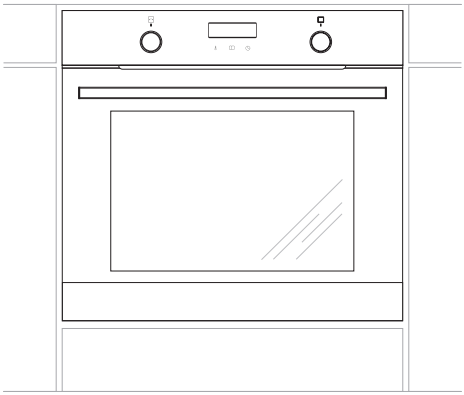


12263.3eTshPrPiDHbJSoSm / EBPX 946 780 SM

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

IO-CBI-3815 / 9522095
(10.2026 / v4)

CZ
POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ 4
JAK ŠETŘIT ENERGII 6
POPIS VÝROBKU 8
INSTALACE 10
OBSLUHA 12
PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY 26
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU 32
TECHNICKÉ ÚDAJE 37
SK
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 40
AKO ŠETRIŤ ENERGIU 42
OPIS VÝROBKU 44
INŠTALÁCIA 46
OBSLUHA 48
PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY 63
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA 69
TECHNICKÉ ÚDAJE 74
HR
INFORMACIJE O SIGURNOSTI 77
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU 79
OPIS PROIZVODA 81
INSTALACIJA 83
UPORABA 85
PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI 100
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE 106
TEHNIČKI PODACI 111
SL
NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE 113
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO 115
OPIS IZDELKA 117
INSTALACIJA 119
UPORABA 121
PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI 136
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE 142
TEHNIČNI PODATKI 147

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

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

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

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

Pozor!
Trouba lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Trouba je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

Pozor. Spotřebič a jeho dostupné části jsou v průběhu používání horké. Možnosti dotknutí výhřevných elementů musí být věnována mimořádná pozornost Děti mladší než 8 let se nemohou pohybovat v blízkosti spotřebiče bez stálého dozoru.
Toto zařízení může být používáno dětmi ve věku 8 let a staršími. Osoby s omezenými fyzickými a nebo mentálními schopnostmi, tak rovněž osoby bez znalosti zařízení mohou spotřebič rovněž používat, pokud jsou pod dohledem a nebo byli informováni o bezpečném způsobu obsluhy a znají možná rizika spojená s používáním zařízení.

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 zahřívat. Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

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

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

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

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

V průběhu procesu pyrolytického čistění spotřebič může dosáhnout velmi vysokou teplotu, a z tohoto důvodu se mohou povrchy spotřebiče zahřát o mnoho více než obyčejně, proto dbejte, aby se tehdy děti nenacházely poblíž spotřebiče.



- Během používání se zařízení zahřívá. Doporučujeme maximální opatrnost, aby jste se vyhnuli dotýkání horkých částí uvnitř pečící trouby.
- Zvláštní pozornost je třeba věnovat dětem nacházejícím se poblíž sporáku. Přímý kontakt s pracujícím sporákem hrozí opařením!
- Je třeba dávat pozor, aby se drobné domácí spotřebiče, včetně kabelů, nedotýkaly přímo rozehřáté pečící trouby, poněvadž izolace těchto spotřebičů není odolná vůči působení vysokých teplot.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší, než 15 kg.
- K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty, protože tyto mohou poškrábat povrch, což může vést k popraskání skla.
- Zákaz používání pečící trouby s technickou závadou. Veškeré závady mohou odstraňovat výhradně osoby s příslušným oprávněním.
- V každé situaci způsobené technickou poruchou je třeba bezvýhradně odpojit elektrické napájení pečící trouby.

JAK ŠETŘIT ENERGII



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

- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do trouby na připravované pokrmy“.**
  Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.

- **Používání trouby pouze v případě většího množství potravin.**
  Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na plotně sporáku.

- **Využití zbytkového tepla pečící trouby.**
  V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut,
  vypínejte bezvýhradně troubu 10 minut před ukončením úpravy.

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

- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.**
  Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek.
  Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.

- **Nezabudovávání trouby v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**

ROZBALENÍ



Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.
Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali části
Obr.obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí.

Veškeré materiály použité k balení nejsou škodlivé pro životní prostředí, jsou 100 % recyklovatelné a označené příslušným symbolem.

Pozor! Obalový materiál (polyetylenové sáčky, kousky polystyrenu apod.) je třeba během
rozbalování udržovat mimo dosah dětí.

VYŘAZENÍ Z PROVOZU

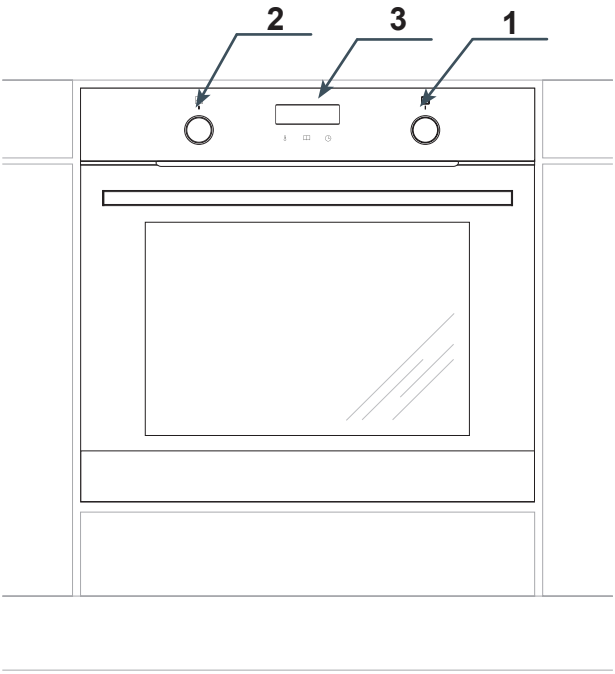


Po ukončení období užitkování nesmí být tento výrobek likvidován obr.prostřednictvím běžného komunálního odpadu, ale je třeba odevzdat
jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických zařízení.
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

Materiály použité v zařízení jsou vhodné pro opětovné využití v souladu s jejich označením.
Díky opětovnému použití, využití materiálů nebo díky jiným způsobům využití opotřebovaných zařízení
významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

Informace o příslušném místě likvidace opotřebovaných zařízení Vám poskytne orgán obecní správy.

POPIS VÝROBKU



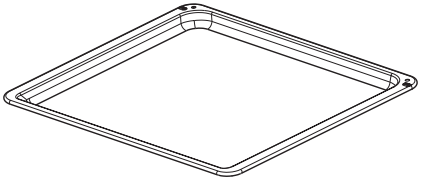
1. *Otočný funkční knoflík trouby*

2. *Nastavovací knoflík +/-*

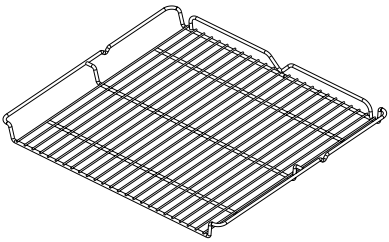
3. *Elektronický programátor*

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

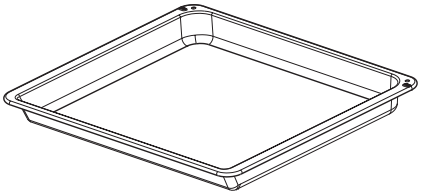
Vybavení sporáků



*Plech na pečivo**



Grilovací rošt
*(mřížka pro sušení)**

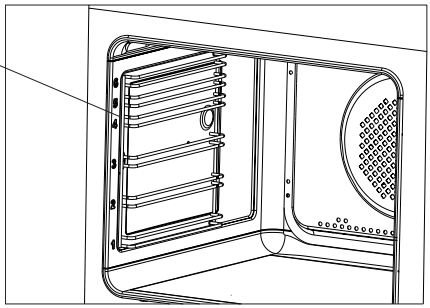


*Pečící plech /maso/**



*Termosonda**

Boční závěsné lišty plechů



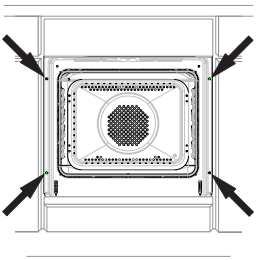
*u některých typů

Ustavení sporák

- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.

