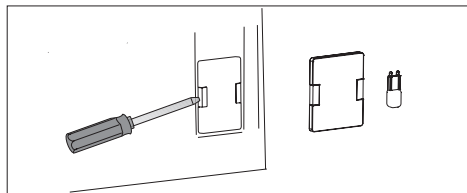
Pozor! Za čišćenje i održavanje čeonih staklenih površina ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje.

Promjena halogene žarulje rasvjete pećnice

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



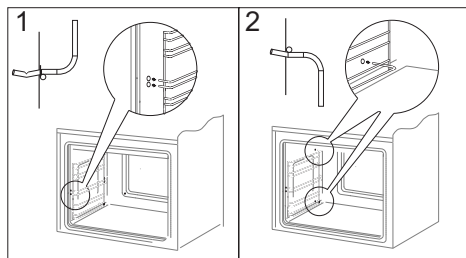
Rasvjeta pećnice



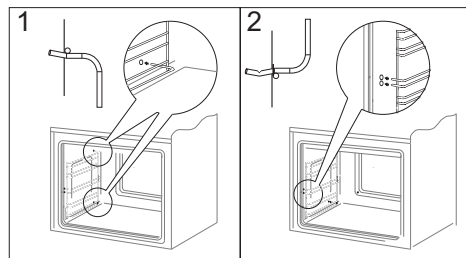
1. Isključiti napajanje pećnice
2. Izvaditi umetke pećnice.
3. Ako pećnica posjeduje teleskopske vodilice, treba ih izvaditi.
4. Ravnim odvijačem osloboditi držač poklopca žarulje, skinuti ga, oprati i ne zaboraviti dobro osušiti.
5. Izvaditi halogenu žarulju povlačeći je prema dolje pomoću krpe ili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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

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



Vađenje žičanih vodilica

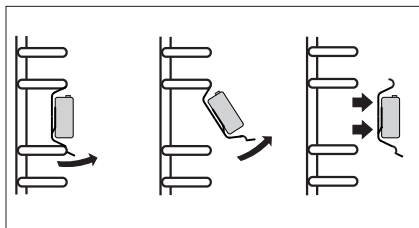


Stavljanje žičanih vodilica

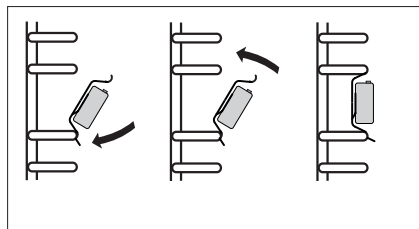
- Pećnice sa slovima **Dp** posjeduju nehrđajuće izvlačive vodilice plitica koje su pričvršćene na žičane vodilice. Vodilice izvlačiti i prati zajedno sa žičanim vodilicama. Prije postavljanja plitica, vodilice izvući (ako je pećnica zagrijana vodilice izvući tako da zakačimo stražnji rub plitice na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

Pozor!

Teleskopske vodilice ne prati u perilicama za posuđe.



Vađenje teleskopskih vodilica

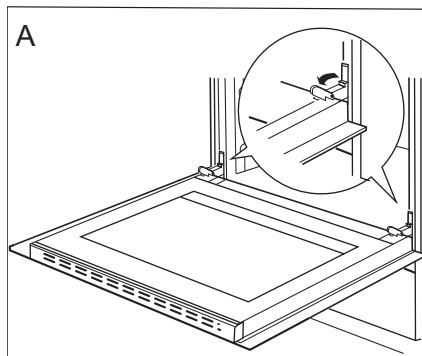


Stavljanje teleskopskih vodilica

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Vađenje vrata

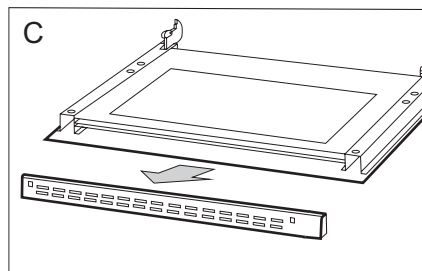
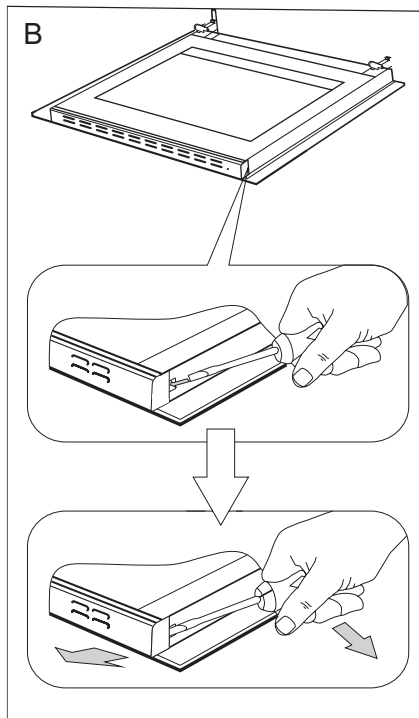
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost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



Pomicanje zaštite šarki

Vađenje unutrašnjeg stakla

1. Pomoću ravnog odvijača otkačiti 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.

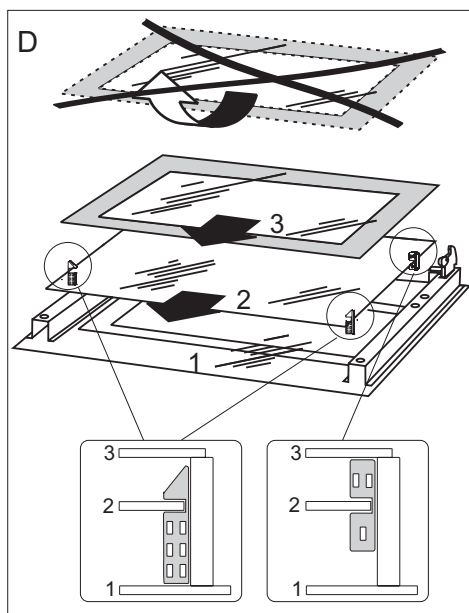
Za ponovnu ugradnju stakala postupite na isti način, ali obrnutim redom. Glatki dio stakla trebao bi se nalaziti gore, a srezani rubovi dolje.

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”.

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,



Vađenje unutrašnjih stakala. 3 stakla.

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.Plamenik se ne pali	zaprjani otvori za plamen	Zatvoriti otvor za blokadu plina, zatvoriti birače plamenika, provjetriti prostoriju, izvaditi plamenik, očistiti i propuhati otvore za plamen
2.Uređaj za paljenje plina ne radi	prekid napajanja strujom	provjeriti osigurač u kućnoj instalaciji, pregoreni promijeniti
	prekid dotoka plina	otvoriti ventil za dotok plina
	zaprjani (masni) uređaj za paljenje plina	očistiti uređaj za paljenje plina
	birač nije dovoljno dugo pritisnut	pridržati pritisnuti birač dok se oko plamenika ne pojavi puni plamen
3.Plamen se gase prilikom paljenja plamenika.	birač je prerano pušten	pridržati pritisnuti birač duže u položaju „veliki plamen”
4.električni pribor ne radi	prekid napajanja strujom	provjeriti osigurač u kućnoj instalaciji, pregoreni promijeniti
5.zaslon programatora pokazuje sat „0.00”	uređaj je bio isključen iz mreže ili je došlo do trenutnog nestanka napona.	postaviti trenutno vrijeme (vidi <i>Upute za uporabu programatora</i>)
6.ne radi rasvjeta pećnice	Žarulja nije dobro zavrnuti ili je oštećena	Zavrnuti ili promijeniti pregorjelu žarulju (vidi poglavlje <i>Čišćenje i održavanje</i>)

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon	230V~50 Hz
Nazivna snaga	max. 3,6 kW
Kategorija uređaja	DE II2ELL3B/P, NL II2L3B/P, AT II2H3B/P BE II2E+3+, SI II2H3+ CZ,SK,BG, HR, RO II2H3B/P
Dimenzije štednjaka (visina/širina/dubina)	59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Potrošnja energije u stanju pripravnosti (Psm) [W]	0,5
Potrošnja energije u isključenom stanju [W]	-
Potrošnja energije u stanju pripravnosti kada je uređaj spojen na mrežu [W]	-
Vrijeme automatskog prebacivanja u stanje pripravnosti / isključivanja [min]	-

Proizvod ispunjava norme EN 60335-1; EN 60335-2-6, EN 30-1-1 koje obvezuju u Europskoj Uniji.

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

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

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

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

Izjava proizvođača

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

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

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

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.

Opozorilo: Pri uporabi naprave za kuhanje in peko v prostoru, v katerem je nameščena, nastajajo toplota, vlaga in produkti izgorevanja. Poskrbite, da je kuhinjski prostor dobro prezračen, zlasti ko je naprava v uporabi.

Dolgotrajna intenzivna uporaba naprave lahko zahteva dodatno prezračevanje, na primer povečanje zmogljivosti mehanskega prezračevanja, če se ta uporablja, dodatno prezračevanje za varen odvod produktov zgorevanja navzven, pri čemer je potrebno zagotoviti izmenjavo zraka v prostoru.

Pred namestitvijo dodatnega prezračevanja se posvetujte s strokovnjakom.

Opozorilo: Napravo lahko uporabljate samo za kuhanje in peko. Ne sme se uporabljati za druge namene, na primer za ogrevanje prostorov.

Ta naprava je namenjena za tipične funkcije v domačem okolju (npr. kuhanje), ki jih izvajajo nestrokovni uporabniki. Primerni domačih okolij:

- hiše in stanovanja,
- trgovine, pisarne in podobna delovna mesta,
- kmetije,
- v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih, kjer opremo uporabljajo nestrokovni uporabniki.

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE

- Ta naprava mora biti instalirana skladno z veljavnimi predpisi in se jo sme uporabljati le v dobro zračenih prostorih. Pred instaliranjem in začetkom uporabe se je treba seznaniti z navodili za uporabo.
- Prosimo, bodite tekom uporabe štedilnika pozorni na otroke, saj le-ti ne poznajo pravil ravnanja s štedilnikom. Opekline pri otroku lahko še zlasti povzročijo površinski gorilniki, komora pečice, rešetke, steklo vrat, na štedilniku postavljene posode z vročo tekočino.
- Treba je paziti, da se električni priključni vod mehanizirane opreme, npr. mešalnika, ne bo dotikal vročih delov štedilnika.
- V predal ne spravljati lahko gorljivih materialov, saj se lahko tekom uporabe pečice vnamejo.
- Tekom cvrtja na grelni plošči ne puščajte štedilnika brez nadzora. Olja in maščobe se lahko zaradi pregretja vnamejo.
- Pazite na to, kdaj tekočina zavre, da ne zalije gorilnika.
- Če se štedilnik poškoduje, se ga sme znova uporabljati šele potem, ko napako odpravi kvalificirani strokovnjak.
- Ne odpirajte čepne pipe na plinskem priključku ali ventila na jeklenki, dokler se ne prepričate, da so vse čepne pipe zaprte.
- Ne dovolite, da bi prihajalo do zalitja gorilnikov in onesnažitve le-teh. Nečistoče očistiti in osušiti takoj po ohladitvi.
- Ne dovoljeno postavljati posod neposredno na gorilnike,
- Ne postavljati posod z maso nad 10 kg na rešetko nad enim gorilnikom, ne postavljati posod z maso nad 40 kg na celotno rešetko.
- Ne udarjati ob zasučne gumbе in gorilnike.
- Ne postavljati predmetov z maso prek 15 kg na odprta vrata pečice.
- Prepovedano je vstavljati vroče posode in vložke (nad 75 °C) ter lahko vnetljive snovi v posodo predala.
- Prepovedano je izvajati predelave in popravila štedilnika osebam, ki niso za to ustrezno usposobljene in kvalificirane.
- Prepovedano je odpreti čepno pipo brez da bi imeli v rokah prižgano vžigalico ali pripomoček za prižig plina.
- Prepovedano je ugašati plamen s pihanjem.
- Steklени pokrov lahko pri prekomernem segretju popoka. Pred spustitvijo pokrova izklopite vse gorilnike.

NAVODILA ZA ZAGOTAVLJANJE VARNOSTI UPORABE

- Prepovedano je samovoljno izvajanje predelav – pralagoditev štedilnika na drugo vrsto plina, prestavljanje štedilnika na drugo mesto ter izvajanje predelav električne napeljave. Take spremembe sme izvajati le pooblaščen inštalater.

- .

V PRIMERU SUMA, DA UHAJA PLIN, SE NE SME:

- prižigati vžigalic, kaditi cigaret, vklapljati ali izklapljati električne sprejemnike (zvonca ali stikala osvetlitve) ter uporabljati druge električne ali mehanske naprave, ki povzročajo nastajanje električnih ali udarnih isker. V takem primeru je treba takoj zapreti ventil na jeklenki s plinom ali zaporni ventil na plinski dovodni cevi ter prezračiti prostor, nato pa poklicati osebo, pooblaščen za odpravo vzroka nastalega stanja.
- V vsaki situaciji, ki jo povzroči tehnična napaka, je treba brezpogojno odklopiti električno napajanje štedilnika (ob upoštevanju zgornjega načela) ter prijaviti potrebo odprave napake.
- Na plinsko napeljavo se ne sme priklapljati nobenih antenskih vodov, npr. radijskih sprejemnikov.
- V primeru vžiga plina, uhajajočega iz netesne napeljave, je treba takoj prekiniti dovod plina z zaprtjem zapornega ventila.
- V primeru vžiga plina, uhajajočega iz netesnega ventila plinske jeklenke, je treba: na jeklenko vreči mokro odejo, da se jeklenka ohladi, ter zapreti ventil na jeklenki. Po ohladitvi je treba jeklenko odnesti na odprt prostor. Prepovedano je ponovno uporabljati poškodovano jeklenko.
- V primeru nekajdnevne prekinitve uporabe štedilnika je treba zapreti glavni ventil na plinski napeljavi, v primeru uporabe plinske jeklenke pa je treba ventil le-te zapreti po vsakokratni uporabi.