- Pečící trouba je zhotovena ve třídě Y. Nábytek pro zástavbu (vestavění) musí mít obložení a lepidlo k jejímu přilepení odolné teplotě 100 °C. Nesplnění této podmínky může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení.

- Připravit otvor v nábytku o rozměrech uvedených na obrázcích: zástavba pod deskou, vysoká zástavba.
  V případě, že skříňka má zadní stěnu, je třeba v ní vyříznout otvor k elektrické přípojce.
- Zasunout troubu zcela do otvoru a zajistit ji před vysunutím čtyřmi šrouby.



Pozor!
Montáž provádějte při odpojeném elektrickém napájení.

Připojení pečící trouby k elektrickému rozvodu

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

- Sporák je továrně přizpůsoben k napájení střídavým proudem, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybaven přívodní šňůrou 3 x 1,5 mm² s ochranným kontaktem.

- Připojovací zásuvka elektrického rozvodu musí být vybavena ochranným kolíkem. Je nutné, aby po ustavení trouby byla připojovací zásuvka elektrického rozvodu pro uživatele přístupná.

- Před zapojením sporáku do zásuvky je třeba zkontrolovat, zda:

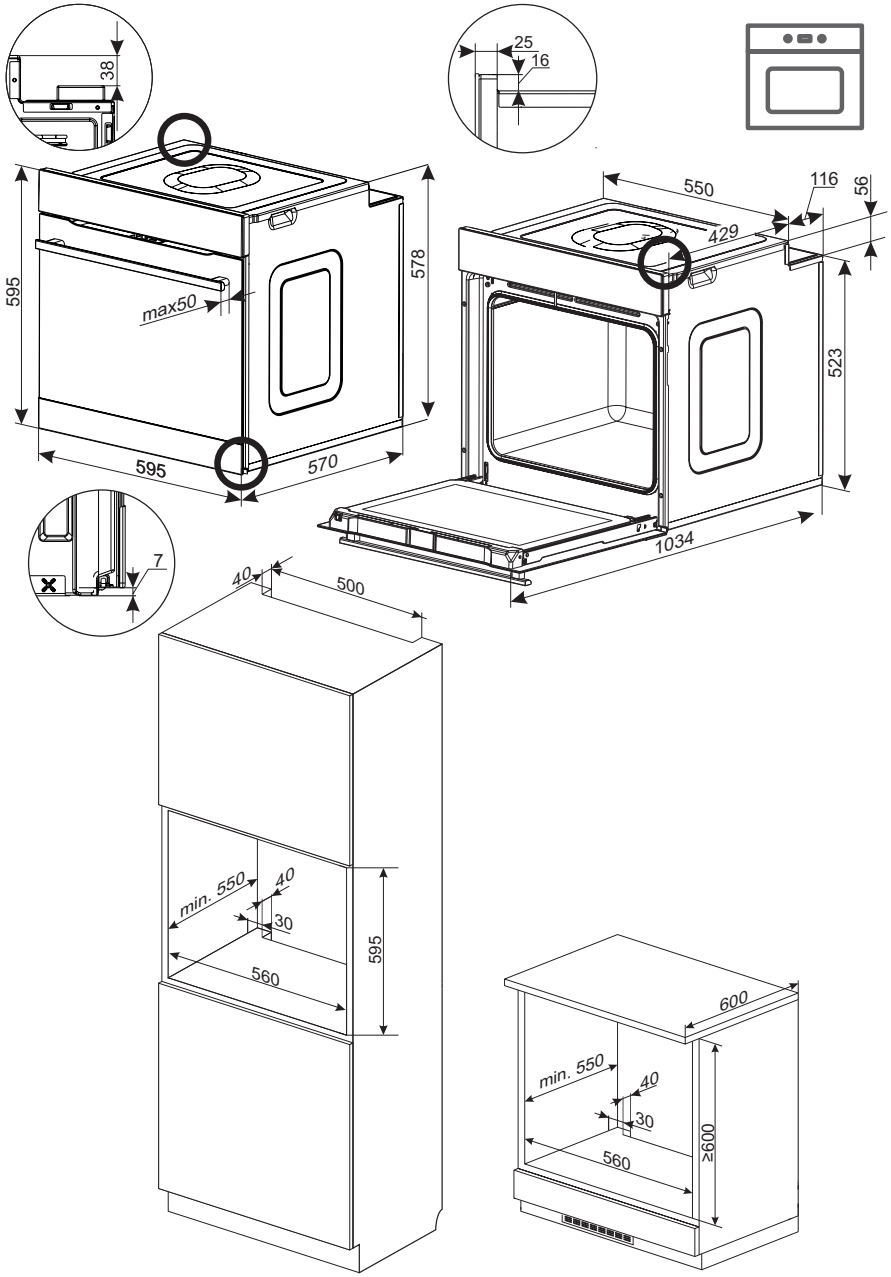
  - pojistka a elektrický rozvod vydrží zátěž sporáku, obvod napájející zásuvku by měl být zajištěn pojistkou min. 16A,

  - je elektrický rozvod vybaven účinným uzemňovacím systémem splňujícím požadavky platných norem a předpisů,
  - je zásuvka snadno dostupná.

Po namontování pečící trouby musí být přístupná zástrčka.

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

INSTALACE

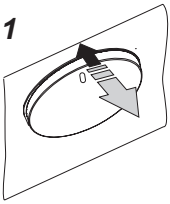

38
25
16
595
max50
578
595
570
550
116
56
429
523
1034
7
40
500
min. 550
40
30
560
595
600
min. 550
40
30
560
≥600

Před prvním zapnutím pečící trouby

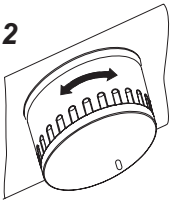
- odstraňte elementy obalu, očistěte komoru pečicí trouby z konzervačních prostředků aplikovaných v továrně,
- vyjměte vybavení pečicí trouby a umyjte je v teplé vodě s dodatkem přípravku na mytí nádobí,
- zapněte v místnosti větrání anebo otevřete okno,
- ovládací kolečko funkce pečicí trouby otočte 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.

Ovládací kolečka jsou „schované" v ovládacím panelu, pro zvolení funkce je potřebné:
1. opatrně stlačte ovládací kolečko a pusťte,
2. nastavte na zvolenou funkci. Označení ovládacího kolečka na jeho obvodě odpovídá dalším funkcím realizovaným pečící troubou.

1



2

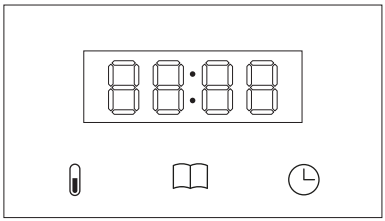


Důležité!
Komoru pečící trouby je třeba umývat pouze teplou vodou s přídavkem nevelkého množství prostředků na mytí nádobí.

OBSLUHA

Provoz ovládacího panelu

Po připojení zařízení k napájení je nutné nejprve nastavit aktuální čas. Teprve po dokončení této operace bude možné troubu používat.



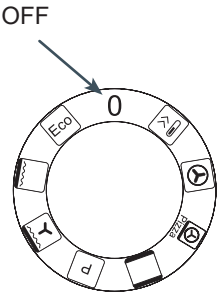
Ovládací panel je vybaven LED displejem a 3 dotykovými senzory.

Senzor	Popis
/	Teplota*
	Recepty
	Hodiny

Upozornění: Každé použití senzoru je potvrzeno zvukovým signálem.
Zvukové signály nelze vypnout.

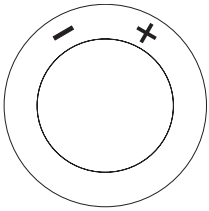
Funkční knoflík

Dostupné funkce trouby se volí pomocí knoflíku. Zařízení může pracovat s horním topným tělesem, dolním topným tělesem, horkovzdušným ohřevem nebo grilem. Funkce dostupné na knoflíku jsou uvedeny níže. Jejich podrobný popis naleznete dále v manuálu.



Knoflík změny nastavení +/-

Knoflík nastavení se neotáčí, ale naklápí se doleva a doprava. Používá se ke změně provozních parametrů, jako je teplota, čas nebo aktuální čas. Vychýlením knoflíku doprava se vybraná hodnota zvyšuje a vychýlením doleva se snižuje. Držení knoflíku v nakloněné poloze urychluje změny nastavení.



*Tištěné piktogramy závisí na provedení modelu.

Symboly na panelu

Symbol	Popis
	Funkce pečení
	Teplotní sonda připojena
	Rychloohřev
	Indikátor činnosti topných těles
	Hodiny
	Časovač
	Pyrolýza zapnutá, dvířka zamčená*
	Signalizace potřeby vypuštění vody*
	Signalizace potřeby nalít vodu*

Zapnutí

Po zapnutí nebo obnovení napájení na displeji bliká 0:00. Nastavte aktuální čas pomocí knoflíku změny nastavení (+/-) a poté jej potvrďte dotykem senzoru ◷ nebo počkejte 10 sekund.

Čas lze nastavit pouze tehdy, když je funkční knoflík v poloze OFF. Po výpadku napájení se nastavení hodin vymaže.

Pokud se během přerušeného pyrolytického čisticího cyklu obnoví napájení, lze čas nastavit až po vychladnutí trouby a odemčení dvířek.

* dostupnost funkcí závisí na modelu zařízení

Pohotovostní režim (stand-by).

V pohotovostním režimu displej zobrazuje aktuální čas se sníženým jasem. Ostatní funkce zařízení zůstávají neaktivní. V tomto režimu je k dispozici senzor (hodiny), který umožňuje nastavit minutku nebo po delším podržení změnit aktuální čas. Tyto operace jsou k dispozici pouze tehdy, když je funkční knoflík nastaven do polohy OFF.

Pohotovostní režim se aktivuje po:
- nastavení funkčního knoflíku do polohy OFF,
- obnovení napájení a nastavení času,
- ukončení činnosti minutky.

U spotřebičů vybavených pyrolýzou: během čisticího cyklu nastavení funkčního knoflíku do polohy OFF způsobí přerušení procesu, následné ochlazení trouby, odblokování dvířek a přechod do pohotovostního režimu.

Aktuální režim

V tomto režimu zůstává osvětlení zapnuté a topení a ventilátor jsou vypnuté.
Aktivace probíhá po:

- ukončení nastavené doby pečení,
- dosažení maximální doby provozu trouby.

Panel lze znovu aktivovat nastavením funkčního knoflíku nejprve do polohy OFF a následným výběrem libovolné funkce.

Noční režim

Pokud je zařízení v pohotovostním režimu, jas displeje se mezi 22:00 a 6:00 automaticky sníží na noční úroveň.

Aktivní režim

Umožňuje používat funkce pečení nebo čištění v závislosti na nastavení knoflíku pro výběr funkcí. V tomto režimu displej pracuje s plným jasem.

Osvětlení

Během pečení je ve výchozím nastavení zapnuté osvětlení trouby. Nefunguje v režimech: OFF, Pyrolýza a ECO.

U zařízení vybavených funkcí pyrolýzy se otevřením dvířek zapne osvětlení a zastaví se provoz topných těles a konvekčního ventilátoru. Po zavření dvířek se činnost těchto prvků obnoví.

V pohotovostním režimu se světlo vypne po zavření dvířek nebo automaticky po 5 minutách. V režimu ECO se světlo po zavření dvířek vypne.

Pokud necháte dvířka otevřená déle než 5 minut během provozu spotřebiče, osvětlení zhasne, ozve se dvojité pípnutí a spotřebič se přepne do pohotovostního režimu.

Chlazení

Chladicí systém se spustí automaticky, když teplota v troubě překročí 80 °C nebo když je aktivována funkce ohřevu. Ventilátor se vypne, když teplota klesne pod 75 °C.

Intenzita chlazení závisí na zvolené funkci trouby.
U modelů vybavených funkcí pyrolytického čištění pracuje ventilátor během pyrolytického cyklu vyšší rychlostí. Při ostatních funkcích a při nastavení knoflíku do polohy OFF pracuje ventilátor nižší rychlostí.

Symbol termostatu (topení zapnuté)

Kontrolka termostatu informuje o činnosti topných těles. Symbol svítí, když je aktivní alespoň jedno topné těleso, a zhasne po dosažení nastavené teploty, kdy jsou topná tělesa dočasně vypnuta. Po poklesu teploty se topná tělesa znovu zapnou.

Časovač

Časovač je k dispozici jak v pohotovostním režimu, tak i během provozu trouby.

V pohotovostním režimu: Pro aktivaci časovače se dotkněte senzoru . Na displeji se zobrazí aktuálně nastavený čas časovače nebo 0:00, pokud časovač nebyl nastaven.
V aktivním režimu: Chcete-li zapnout časovač, stiskněte dvakrát symbol . Na panelu se zobrazí ikona .

Nastavte hodnotu časovače pomocí nastavovacího knoflíku (+/-). Pro potvrzení nastavení se dotkněte senzoru nebo počkejte 10 sekund.

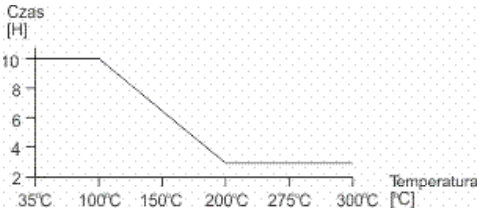
Během odpočítávání se na displeji zobrazuje zbývající čas a symbol časovače. Tento čas se může zobrazit i při použití funkce pečení.

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál. Alarm lze vypnout dotykem libovolného tlačítka.

Důležité: ikona se používá k nastavení minutky a doby pečení (popsáno dále v návodu).

Omezení doby provozu trouby

Pro zajištění bezpečnosti je trouba vybavena funkcí automatického omezení doby provozu.
Její činnost spočívá v automatickém ukončení funkce ohřevu po překročení přípustné doby provozu při dané teplotě – podle níže uvedeného grafu.



Po dokončení operace se trouba přepne do režimu zobrazení aktuálního času: světlo trouby zůstane zapnuté, zatímco topná tělesa a ventilátor jsou vypnuté.

Při nastavování doby pečení (popsáno dále v návodu) ovládací panel neumožňuje překročit maximální povolenou dobu provozu pro zvolenou teplotu. Pokud se během pečení zvýší teplota, maximální povolená doba provozu se automaticky přizpůsobí novému nastavení.

Zapnutí funkce pečení

Chcete-li aktivovat funkci pečení, otočte knoflík volby funkcí z polohy OFF na zvolenou funkci ohřevu.

Jakmile je funkce vybrána, na displeji se zobrazí výchozí teplota přiřazená k dané funkci. Hodnota teploty a symbol budou blikat, což signalizuje možnost změny nastavení.

Pomocí otočného knoflíku (+/-) nastavte požadovanou teplotu a poté výběr potvrďte stisknutím senzoru . Trouba přejde do aktivního režimu a začne pracovat.

Pokud po otočení knoflíku z polohy OFF na zvolenou funkci ohřevu neprovedete během 5 sekund žádnou činnost, nastavení se neuloží a trouba se nespustí. Displej se vrátí k zobrazení aktuálního času a osvětlení komory zůstane zapnuté, pokud funkční knoflík není v poloze OFF.

Nastavení teploty

Rozsah nastavení teploty je 30–300 °C.
Nejprve zvolte funkci pečení (otočte knoflík funkcí z polohy OFF), poté potvrďte navrhovanou teplotu senzorem nebo změňte její hodnotu (+/-) a poté potvrďte .
Teplota se mění v krocích po 5 °C v rozsahu stanoveném pro danou funkci.
Pokud do 5 sekund neprovedete žádnou akci, ovládací panel se automaticky vrátí do aktuálního režimu (světla rozsvícená, topení a ventilátor vypnuté).

Ve výchozím nastavení se na displeji zobrazuje aktuální teplota uvnitř trouby. Pokud chcete zkontrolovat nastavenou teplotu, stiskněte tlačítko – z této úrovně ji můžete změnit pomocí knoflíku +/-. Výjimkou jsou: nastavená doba pečení a aktivované pyrolytické čištění* – v takovém případě se na displeji zobrazí zbývající doba trvání procesu.
Po dosažení nastavené teploty zazní dvojité pípnutí.

Změna nastavení teploty

Během provozu trouby lze teplotu změnit stisknutím senzoru . Jakmile vstoupíte do režimu úprav, začne hodnota teploty blikat.
Otáčením nastavovacího knoflíku (+/-) můžete zvýšit nebo snížit nastavenou teplotu.
Nová hodnota teploty se uloží po stisknutí senzoru . Displej se poté vrátí k zobrazení aktuální teploty trouby nebo zbývající doby pečení v závislosti na aktuálním nastavení.
Jakmile je dosaženo nově nastavené teploty, trouba vydá dvojité pípnutí, které signalizuje dokončení procesu ohřevu.