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



Kdor uporablja energijo na odgovoren način, ne samo pozitivno prispeva k stanju proračuna gospodinjstva, pač pa tudi ravna v korist naravnega okolja. Zato pomagajmo, varčujmo z električno energijo! To pa dosegamo na naslednji način:

- **Uporaba pravih posod za kuhanje.**
Posoda za kuhanje nikoli ne sme biti manjša od krone plamena iz gorilnika. Treba je pokrivati posode s pokrovkami.
- **Skrb za čistočo gorilnikov, rešetke in plošče pod gorilnikom.**
Onesnaženost ovira prenos toplote - močno ožgano nečistočo je pogosto možno odstraniti edino s sredstvi, ki so zelo obremenjujoča za okolje. Posebno pozornost je treba namenjati prehodnosti plamenskih odprtih na podpokrovnih obročih ter odprtinaš šob gorilnikov.
- **Ogibanje nepotrebneš „kukanju pod pokrovko“.**
Tudi ne odpirati po nepotrebneš prepošto vrat pečice.
- **Uporaba pečice samo v primeru pripravljanja večje količine jedi.**
Meso s težo do 1 kg boste varčneje skuhali ali spekli v posodi na gorilniku 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 kukanja.

- **Skrbno zapiranje vrat pečice.** Toplota uhaja zaradi nesnage na tesnilih vrat. Najbolje je, da nesnago sproti odstranite.
- **Nepostavitev štedilnika v neposredno bližino hladilnika/zamrzovalnika.** Poraba energije se zaradi tega po nepotrebnem poveča.

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

ROZPAKIRANJE



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

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

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

UMIK IZ UPORABE



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

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

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

OPIS IZDELKA

[10] Srednji gorilnik

[9] Veliki gorilnik

[7] Kontrolna lučka termoregulatorja **L**

[14] Elektronski programer

[2] Zasučni gumb izbora funkcije pečice

[1] Zasučni gumb regulatorja temperature

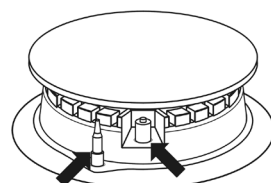
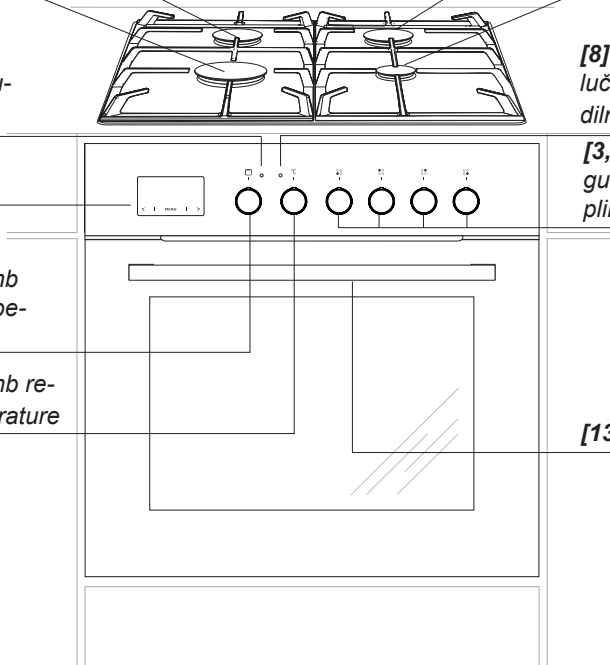
[11] Srednji gorilnik

[12] Pomožni gorilnik

[8] Kontrolna lučka dela štedilnika **R**

[3,4,5,6] Zasučni gumbi za upravljanje plinskih gorilnikov

[13] Predal

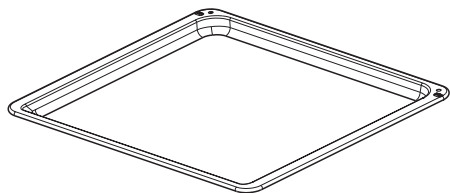


Varovalo, ki ščiti pred uhanjem plina

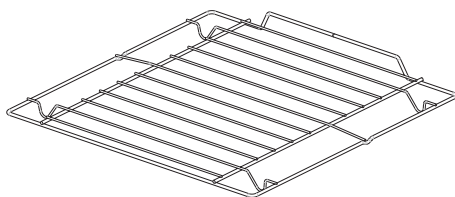
Iskrni vžigalnik

KARAKTERISTIKE IZDELKA

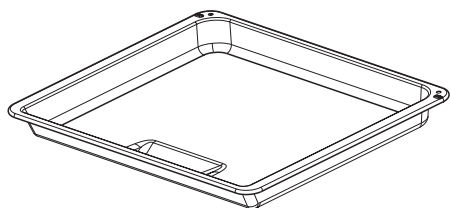
Dodatna oprema



*Pekač za pecivo**

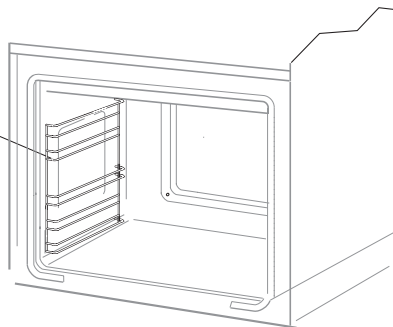


*Rešetka za peko na žaru
(sušilna lestvica)*



*Pekač za peko (globoki)**

Stranski lestvici



**Odkvisno od modela*

INSTALACIJA

Postavitev štedilnika, montaža

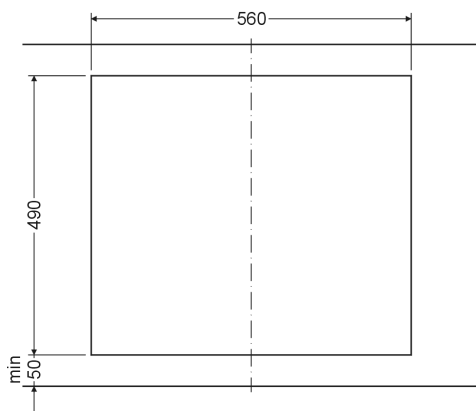
- Prostor, v katerega nameravamo postaviti štedilnik, mora biti suh in zračen in mora imeti pravilno delujočo ventilacijo, postavitev štedilnika mora omogočati prost dostop do vseh elementov upravljanja z napravo.
- Vgrajeno pohištvo mora imeti oblogo in lepila za njeno pritrditev, ki so odporni na temperaturo 100 ° C. Neizpolnjevanje tega pogoja ima lahko za posledico deformiranje površine ali odlepitev obloge.
- Pohištveni del, ki predstavlja ohišje peči-ce, mora biti stabilno pritrjen.
- Stranice pohištva, ki se nahaja poleg štedilnika in sega nad njegovo površino, se morajo nahajati na razdalji najmanj 110 mm od roba plošče z gorilniki.
- Napo je treba montirati skladno z navodili v k njej priloženih navodilih za montažo.

INSTALACIJA

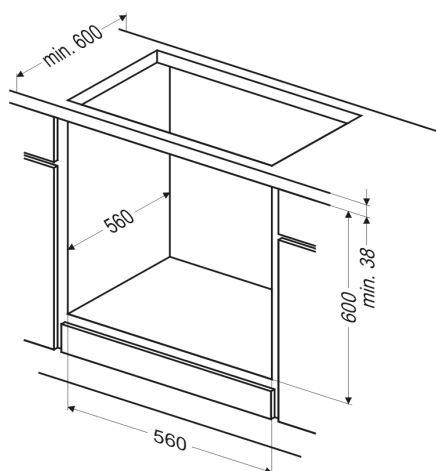
1.1 Montaža.