* Týká se vybraných modelů.

OBSLUHA

Tabulka funkcí ohřevu

Popis funkce								Teplota [°C]		Výchozí teplota [°C]
		Horní topné těleso	Topné těleso grilu	Topné těleso ventilátoru	Dolní topné těleso	Ventilátor	Topné těleso Soft Steam	min.	max.	
	Rychlý ohřev		√	√		√		30	280 (300*)	170
	Turbo gril	√	√			√		30	280	190
	Zesílený gril	√	√					30	280	210
	Konvenční	√			√			30	280 (300*)	180
	Konvenční + Ventilátor*	√			√	√		30	280 (300*)	170
	Horkovzdušné pečení			√		√		30	280 (300*)	170
Pizza	Pizza			√	√	√		30	280 (300*)	220 (300*)
	Horkovzdušné pečení Soft Steam*			√		√	√	30	280 (300*)	170
	Konvenční pečení Soft Steam*	√			√		√	30	280 (300*)	180
Eco	Pečení ECO			√		√		150	230	170
P	Pyrolytické čištění	√	√			√		-	-	-
0	OFF							-	-	-

* Týká se vybraných modelů.

Změna funkce pečení během provozu trouby

Během provozu trouby můžete změnit funkci ohřevu otočením knoflíku pro výběr funkcí na nové nastavení.
Trouba bude pokračovat v provozu s nově zvolenou funkcí a udrží dříve nastavenou teplotu.
U modelů vybavených funkcí pyrolytického čištění se přepnutí na funkci Pyrolýza nebo z této funkce provádí podle pravidel popsaných v části Pyrolytické čištění.

Pokud nově zvolená funkce nepodporuje dříve nastavenou teplotu, trouba automaticky nastaví nejvyšší dostupnou teplotu pro danou funkci.

Dokončení provozu trouby

Chcete-li ukončit provoz trouby, nastavte knoflík volby funkcí do polohy OFF.

Pokud není nastavena doba pečení, trouba pracuje až do ručního vypnutí nebo automatického vypnutí bezpečnostním systémem, jehož doba činnosti závisí na nastavené teplotě.

Po ukončení pečení s použitím funkce doby pečení nebo teplotní sondy trouba automaticky vypne topná tělesa a ventilátor. Světlo komory zůstává rozsvícené a na displeji se zobrazuje aktuální čas.

Nastavení doby pečení

Doba pečení je funkce, která umožňuje zadat dobu, po kterou bude trouba provádět vybranou funkci ohřevu. Lze jej nastavit od 2 minut do 10 hodin.

Upozorňujeme, že funkce časovače a doby pečení nemohou fungovat současně. Současně může být
aktivní pouze jedna z nich

Chcete-li nastavit dobu pečení:

- Vyberte funkci pečení (otočte funkční knoflík z polohy OFF).
- Nastavte (+/-) a potvrďte teplotu.
- Stiskněte jednou senzor.
- Pomocí nastavovacího knoflíku (+/-) nastavte dobu pečení.
- Stiskněte senzor pro potvrzení nastavení.

Pokud po stisknutí symbolu nezadáte zvolenou dobu pečení a pouze znovu stisknete symbol, přejdete do nastavení minutky.

Po aktivaci funkce doby pečení se na displeji zobrazí ikona a zbývající doba pečení – teplota se nezobrazuje.
Pokud ji chcete zkontrolovat nebo změnit, stiskněte symbol.
Během odpočítávání můžete změnit funkci ohřevu a teplotu, aniž by to ovlivnilo nastavenou dobu pečení. Po uplynutí nastavené doby pečení trouba automaticky vypne topná tělesa a ventilátor. Světlo komory zůstane rozsvícené. Zazní také zvukový signál, který se vypne po 30 sekundách nebo po dotyku libovol néh o senzoru.

Chcete-li funkci doby pečení vypnout a přejít na nepřetržitý provoz, nastavte hodnotu 0:00 a potvrďte nastavení (stiskněte jednou nebo počkejte 10 sekund). Trouba bude pokračovat v provozu, dokud ji ručně nevypnete.

Teplotní sonda

Zasunutím teplotní sondy do zásuvky trouby se zobrazí symbol teplotní sondy.
Pokud ji připojíte v aktivním režimu (funkční knoflík v jiné poloze než OFF), automaticky přejdete k nastavení cílové teploty pokrmu.
Pomocí knoflíku (+/-) nastavte požadovanou teplotu uvnitř pokrmu a poté nastavení potvrďte senzorem . Displej zobrazuje současně dvě teploty, oddělené dvojtečkou: aktuální teplota měřená teplotní sondou _:_ nastavená cílová teplota.

Pokud chcete zkontrolovat nastavenou teplotu v komoře, krátce stiskněte senzor
A chcete-li ji změnit (za účelem urychlení nebo zpomalení pečení):

- Podržte senzor .
- Změňte nastavení pomocí knoflíku +/-
- Krátce stiskněte senzor pro uložení nového nastavení.

Dokud není dosaženo nastavené teploty, trouba udržuje nastavené parametry pečení. Po dosažení cílové teploty pokrmu se topná tělesa a ventilátor automaticky vypnou a zařízení signalizuje ukončení pečení zvukovým signálem a blikáním ikony teplotní sondy a údaje teploty.
Alarm lze vypnout dotykem libovolného senzoru. Pokud se zvukový signál nevypne ručně, po 30 sekundách se automaticky vypne.
Symbol teplotní sondy a údaje teploty budou blikat až do vypnutí funkce nastavením funkčního knoflíku do polohy OFF.

Pokud chcete změnit nastavenou teplotu teplotní sondy:

- Podržte senzor , dokud nezačne blikat nastavená teplota teplotní sondy.
- Změňte nastavení pomocí knoflíku +/-
- Krátkým stisknutím senzoru (teploměru) uložte nové nastavení.

Důležité:

- Použití teplotní sondy vylučuje možnost nastavení doby pečení.
- Zasunutím teplotní sondy se zruší dříve nastavená doba pečení nebo minutka.
- Použití teplotní sondy neomezuje možnost změny funkce ohřevu ani teploty komory trouby během provozu.
- Funkce teplotní sondy zůstává aktivní až do vyjmutí teplotní sondy nebo vypnutí trouby.

Recepty

Přednastavené programy obsahují výrobcem definovaná nastavení funkce ohřevu, teploty a doby pečení přizpůsobená vybraným pokrmům.
Chcete-li spustit přednastavený program:

- Nastavte funkční knoflík do polohy OFF.
- Stiskněte senzor
- Pomocí knoflíku +/- vyberte program (seznam programů je uveden dále v manuálu).
- Potvrďte výběr stisknutím senzoru
- Nastavte funkční knoflík do polohy indikované zařízením (např.).

Po 10 sekundách nečinnosti se zařízení vrátí do pohotovostního režimu.

Po spuštění přednastaveného programu se na displeji zobrazí funkce pečení a doba zbývající do ukončení programu. Stisknutím senzoru se zobrazí číslo aktivního přednastaveného programu.

Teplotu nebo dobu pečení můžete libovolně měnit podle svých preferencí. V takovém případě však trouba přejde do režimu jako při standardním pečení s ručně nastavenými parametry a displej přestane zobrazovat číslo přednastaveného programu.

Během činnosti přednastaveného programu nelze používat teplotní sondu. Zasunutí teplotní sondy během činnosti programu způsobí jeho přerušení a přechod do režimu pečení s teplotní sondou.
Některé programy používají rychlý ohřev . Jakmile je dosaženo požadované teploty, trouba vás upozorní, abyste přepnuli na příslušnou funkci pečení (na displeji bude blikat) a program se automaticky spustí.

Po ukončení přednastaveného programu trouba vypne topná tělesa a vydá zvukový signál. Jakmile je alarm vymazán, na displeji se zobrazí aktuální čas a světlo komory zůstane rozsvícené. Pro přechod do pohotovostního režimu nastavte funkční knoflík do polohy OFF.

Recepty – seznam programů

P.č.	Program	Realizace	Nastavená teplota	Rychlý ohřev
1	Hovězí	Horkovzdušné pečení – úroveň 2, 120 min	180°C	
2	Vepřové	Horkovzdušné pečení – úroveň 2, 120 min	180°C	
3	Jehněčí	Horkovzdušné pečení – úroveň 2, 120 min	180°C	
4	Kuře 1,5 kg	Gril + ventilátor - stupeň 2, 85 min	190°C	
5	Kachna 1,8 kg	Gril + ventilátor - stupeň 2, 90 min	180°C	
6	Husa 3,0 kg	Gril + ventilátor - stupeň 1, 130 min	170°C	
7	Krocan 2,5 kg	Gril + ventilátor - stupeň 1, 155 min	170°C	
8	Pizza	Horní ohřev + dolní ohřev – úroveň 2, čas: 15 min.	220°C	Ano
9	Lasagne	Horní ohřev + dolní ohřev – úroveň 2, 25 min, rychlý ohřev	200°C	Ano
10	Focaccia	Horní ohřev + dolní ohřev – úroveň 2, 15 min, rychlý ohřev	230°C	Ano
11	Zapékaný pokrm s těstovinami	Horní ohřev + dolní ohřev – úroveň 2, 15 min, rychlý ohřev	220°C	Ano
12	Zapečená zelenina	Horní ohřev + dolní ohřev – úroveň 2, 35 min,	180°C	Ano
13	Piškot	Horní ohřev + dolní ohřev – úroveň 2, čas: 45 min. (předehřátá trouba)	160°C	
14	Muffins	Horkovzdušné pečení – úroveň 3, čas: 35 min.	160°C	
15	Cukroví	Horkovzdušné pečení – úroveň 3, 20 min	150°C	
16	Koláč s ovocem	Horní ohřev + dolní ohřev – úroveň 2, 55 min	175°C	Ano
17	Chléb	Horní ohřev + dolní ohřev – úroveň 2, čas: 60 min.	180°C	
18	Kynutí těsta	Horní ohřev + dolní ohřev – úroveň 2, čas: 20 min.	30°C	
19	Sušení	Horkovzdušné pečení – úroveň 2, 3, 4; 5 h	50°C	

Pyrolytické čištění

Po zvolení funkce pyrolytického čištění se na displeji zobrazí blikající hodnota P2:00 a symbol ⁝⁝⁝.

Pomocí nastavovacího knoflíku +/- můžete zvolit jednu z dostupných délek čištění: 2:00 h, 2:30 h nebo 3:00 h. Stisknutím senzoru ◷ se výběr potvrdí a program se spustí.

Pokud jsou dvířka trouby při spuštění programu otevřená, na displeji se zobrazí hlášení „DOOR“ a symbol ⁝⁝⁝ začne blikat. Zařízení čeká na zavření dvířek maximálně 10 minut. Po uplynutí této doby se program zruší: na displeji se zobrazí nápis END a následně aktuální čas.

Po spuštění programu pyrolytického čištění se dvířka trouby automaticky zablokují a na displeji se zobrazí symbol ⁝⁝⁝. Během probíhajícího procesu se zobrazuje zbývající čas do konce programu.

Hodinu před koncem programu se topná tělesa vypnou a trouba zahájí cyklus ochlazování. Jakmile teplota v komoře klesne na přibližně 150 °C, spustí se proces odemykání dvířek. Ukončení blokování dvířek je signalizováno zhasnutím symbolu pyrolýzy.
Během pyrolytického programu není možné měnit jeho nastavení ani zobrazit aktuální nebo nastavenou teplotu.

Jakmile je program dokončen a in formační signál je zrušen, ovládací panel se vrátí k zobrazení aktuálního času.

V případě výpadku napájení během pyrolýzy trouba po jeho obnovení přejde do cyklu ochlazování a následně odblokuje dvířka v souladu s bezpečnostním postupem.

Pokud se během pyrolýzy funkční knoflík přestaví do jiné polohy, včetně polohy OFF, trouba přejde do cyklu ochlazování a odblokování dvířek. Jakmile je tento proces dokončen, zařízení přejde do pohotovostního režimu.

Demo režim

Demo režim se aktivuje kombinací senzorů: ▯ a ◷.
V tomto režimu zůstávají topení a ventilátor vypnuté, ale osvětlení funguje normálně. U modelů s funkcí pyrolýzy se dvířka po jejím zvolení nezamknou.
Aktivace demo režimu je indikována nápisem „tESt“, který se zobrazuje střídavě s aktuálním časem nebo teplotou.

Výběr zvukového signálu

Ovládací panel umožňuje vybrat jeden z několika dostupných zvukových signálů. Změny lze provádět v pohotovostním režimu.
Chcete-li provést změnu:

- Stiskněte a podržte senzor ⏲ pro vstup do režimu nastavení času.
- stiskněte senzor 🌡.
- Zobrazí se „tonX“, kde X označuje aktuálně vybraný signál.
- Pomocí knoflíku +/- vyberte preferovaný zvuk.
- Nastavení se potvrdí automaticky po 5 sekundách.

Nastavení jasu displeje

Jas displeje lze nastavit od 0 do 7. Úroveň 0 vypne displej v pohotovostním režimu a úroveň 4 je výchozí nastavení.
Změny lze provádět v pohotovostním režimu.
Provedení změn:

- Stiskněte a podržte senzor ⏲ pro vstup do režimu nastavení času.
- dvakrát stiskněte senzor 🌡.
- Zobrazí se „briX“, kde X označuje jas na stupnici od 1 do 7.
- Pomocí knoflíku +/- vyberte preferovaný zvuk.
- Nastavení se potvrdí automaticky po 5 sekundách.

Funkce Soft Steam

Funkce Soft Steam využívá páru v počáteční fázi pečení, což má pozitivní vliv na vzhled a kvalitu vybraných pokrmů.
Před zahájením pečení nalijte 150 ml čisté studené vody do prohlubně na dně komory trouby. Nepřidávejte koření ani jiné látky.
Poté vyberte funkci Soft Steam a nastavte teplotu podle doporučení pro připravovaný pokrm. Po přibližně 5 minutách předehřívání vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.

Upozornění:

- Po ukončení pečení nenechávejte vodu v prohlubni komory trouby.
- Zbývající vodu odstraňte až po vychladnutí trouby.
- V důsledku přítomnosti vodní páry se může na vnitřní straně dvířek a stěnách komory objevit kondenzace. Po ukončení provozu setřete přebytečnou vlhkost měkkým hadříkem.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmy z těsta

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

Pečení masa

- v troubě by měly být připravovány porce masa větší, než 1 kg, menší kousky doporučujeme upravovat na plynových hořácích sporáku,
- k pečení doporučujeme používat žáruvzdorné nádoby, rovněž rukojeti těchto nádob musí být odolné vůči působení vysoké teploty,
- při pečení na mřížce na sušení nebo na roštu doporučujeme umístit na nejnižší úroveň pečící 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 předehřívání 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 (^{0}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

Pizza

Funkce Pizza – použijte vyhrazenou funkci , umístěte plech na 3. úroveň, případně můžete použít kámen na pizzu. Předehřejte troubu na 300°C, vložte čerstvou pizzu a asi po 4 min. bude pokrm hotový.

Pokud použijete kámen na pizzu, vložte jej do studené trouby a troubu zahřejte na 300°C asi 30 minut, poté pizzu vložte ještě na 4–6 minut.

Druh potravin Pizza	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota [°C]	Čas [min.]
Čerstvá, tenký korpus	Plech na pečení pečiva nebo kámen	2-3		300[1)]	4 – 6
Mražená, tenký korpus	Rošt	2-3		[2)]	[2)]
Mražená, silný korpus	Rošt	2-3		[2)]	[2)]

1) Nahřejte prázdnou troubu
2) Řiďte se pokyny na obalu

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

PEČENÍ V 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
Klobásky		220	4	14 - 18
Hovězí		225 - 250	2	120 - 150
Hovězí		160 - 180	2	120 - 160
Vepřové		160 - 230	2	90 - 120
Vepřové		160 - 190	2	90 - 120
Kuře		180 - 190	2	70 - 90
Kuře		160 - 180	2	45 - 60
Kuře		175 - 190	2	60 - 70
Zelenina		190 - 210	2	40 - 50
Zelenina		170 - 190	3	40 - 50

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

[1)] Zahřejte prázdnou troubu

[2)] Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

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

Pečení pečiva

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Doba pečení (min.)
Malé pečivo	Plech na pečení pečiva	3		155 [1)]	29 - 32
	Plech na pečení pečiva	3		155 [1)]	31 - 34
	Plech na pečení pečiva	3		150 [1)]	34 - 37
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		150 [1)]	40 - 43
Křehké pečivo (proužky)	Plech na pečení pečiva	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Plech na pečení pečiva	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Plech na pečení pečiva	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		160 - 175 [1)]	25 - 35
Piškot bez tuku	Rošt + forma na pečivo černá Ø 26 cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Jablkový závin	Rošt + dvě formy na pečivo černé Ø 20 cm	2 formy na roštu jsou umístěny diagonálně zadní strana vpravo, přední strana vlevo		180 - 200 [1)]	50 - 65

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

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

Grilování

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

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

Pečení

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

Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro zahřátou troubu zkraťte 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“. Čisticí úkony lze zahájit až po vychladnutí sporáku.