S tem namenom je potrebno:

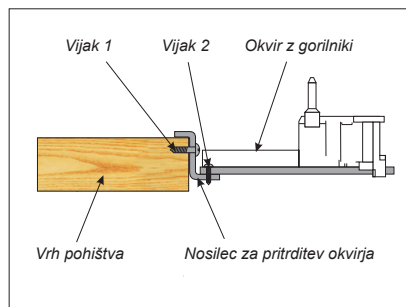
1. Pripraviti odprtino za pritrditev delovne plošče v skladu s sliko 1.
2. Pripraviti odprtino v pohištvu (omari) za namestitev pečice z merami, prikazanimi na sliki 2.
3. Odviti vijake št. 2 slika 3.
4. Pečico previdno vstavite v predhodno pripravljeno odprtino v pohištvu (omari), s 4 vijaki jo pred premikanjem zavarujte na mestih, ki so prikazana na sliki 4.
5. Dvignite okvir z gorilniki do nivoja delovne plošče pohištva, razširite nosilce, ki pritrujejo okvir, do največje velikosti odprtine na vrhu in privijte vijake št. 2, z upoštevanjem enakih razdalj med okvirjem in gorilniki do stranskih robov odprtine za pritrditev kuhalne plošče.
6. Premaknite okvir z gorilniki, da dosežete dimenzijsko natančnost 90 mm (slika 5), in v tem položaju okvir z gorilniki pritrdite z vijaki št. 1 (slika 3) v odprtino delovne plošče.
7. PRIKLJUČITE NA PLIN IN ELEKTRO-INSTALACIJO v skladu s spodnjim poglavjem.
8. Delovno ploščo položite na ogrodje z gorilniki in jo z vijaki M-3 s podložko privijte na gorilnike (slika 5).
9. Naložite gorilnike in žar.



Slika 1



Slika 2



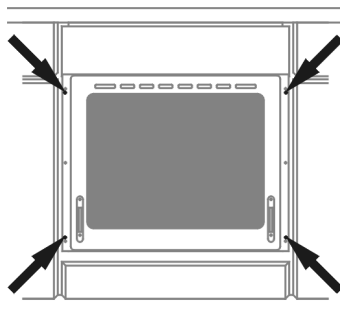
Slika 3

INSTALACIJA

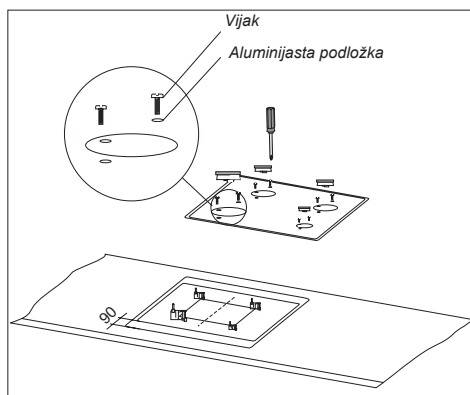
1.2 Namestitev štedilnika z delovno ploščo iz kaljenega stekla.

S tem namenom je potrebno:

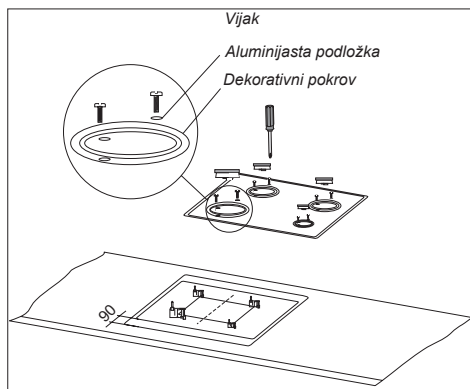
1. Pripraviti odprtino za pritrditev delovne plošče v skladu s sliko 1.
2. Pripraviti odprtino v pohištvu (omari) za namestitev pečice z merami, prikazanimi na sliki 2.
3. Odvijte vijake št. 2
4. Pečico previdno vstavite v predhodno pripravljeno odprtino v pohištvu (omari), s 4 vijaki jo pred premikanjem zavarujte na mestih, ki so prikazana na sliki 4.
5. Dvignite okvir z gorilniki do nivoja delovne plošče pohištva, razširite nosilce, ki pritrjujejo okvir, do največje velikosti odprtine na vrhu in privijte vijake št. 2, z upoštevanjem enakih razdalj med okvirjem in gorilniki do stranskih robov odprtine za pritrditev kuhalne plošče.
6. Premaknite okvir z gorilniki, da dosežete dimenzijsko natančnost 90 mm (slika 6), in v tem položaju okvir pritrdite z gorilniki s 4 vijaki št. 1 (slika 3a) v odprtini delovne plošče.
7. **PRIKLJUČITE NA PLIN IN ELEKTRO-INSTALACIJO** v skladu s spodnjim poglavjem.
8. Steklo položite na okvir z gorilniki, nato pa na steklo in gorilnike položite okrasne prevleke. Steklo pritrdite z okrasnimi pokrovi z 8 vijaki s podložkami M3, začeniši z zadnjimi srednjimi gorilniki, nato velikim in majhnim gorilnikom.
9. Naložite gorilnike in žar.



Slika 4



Slika 5



Slika 6

Priklop štedilnika na plinsko napeljavo.

Pozor!

Štedilnik se mora priklopiti na plinsko napeljavo za tako vrsto plina, za katero je bil tovarniško prilagojen. Informacija o vrsti plina, na katerega je prilagojen štedilnik s strani proizvajalca, se nahaja na nazivni ploščici. Priklop štedilnika sme opraviti izključno kvalificirani monter z ustreznim dovoljenjem in le on ima pravico izvesti prilagoditev štedilnika na drugo vrsto plina.

- v primeru nepravilnega delovanja je treba sneti zasučni gumb, izvesti ponastavitev z vstavitvijo podložke (podložk) na steblič ventila,

- po opravljeni ponastavitvi je treba sistem zavarovati z zatisno podložko in namestiti zasučni gumb.

- izdati uporabniku potrdilo o priklopu plinskega štedilnika in ga seznaniti s pravili uporabe.

Navodila za inštalaterja

Inštalater mora:

- imeti plinska dovoljenja,
- seznaniti se z informacijami, nahajajočimi se na nazivni ploščici štedilnika, glede vrste plina, na katerega je prilagojen štedilnik, te informacije mora primerjati s pogoji dovajanja plina na kraju namestitve naprave,
- preveriti:
 - učinkovitost prezračevanja, tj. izmenjave zraka v prostorih,
 - tesnost povezav plinske armature,
 - učinkovitost delovanja vseh funkcionalnih elementov štedilnika,
 - ali je električna napeljava prilagojena za povezavo s priklopnim kablom z zaščitno žilo (ničelno).
- za pravilno delovanje vžigalnikov in za zaščito pred uhajanjem je treba ustrezno nastaviti plinske zasučne gumbe z uporabo priloženih podložk,
 - preveriti delovanje vžigalnikov in zaščite pred uhajanjem,

INSTALACIJA

Priključitev na fleksibilnega jeklenega kabla.