Pečící trouba

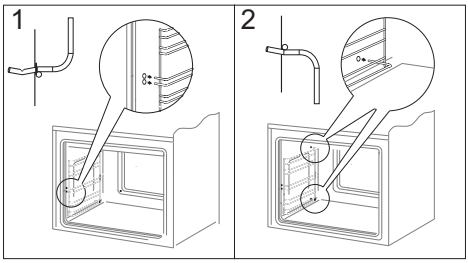
- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.

- Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídavkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.

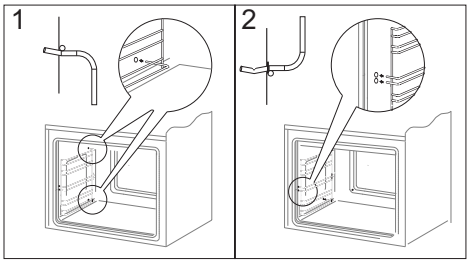
- **Čistění párou-Steam Clean**
  -do misky vložené do pečicí trouby na první úroveň od spodu nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
  -uzavřete dvířka pečicí trouby,
  -ovládací kolečko regulátoru teploty nastavte na pozici 50^{0}C, a ovládací kolečko funkce na pozici dolní ohřev ⎵,
  -nahřívejte komoru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

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

- 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 závěs, který se nachází vpředu, následně odklonit vodicí lištu a vyjmout ze zadního závěsu.



Vybírání žebříčků



Vkládání žebříčků

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

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

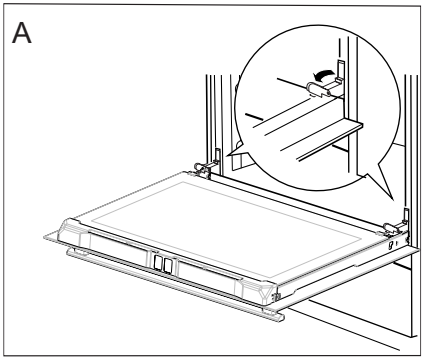
1. Troubu odpojte od napájení
2. Z pečicí trouby vyjměte plechy.
3. Pokud má trouba teleskopická vodítka, vyjměte je.
4. Pomocí plochého šroubováku nadzvedněte západku stínítka, vyjměte ho, umyjte a nezapomeňte utřít do sucha.
5. Vyjměte halogenovou žárovku tak, že ji vysunete směrem dolů s použitím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

Pozor: Pamatujte na to, abyste se přímo nedotýkali prsty halogenové žárovky při jejím nasazování!

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Vytahování dvířek

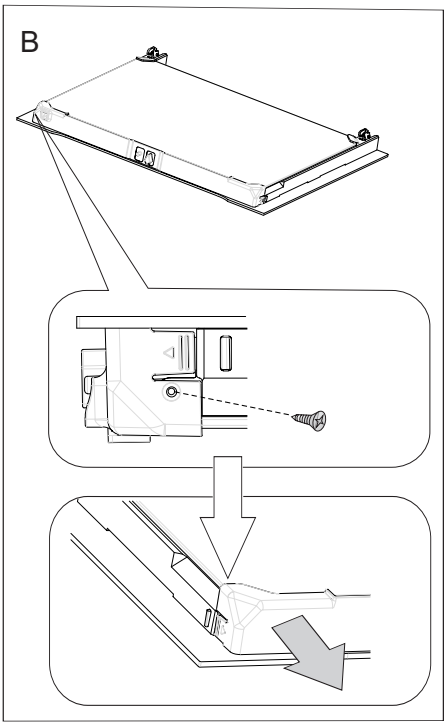
Kvůli dosažení lepšího přístupu ke komoře trouby a čištění je možné vytažení dvířek. Za tímto účelem je třeba otevřít dvířka, odklonit nahoru zajišťující prvek umístěný v pantu (obr.A). Dvířka lehce přivřete, nadzvedněte a vytáhněte směrem dopředu. Pro namontování dvířek postupujte opačným způsobem. 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.

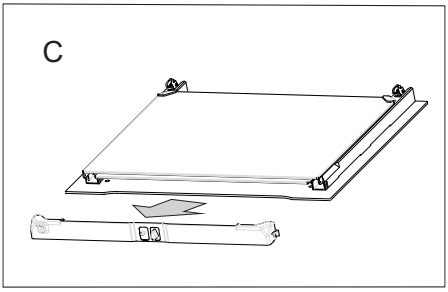


Odklopení zajištění pantů

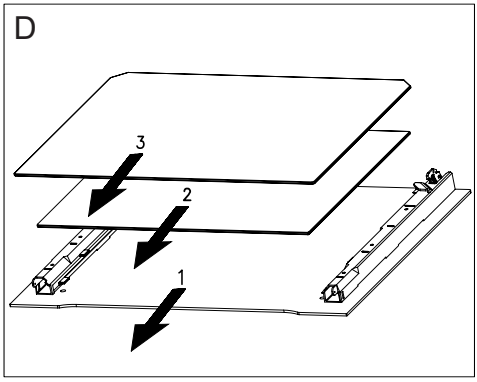
Vyjmutí vnitřního skla

- Pomocí křížového šroubováku vyšroubujte šroub na levé straně horní lišty dveří.
- Stiskněte místa označená na obrázku a sejměte horní lištu dveří.
  (Obr. B, C).





- Vnitřní sklo vyjměte z připevnění (v dolní části dvířek). (Výkr. D). Vyjměte prostřední skleněné tabule.
  Pozor! Nebezpečí poškození připevnění skel. Sklo vysuňte, nezdvihejte nahoru.
  Vyjměte střední sklo, (výkr. D).
- Skla vymyjte teplou vodou a malým množstvím čistícího přípravku.
  S cílem opětovného zamontování skla postupujte obráceně. Hladká část skla se musí nacházet nahoře, seříznuté rohy dole.



Vyjímání vnitřních skleněných tabulí

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 instalatérem, který vlastní příslušná oprávnění.

POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

V každé nouzové situaci je třeba:

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

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
1. přístroj nefunguje	přerušení přívodu proudu	zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte
2. displej programátoru ukazuje čas „ 0.00 “	zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí	nastavit aktuální čas (viz. Návod k obsluze programátoru)
3. nefunguje osvětlení trouby	povolená nebo poškozená žárovka	dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba)

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	230V~50 Hz
Jmenovitý výkon	max. 3,6 kW
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, 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 ErP - 2009/125/EC

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

Kontakty pro záruční a pozáruční servis výrobku značky Amica.

ČR

Martykán servis
Zámecká 3
698 01 Veselí nad Moravou
Tel: 518 324 555
e-mail: servis@martykanservis.cz
www.martykanservis.cz

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

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

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

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

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

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

Rúra je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

V priebehu procesu pyrolytického čistenia spotrebič môže dosiahnuť veľmi vysokú teplotu, a z tohto dôvodu sa povrchy spotrebiča môžu zahriať na teplotu vyššiu ako obyčajne, preto sa postarajte, aby sa deti vtedy nenachádzali v blízkosti spotrebiča.



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

AKO ŠETRIŤ ENERGIU



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

- **Vyhýbanie sa zbytočnému „nazeraniu pod pokrievku“.**
  Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.

- **Používanie rúry len v prípade väčšieho množstva potravín.**
  Mäso s hmotnosťou do 1 kg sa dá upraviť šetrnejšie v hrnci na platni sporáka.

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

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

- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**
  Teplo uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dvierok.
  Najlepšie je odstraňovať ich okamžite.

- **Nezabudovávanie 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 vrecúška, kúsky polystyrénu a pod.) treba počas rozbaľovania udržovať mimo dosahu detí.