V primeru instaliranja štedilnika skladno s pogoji za razred 2 podrazred I, se za priklop štedilnika na plinsko napeljavo priporoča uporabiti izključno kovinsko gibljivo cev, ki ustreza veljavnim krajevnim predpisom. Priključek za dovod plina do štedilnika je konektor s cevnim navojem 1/2". Priporoča se zatesniti povezavo s teflonskim tesnilnim trakom.

Za izvedbo priklopa uporabite izključno cevi in tesnila, ki ustrezajo trenutno veljavnim standardom. Dolžina gibljive cevi ne sme presegati 2000 mm.

Zagotoviti se, da se priključek ne bo stikal z nobenimi gibljivimi deli, ki bi ga lahko poškodovali.

Priklop na togo cevno napeljavo.

Štedilnik ima cevni priključek z navojem 1/2". Priporoča se zatesniti povezavo s teflonskim tesnilnim trakom.

Priklop na plinsko napeljavo je treba izvesti na način, ki ne bo povzročal napetosti na nobeni točki napeljave in v nobenem delu naprave.

Uporaba čezmernega momenta pri privijanju (večjega od 20 Nm) ali prediva za zatesnjevanje lahko povzroči poškodovanje povezave ali netesnost le-te.

Priključitev z gibljivo cevjo.

Plinski štedilnik se priklopi z gibljivo cevjo samo v primeru priključka na jeklenko z utekočinjenim plinom.

Za priklop se uporabi gibljivo cev za plin, ki izpolnjuje zahteve opredeljene v predpisih države. Če se štedilnik napaja z utekočinjenim plinom, je treba instalirati regulator tlaka, ki je v skladu z državnimi tehničnimi pravili.

Glavne določbe veljavnih tehničnih standardov določajo, da:

Pozor!

Če se tekom uporabe naprave pojavi nujnost menjave reduktorja, mora imeti štedilnik opravljen tehnični pregled, ki zajama tudi plinske ventile in delovanje varovala pred uhajanjem plina.

- mora notranji premer gibljive cevi znašati: 8 mm
- je treba za pritrditev gibljive cevi uporabiti standardni priključek,
- je treba preveriti, ali je gibljiva cev tesno priklopljena na obeh koncih,
- cev ne sme na nobenem mestu biti v stiku s "vročimi" deli štedilnika,
- cev ne sme biti daljša od 1,5 metra,
- cev ne sme biti na nobenem mestu upognjena ali raztegnjena, ne sme biti na nobenem mestu nalomljena ali zožena,
- cev mora biti dostopna na vsej svoji dolžini, tako da je možna kontrola izrabljenosti le-te,
- v primeru, da cev pušča, jo je treba v celoti zamenjati; prepovedano je popravljati netesno cev.

Pozor!

Po zaključki instalacije štedilnika je treba preveriti tesnost vseh povezav in priključkov, npr. z uporabo milnice. Za preverjanje tesnosti se ne sme uporabljati ognja.

Priklop štedilnika na električno omrežje.

- Štedilnik je tovarniško prilagojen za napajanje z izmeničnim enofaznim tokom (230 1N~50 Hz) in je opremljen s priklopnim vodom 3 x 1,5 mm² dolžine pribl. 1,5 m, z vtičem z varnostnim kontaktom.
- Priklopna vtičnica električne napeljave mora biti opremljena z ozemljitvenim količem in se ne sme nahajati nad štedilnikom. Štedilnik mora biti po priklopu na električno omrežje nameščen tako, da je vtičnica dostopna za uporabnika.
- Pred priklopom štedilnika prek vtičnice na električno omrežje, preveriti, ali:
 - ali varovalka in električna napeljava lahko zdrži obremenitve štedilnika,
 - električna napeljava je opremljena z učinkovitim sistemom ozemljitve, ki izpolnjuje zahteve veljavnih standardov in predpisov,
 - vtič je enostavno dostopen.

Pozor! Če je neodklopljivi napajalni kabel poškodovan, ga sme, v izogib nevarnosti, zamenjati le proizvajalec ali ustrezni specializirani servis ali ustrezno usposobljena oseba.

INSTALACIJA

Prilagoditev štedilnika na drugo vrsto plina.

Ta opravilo sme izvesti le ustrezno pooblašeni inštalater.

Če se plin, s katerim naj bi se napajal štedilnik, razlikuje od plina, za katerega je prilagojen štedilnik v tovarniški različici, tj. G20 20 mbar, je treba zamenjati šobe gorilnika in ponastaviti plamen.

Pozor! Štedilnik, ki ga je dostavil proizvajalec, je opremljen z gorilniki, tovarniško prilagojenimi za napajanje s plinom, navedenim na nazivni ploščici ali garancijskem listu.

Za prilagoditev štedilnika na koriščenje druge vrste plina, je treba izvesti:

- menjavo šob (glej tabelo spodaj),
- ponastaviti „varčni“ plamen.

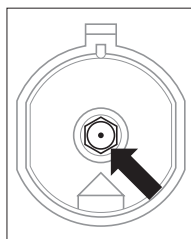
Gorilnik tipa Somipress (po označbi „SOMIpress“ na telesu gorilnika)			Vrsta plina		
			G20 2E - 20mbar G25 2L - 25mbar	G30 3B/P - 30mbar	G30 3B/P - 50mbar
Pomožni	Premer šobe	mm	0,72	0,52	0,45
	Toplotna obremenitev	kW	1,00	1,00	1,00
	Poraba plina	g/h	-	73	-
Povprečni	Premer šobe	mm	0,98	0,67	0,58
	Toplotna obremenitev	kW	1,80	1,80	1,80
	Poraba plina	g/h	-	131	-
Povprečni	Premer šobe	mm	1,17	0,83	0,75
	Toplotna obremenitev	kW	2,80	2,80	2,80
	Poraba plina	g/h	-	204	-

Plamen gorilnika	Sprememba opreme prilagojene za utekočinjeni plin na opremo za zemeljski plin	Sprememba opreme prilagojene za zemeljski plin na opremo za utekočinjeni plin
Polni	1.Šobo gorilnika zamenjati z ustreznimi iz tabele šob.	1.Šobo gorilnika zamenjati z ustreznimi iz tabele šob.
Varčni	2.Rahlo odvijte regulacijski vijak in prilagodite velikost plamena.	2.Rahlo privijte regulacijski vijak in preverite velikost plamena.

Za izvedbo regulacijskih prilagoditev je treba odstraniti zasučne gumbе čepnih pip.

INSTALACIJA

Pri vgrajenih površinskih gorilnikih ni potrebna prilagoditev prvotnega zraka. Pravilni plamen ima izrazite stožce modro-zelene barve. Kratek šumeč plamen ali visok, rumen in kadeči se plamen, brez jasno izrisanih stožcev – to je znak neustrezne kakovosti plina v hišni napeljavi ali poškodovanosti ali onesnaženosti gorilnika. Za preveritev plamena je treba prižgati gorilnik in ga pustiti goreti približno 10 minut s polnim plamenom, nato zasukati gumb ventila na varčni plamen. Plamen ne sme niti ugasniti, niti preskočiti na šobo.

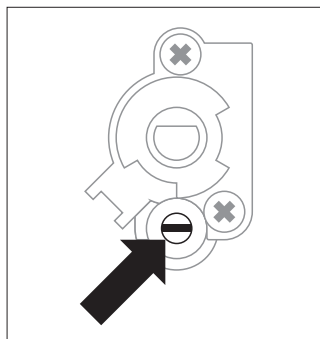


Menjava šobe gorilnika - odviti šobo s pomočjo posebnega obročnega ključa 7 in jo zamenjati z novo, ustrezajočo vrsti plina (glej v tabelah).

Pozor!

Za prestavitev naprave v cilju prilagoditve le-te na plin, ki se razlikuje od plina, navedenega s strani proizvajalca na nazivni ploščici štedilnika, in za odločitev za nakup štedilnika na vrsto plina, ki se razlikuje od plina na razpolago v stanovanju, je odgovoren sam uporabnik, ki v zvezi s tem angažira inštalaterja.

Dotok plina k površinskim gorilnikom se odpira in zapira z ventili z zaščito proti uhajanju. Ponastavljanje ventilov se izvaja pri prižganem gorilniku z nastavljenim varčnim plamenom, z uporabo izvijača velikosti 2,5 mm.



*Ponastavitev ventila
COPRECI*

Pozor!

Po opravljeni ponastavitvi je treba nanesti nalepko z opisom vrste plina, za katerega je prilagojen štedilnik.

UPORABA

Pred prvim vklopom pečice

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

Pomembno!

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

Pozor!

V pečicah, opremljenih z elektronskim programerjem 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 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.

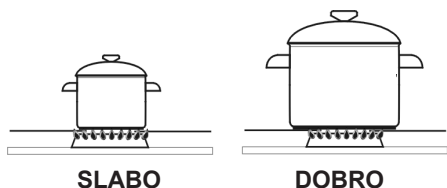
UPORABA

Uporaba površinskih gorilnikov

Izbor posode

Treba je paziti na to, da bo premer dna posode vedno večji od krone plamena gorilnika, sama posoda pa bo pokrita s pokrovko. Priporočljivo je, da bi bil premer posode približno 2,5- do 3-krat večji od premera gorilnika, t.j. za:

- pomožni gorilnik - posoda s premerom 90-150 mm
- srednji gorilnik - posoda s premerom 160-220 mm,
- veliki gorilnik – posoda s premerom od 200 do 240 mm, višina posode naj ne bo večja od premera njenega dna.



Pozor!

Na kuhalni plošči, ne uporabljajte posodo, da razširi čez robove.

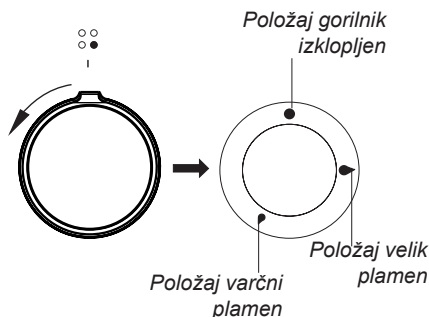
Prižiganje gorilnikov brez vžigalnika*

- prižgati vžigalico,
- rahlo vtisniti zasučni gumb do konca in ga zasukati v levo v položaj „veliki plamen“ 🔥,
- prižgati plin z vžigalico,
- nastaviti želeni plamen,
- izklopiti gorilnik po prenehanju s kuho ali peko z zasukom gumba v desno (položaj izklopljeno ●).

Prižiganje gorilnika z vžigalnikom sklopljenim z zasučnim gumbom

- rahlo do konca vtisniti zasučni gumb ventila izbranega gorilnika in ga zasukati v levo v položaj "veliki plamen" 🔥 ,
- držite gumb pritisnjen do vžiga plina,
 - po vžigu plamena gorilnika sprostite pritisk na gumb in nastavite želeno velikost plamena.

Zasučni gumbi za upravljanje z gorilniki



*Odvizno od modela

UPORABA

Pozor!

V modelih štedilnikov s površinskimi gorilniki, opremljenimi z varovali pred uhajanjem plina, je treba prižiganje opraviti tako, da zasučni gumb rahlo pritisnete do konca in ga držite pritisnjenega približno 10 sekund v položaju "veliki plamen", da se aktivira varovalo.

V primeru težav s prižigom plina zaradi spremembe vrste plina in sestave le-tega, je treba spremeniti položaj kape glede na iskrnik.

Delovanje varovala pred uhajanjem plina

Štedilniki so opremljeni z avtomatskim sistemom prekinitve dotoka plina v gorilnik v primeru ugasnitve plamena.

Ta sistem preprečuje uhajanje plina, če plamen na gorilniku ugasne, npr. zaradi zalitja.

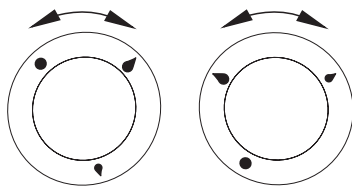
Ponovni vžig gorilnika zahteva posredovanje uporabnika.

Izbor plamena gorilnika

Pravilno nastavljeni gorilniki oddajajo plamen svetlo modre barve z izrazito notranjo obliko stožca. Velikost plamena je odvisna od izbrane položaja zasučnega gumba gorilnika:

- 🔥 veliki plamen
- 🔥 majhni plamen (imenovani "varčen")
- ugasnjeni gorilnik (zaprt pretok plina)

Po potrebi je možno nastaviti poljubno velikost plamena.



SLABO

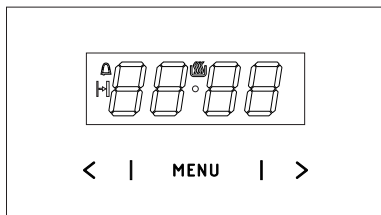
DOBRO

Pozor!

Prepovedano je skušati nastavljati plamen z izborom položaja gumba med položajem gorilnik ugasnjen ● in položajem veliki plamen 🔥.

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 nastavev 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.

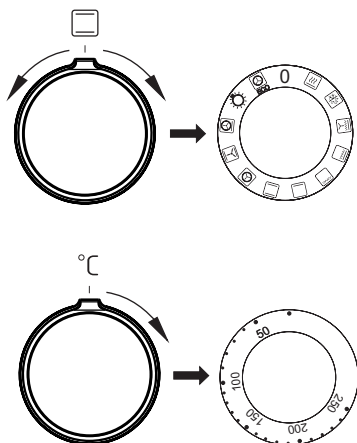
UPORABA

Funkcije pečice in uporaba le-te.

Pečica s prisilnim obtokom zraka (grelnik termocirkulacije + ventilator)

Pečico se lahko segreva z uporabo spodnjega in zgornjega grelca, opekača in grelca termocirkulacije. Delo te pečice se upravlja z uporabo zasučnega gumba vrste delovanja pečice - nastavitve se izvede z zasukom gumba na zeleno funkcijo,

in zasučnega gumba nastavitve temperature – nastavitve se izvede z zasukom gumba na zeleno temperaturo.



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

Pozor!