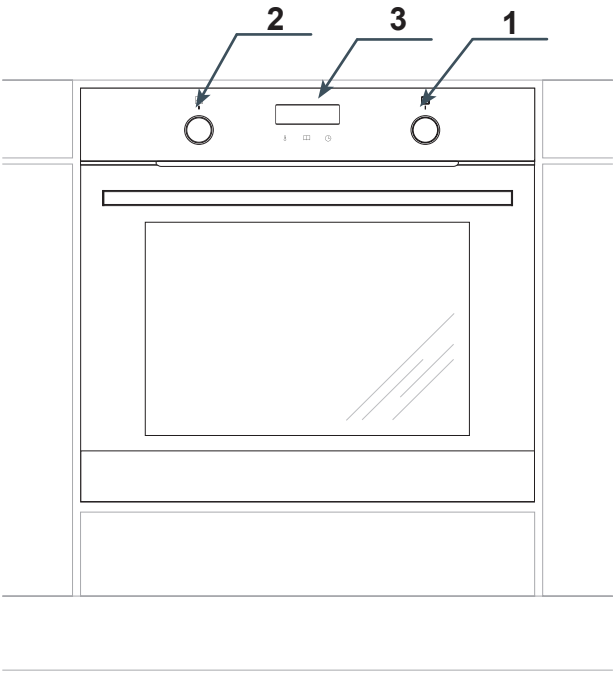
VYRADENIE Z PREVÁDZKY



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.



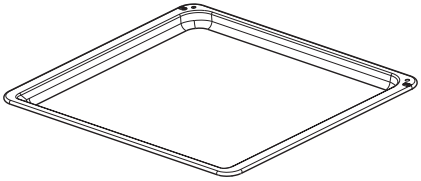
1. *Koliesko výberu funkcií rúry*

2. *Koliesko nastavení +/-*

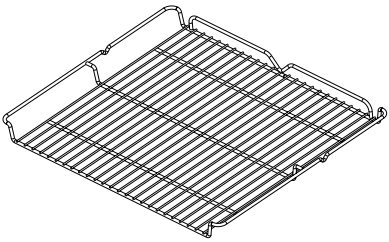
3. *Elektronický programátor*

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

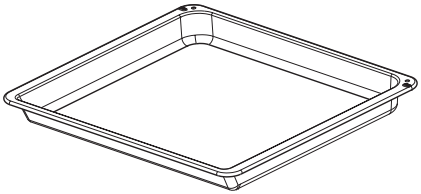
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Plech na pečivo**



Rošt na grilovanie
*(mriežka na sušenie)**

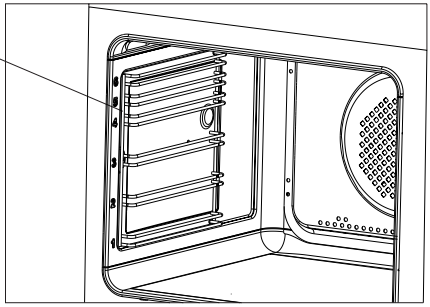


*Plech na pečenie /mäsa/**



Termosonda

Bočné závesné lišty plechov



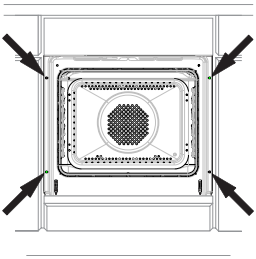
*u niektorých typov

Montáž rúry na pečenie

- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie rúry musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.

- Rúra na pečenie je zhotovená v triede Y. Nábytok na zástavbu (vstavanie) musí mať obloženie a lepidlo na jej prilepenie odolné proti teplote 100 °C. Nesplnenie tejto podmienky môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenia obloženia.

- Pripraviť otvor v nábytku s rozmermi uvedenými na obrázkoch: zástavba pod doskou, vysoká zástavba.
  V prípade, že skrinka má zadnú stenu, je potrebné v nej vyrezať otvor k elektrickej prípojke.
- Zasunúť rúru úplne do otvoru a zaistiť ju pred vysunutím štyrmi skrutkami.



Pozor!
Montáž vykonávajte pri odpojenom elektrickom napájaní.

Pripojenie rúry na pečenie k elektrickému rozvodu

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

- Sporák je továrensky prispôsobený na napájanie striedavým prúdom, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybavený prívodnou šnúrou 3 x 1,5 mm² s ochranným kontaktom.
- Pripájacia zásuvka elektrického rozvodu musí byť vybavená ochranným kolíkom. Je nutné, aby po umiestnení rúry bola pripájacia zásuvka elektrického rozvodu pre užívateľa prístupná.
- Pred zapojením sporáka do zásuvky je potrebné skontrolovať, či:

  - poistka a elektrický rozvod vydržia záťaž sporáka, obvod napájací zásuvku by mal byť zaistený poistkou min. 16A,

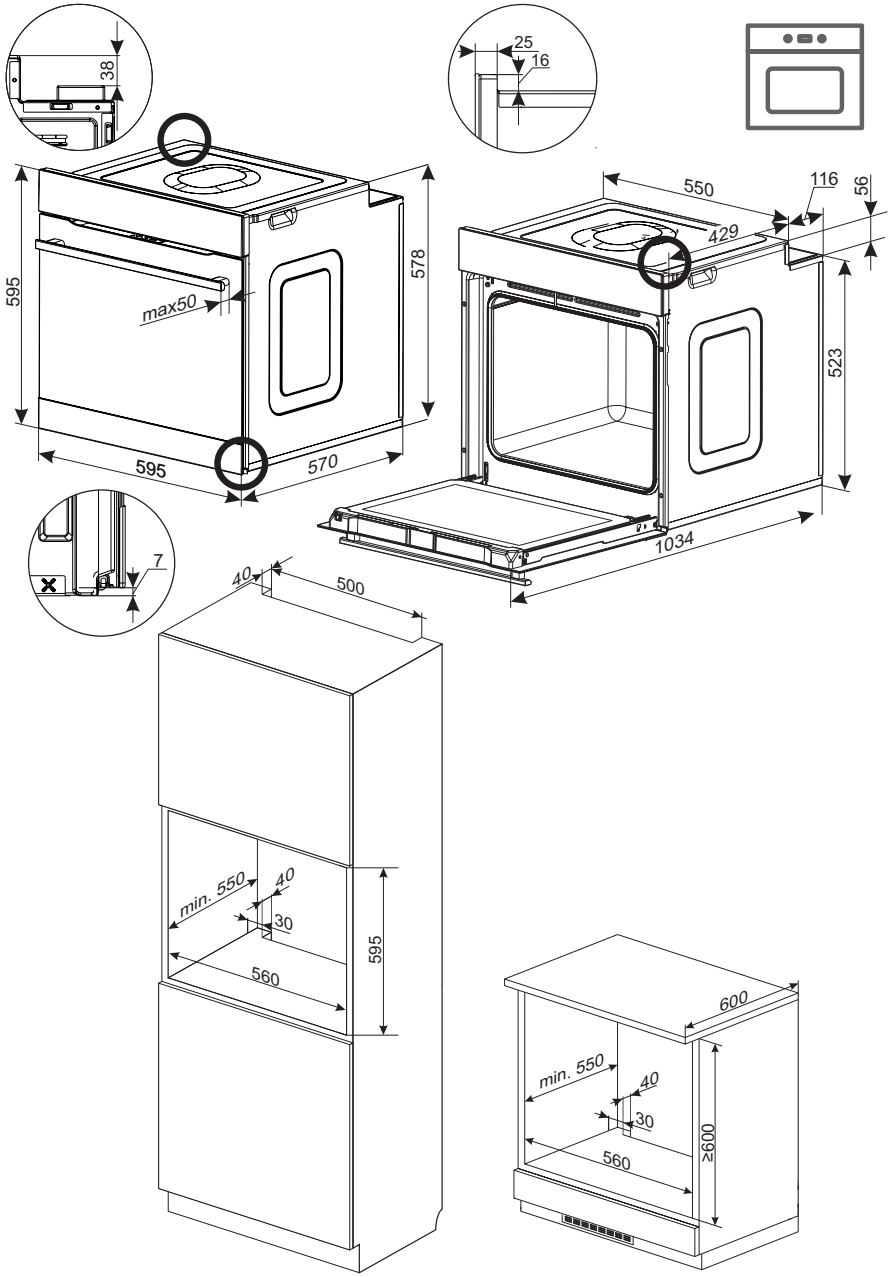
  - je elektrický rozvod vybavený účinným uzemňovacím systémom spĺňajúcim požiadavky platných noriem a predpisov,

  - je zásuvka ľahko dostupná.