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

0 Ničelna nastavitve



Hitro razgretje

Vklopljeni termocirkulacija in opekač. Namenjeno za predhodno segretje pečice.



Odmrzovanje

Vklopljen je samo ventilator, brez uporabe grelcev.



Vklopljeni ventilator, opekač in zgornji grelec

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



Ojačani opekač (Supergrill)

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



Vklopljen opekač

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



Vklopljen spodnji grelnik

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



Vklopljena sta zgornji in spodnji grelec

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



Vklopljena termocirkulacija

Nastavitev zasučnega gumba v položaj „vklopljena termocirkulacija“ omogoča realizacijo segrevanja pečice na prisilni način z uporabo termoventilatorja, nameščenega na centralnem mestu hrbtne strani komore pečice. Peka se izvaja pri nižjih temperaturah kot v primeru uporabe konvencionalne pečice.

Uporaba tega načina segrevanja omogoča enakomerno kroženje toplote okoli jedi, vmeščene v pečici.



Vklopljeni ventilator, spodnji in zgornji grelec

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



Vklopljena termocirkulacija in spodnji grelec

V tem položaju zasučnega gumba pečica izvaja funkcijo termocirkulacije in vklopljenega spodnjega grelca, kar povzroči dvig temperature na spodnji strani jedi v pečici. Veliko količino toplote se dovede k spodnji strani jedi v pečici, primerno za mokro testo, pice.



Neodvisna osvetlitev pečice

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



ECO

Kroženje vročega zraka eco

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

Kontrolne lučke

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

Pomembno!

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

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

Priporočeni parametri pri uporabi funkcije ECO termo cirkulacija

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

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Pečica s prisilnim obtokom zraka (grelnik termocirkulacije + ventilator)

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

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

¹⁾ Razgrejte prazno pečico

²⁾ Podani časi veljajo za peko v malih modelih

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

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

Pečenje peciva

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

¹⁾ Razgrejte prazno pečico, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

²⁾ 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 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rešetke	4		250 ²⁾	2 - 3
Goveji burgerji	Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin)	4 - rešetke 3 – pekač za pečenko		250 ¹⁾	1 stran 10 - 15 2 stran 8 - 13

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

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

Pečenka

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

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

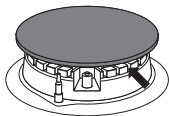
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

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

Pred začetkom čiščenjem ali drugih vzdrževalnih opravil je vedno treba prej napravo odklopiti od električnega omrežja, bodisi z glavnim stikalom ali z izvlečenjem napajalnega voda iz vtičnice. S čiščenjem se sme začeti šele po ohladitvi štedilnika.

Gorilniki, rešetka podgorilniške plošče, ohišje štedilnika

- V primeru onesnaženosti gorilnikov in rešetke, je treba te elemente opreme štedilnika odstraniti in jih umiti v topli vodi z dodatkom sredstva za odstranjevanje maščobe in umazanije. Nato obrisati do sehega. Po odstranitvi rešetke temeljito umiti podgorilniško ploščo in obrisati z mehko krpo do suhega. Zlasti je treba skrbeti za čistost podpokrovnih plamenskih odprtin obročev - glej sliko spodaj. Prečistiti odprtine šob gorilnikov, v ta namen uporabite tanko bakreno žico. Ne sme se uporabljati jeklene žice, povrtavati odprtine.



Pozor!

Elementi gorilnika morajo vedno biti suhi. Vodni delci lahko zavirajo iztekanje plina in povzročajo slabo gorenje gorilnika.

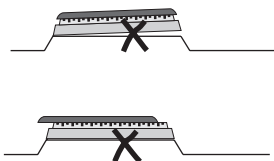
Prepričajte se, da so deli gorilnika pravilno nazaj zloženi po končanem čiščenju.

Nesredinska namestitve pokrova gorilnika lahko povzročijo trajne poškodbe gorilnika.

PRAVILNO



NEPRAVILNO



- Za čiščenje emajliranih površin uporabljati tekočine z rahlim delovanjem. Ne sme se uporabljati agresivnih, abrazivnih čistilnih sredstev kot so npr. praški za ribanje, ki vsebujejo abrazivne drobcice, abrazivne paste, brusni kamni, pumeks, žični prepleti, ipd.
- V primeru štedilnikov z nerjavno ploščo, je treba le-to pred začetkom uporabe temeljito umiti. Posebno pozornost je treba nameniti temu, da odstranite ostanke lepila od folije, odstranjene s pločvine ob montaži, oziroma lepilnega traka, nanešenega tekom pakiranja štedilnika. Ploščo je treba redno čistiti po vsakokratni uporabi. Ne sme se dovoljevati močnega onesnaževanja delovne plošče, še zlasti ne zažganosti prekipelih tekočin.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

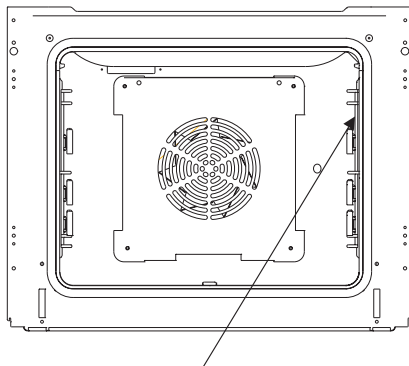
Pečica

- 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 vliji 0,25 l vode (1 skodelica),
 - zapreti vrata pečice,
 - zasučni gumb regulatorja temperature nastaviti v položaj 50°C, zasučni gumb funkcij pa v položaj spodnji grelec,
 - segrevati komoro pečice približno 30 minut,
 - 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.

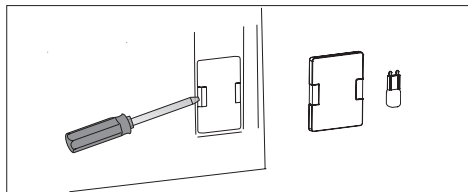
Pozor! Za čiščenje in vzdrževanje sprednjih steklenih površin ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo abrazivne snovi.

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.



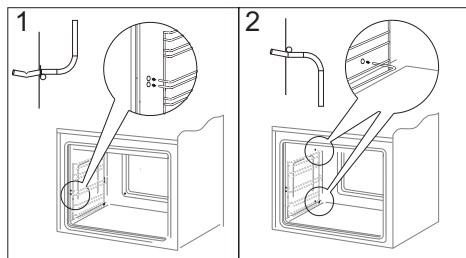
Osvetlitev pečice



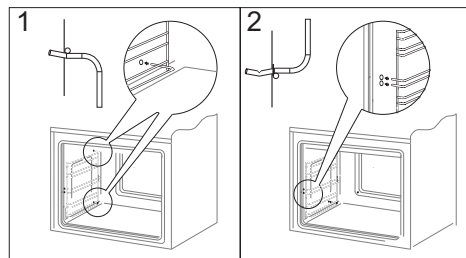
1. Izklopite napajanje pečice
2. Vzeti nastavke iz pečice.
3. Če pečica vsebuje teleskopske nosilce, jih je potrebno odstraniti
4. Uporabiti križni izvijač, odviti štiri vijake, ki privijajo pokrov, odstraniti pokrov in odstraniti tesnilo, ga umiti in paziti, da ga obrišete do suhega.
5. Odviti halogensko žarnico, tako da jo povlečete navzdol, pri tem uporabite krpo ali papir, v primeru potrebe halogensko žarnico zamenjate na novo G9
 - napetost 230V
 - moč 25W
6. Halogensko žarnico je potrebno natančno namestiti na vtično gnezdo.
7. Namestiti zvon osvetlitve

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

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



Odstranjevanje lestvic

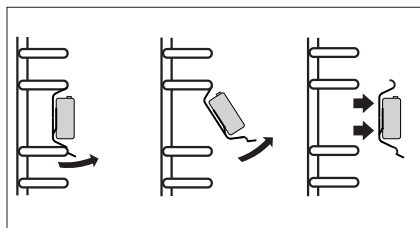


Nameščanje lestvic

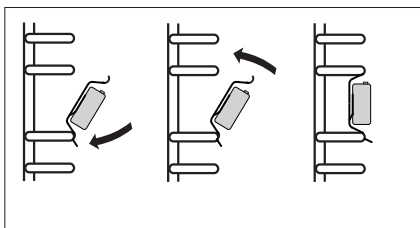
- Štedilniki označeni s črkami **Dp** so opremljeni z nerjavečimi vodili vložkov, pritrjenimi na žičnata vodila, ki se jih enostavno izvleče. Vodila je treba vzeti ven in očistiti skupaj z žičnimi vodili. Pred namestitvijo nanje širokih pekačev jih je treba potisniti ven (če je pečica segreta, je treba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

Pozor!

Teleskopskih vodil se ne sme umivati v pomivalnem stroju.



Odstranitev teleskopskih vodil

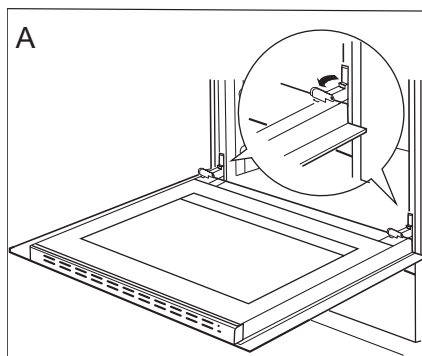


Namestitev teleskopskih vodil

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Snemanje vrat

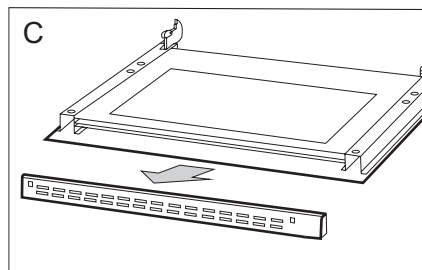
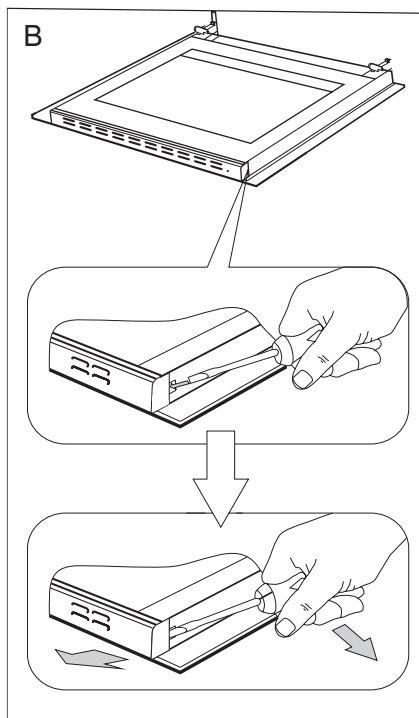
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečajju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem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

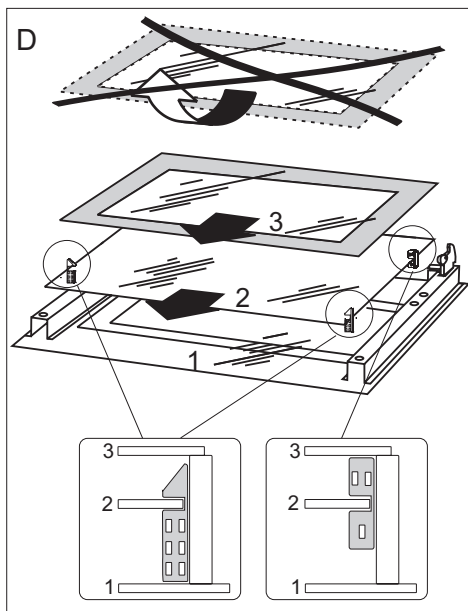
3. Notranje steklo izvleči z mesta pritrdjenosti (v spodnjem delu vrat). Sl. D.

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 okvare lahko uporabnik odpravi sam tako, da sledi navodilom v spodnji tabeli; predno se odločite kontaktirati prodajalni oddelek za stranke ali servis, preverite problem po naslednjih točkah v tabeli.

PROBLEM	VZROK	POSTOPEK
1.Gorilnik se ne prižge	onesnažene plamenske odprtine	zapreti plinski zaporni ventil, zapreti pipe gorilnikov, prezračiti prostor, odstraniti gorilnik, očistiti in prepihati plamenske odprtine
2.Vžigalniki ne vžge plina	prekinitev v dovajanju toka	preveriti varovalko hišne instalacije, pregorelo zamenjati
	prekinitev v dovajanju plina	odpreti ventil dovoda plina
	onesnažen (zamaščen) vžigalniki plina	izčistiti vžigalnik plina
	zasušni gumb plinske pipe ne držite pritisnjen dovolj dolgo	držite vtisnjen zasušni gumb vse dokler se ne oblikuje polni plamen okoli pokrova gorilnika
3.Pri prižiganju gorilnika plamen ugasne	zasušni gumb plinske pipe prehitro sprostite	držite dlje časa vtisnjen zasušni gumb v položaju "velik plamen"
4.električna oprema ne deluje	prekinitev v dovajanju toka	preveriti varovalko hišne instalacije, pregorelo zamenjati
5.zaslon programerja kaže čas "0.00"	naprava je bila odklopljena od električnega omrežja ali je prišlo do trenutnega izpada napetosti	nastaviti trenutni čas (glej <i>Navodilo za uporabo programerja</i>)
6.ne deluje osvetlitev pečice	razrahljana ali poškodovana žarnica	priviti ali zamenjati pregorelo žarnico (glej razdelek <i>Čiščenje in vzdrževanje</i>)

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost	230V~50 Hz
Nazivna moč	maks. 3,6 kW
Kategorija naprave	DE I12ELL3B/P, NL I12L3B/P, AT I12H3B/P BE I12E+3+, SI I12H3+ CZ,SK,BG, HR, RO I12H3B/P
Dimenzije štedilnika (višina/širina/globina)	59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Poraba energije v načinu pripravljenosti [W]	0,5
Poraba energije v načinu izklopa [W]	-
Poraba energije v stanju pripravljenosti ob priključitvi na omrežje [W]	-
Čas samodejnega preklopa v način pripravljenosti/izklopa [min].	-

Izdelek izpolnjuje zahteve norm EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1, ki obvezujejo v Evropski Uniji.

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

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

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

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

Izjava proizvajalca

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

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

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