Po namontovaní rúry na pečenie musí byť prístupná zástrčka.

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

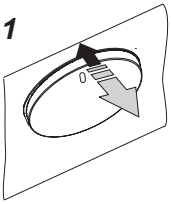
INŠTALÁCIA

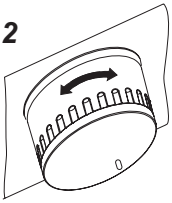

38
25
16
595
max50
578
595
570
550
116
56
429
523
1034
7
40
500
min. 550
40
30
560
595
600
min. 550
40
30
560
≥600

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 mytí riadu,
- zapnite v izbe vetranie alebo otvorte okno,
- ovládacie koliesko funkcie pečiacej rúry otočte na pozíciu ⊟ alebo ⊛ (viď kapitolu: Činnosť programátora a ovládanie pečiacej rúry),
- vyhrejte rúru(na teplotu 250°C, približne 30 min.), odstráňte zašpinenie a dôkladne umyte.

Otočné ovládače sú „schované" v ovládacom paneli, pre zvolenie funkcie je potrebné:
1. opatrne stlačte otočný ovládač a pusťte,
2. nastavte na zvolenou funkciu. Označenie otočného ovládača na jeho obvodu odpovedá ďalším funkciám realizovaným rúrou.

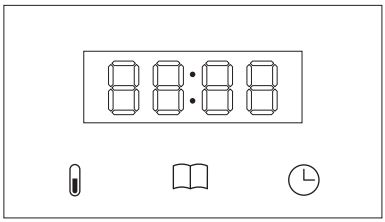




Dôležité!
Komoru rúry na pečenie treba umývať len teplou vodou s prídavkom malého množstva prostriedku na umývanie riadu.

Fungovanie ovládacieho panela

Po pripojení zariadenia k zdroju napájania musíte najprv nastaviť aktuálny čas. Až po dokončení tejto operácie bude možné rúru používať.



Ovládací panel je vybavený LED displejom a 3 dotykovými senzormi.

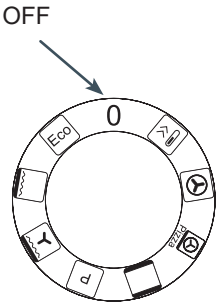
Senzor	Opis
/	Teplota*
	Recepty
	Hodiny

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

*Tlačené piktogramy závisia od vyhotovenia modelu.

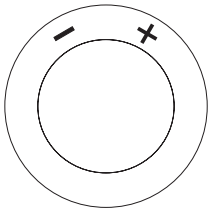
Ovládacie koliesko

Dostupné funkcie rúry sa vyberajú pomocou otočného gombíka. Zariadenie môže pracovať s horným výhrevným telesom, dolným výhrevným telesom, teplovzdušným ohrevom alebo grilom. Funkcie dostupné na gombíku sú zobrazené nižšie. Ich podrobný popis nájdete ďalej v manuáli.



Ovládacie koliesko zmeny nastavenia +/-

Gombík nastavenia sa neotáča, ale nakláňa sa doľava a doprava. Používa sa na zmenu prevádzkových parametrov, ako je teplota, čas alebo aktuálny čas. Vychýlením gombíka doprava sa zvolená hodnota zvyšuje a vychýlením doľava sa znižuje. Podržaním gombíka v naklonenej polohe sa zrýchlia zmeny nastavení.



OBSLUHA

Symboly na paneli

Symbol	Opis
	Funkcia pečenia
	Termosonda pripojená
	Rýchly ohrev
	Indikátor činnosti výhrevných telies
	Hodiny
	Minútnik
	Pyrolýza zapnutá, dvierka zamknuté*
	Signalizácia potreby vypustiť vodu*
	Signalizácia potreby naliať vodu*

Zapnutie

Po zapnutí alebo obnovení napájania na displeji bliká 0:00. Nastavte aktuálny čas pomocou nastavovacieho gombíka (+/-) a potom ho potvrďte dotykom senzora alebo počkaním 10 sekúnd.

Čas je možné nastaviť iba vtedy, keď je funkčný gombík v polohe OFF. Po výpadku napájania sa nastavenia hodín vymažú.

Ak sa počas prerušeného pyrolytického čistiaceho cyklu obnoví dodávka elektriny, čas je možné nastaviť až po vychladnutí rúry a odomknutí dvierok.

*dostupnosť funkcií závisí od modelu zariadenia

Pohotovostný režim (stand-by).

V pohotovostnom režime displej zobrazuje aktuálny čas so zníženým jasom. Ostatné funkcie zariadenia zostávajú neaktívne. V tomto režime je k dispozícii senzor (hodiny), ktorý umožňuje nastaviť minútnik alebo po dlhšom podržaní zmeniť aktuálny čas. Tieto operácie sú dostupné iba vtedy, keď je funkčný gombík nastavený do polohy OFF.

Pohotovostný režim sa aktivuje po:
- nastavení funkčného gombíka do polohy OFF,
- obnovení napájania a nastavení času,
- ukončení činnosti minútnika.

V zariadeniach vybavených pyrolýzou: počas čistiaceho cyklu nastavenie funkčného gombíka do polohy OFF spôsobí prerušenie procesu, následné ochladenie rúry, odblokovanie dvierok a prechod do pohotovostného režimu.

Aktuálny režim

V tomto režime zostáva osvetlenie zapnuté a ohrievače a ventilátor sú vypnuté.
Aktivácia nastane po:

- skončení nastaveného času pečenia,
- dosiahnutí maximálneho času prevádzky rúry.

Panel je možné znova aktivovať najprv otočením funkčného gombíka do polohy OFF a potom výberom ľubovoľnej funkcie.

Nočný režim

Ak je zariadenie v pohotovostnom režime, jas displeja sa medzi 22:00 a 6:00 automaticky zníži na nočnú úroveň.

Aktívny režim

Umožňuje používať funkcie pečenia alebo čistenia podľa nastavenia gombíka voliča funkcií. V tomto režime displej pracuje s plným jasom.

Osvetlenie

Svetlo rúry je počas pečenia štandardne zapnuté. Nefunguje v režimoch: OFF, Pyrolýza a ECO.

V zariadeniach vybavených funkciou pyrolýzy sa otvorením dvierok zapne osvetlenie a zastaví sa prevádzka ohrievačov a konvekčného ventilátora. Po zatvorení dvierok sa činnosť týchto prvkov obnoví.

V pohotovostnom režime sa svetlo vypne po zatvorení dvierok alebo automaticky po 5 minútach. V režime ECO sa svetlo vypne po zatvorení dvierok.

Ak necháte dvierka otvorené dlhšie ako 5 minút počas prevádzky zariadenia, osvetlenie sa vypne, ozve sa dvojité pípnutie a zariadenie sa prepne do pohotovostného režimu.

Chladenie

Chladiaci systém sa spustí automaticky, keď teplota v rúre prekročí 80 °C alebo keď je aktivovaná funkcia ohrevu. Ventilátor sa vypne, keď teplota klesne pod 75 °C.

Intenzita chladenia závisí od zvolenej funkcie rúry.
V modeloch vybavených funkciou pyrolytického čistenia pracuje ventilátor počas pyrolytického cyklu vyššou rýchlosťou. Pri ostatných funkciách a pri nastavení gombíka do polohy OFF pracuje ventilátor nižšou rýchlosťou.

Symbol termostatu (ohrievače zapnuté)

Indikátor termostatu informuje o prevádzke vykurovacích telies. Symbol sa rozsvieti, keď je aktívny aspoň jeden ohrievač, a zhasne, keď sa dosiahne nastavená teplota – keď sú ohrievače dočasne vypnuté. Akonáhle teplota klesne, ohrievače sa opäť zapnú.

Minútnik

Časovač je k dispozícii v pohotovostnom režime aj počas prevádzky rúry.

V režime standby: Časovač aktivujete dotykom senzora . Na displeji sa zobrazí aktuálne nastavený čas časovača alebo 0:00, ak časovač ešte nebol nastavený.
V aktívnom režime: Ak chcete zapnúť minútnik, dvakrát stlačte symbol . Na paneli sa zobrazí ikona .

Nastavte hodnotu časovača pomocou nastavovacieho gombíka (+/-). Na potvrdenie nastavenia sa dotknite senzora alebo počkajte 10 sekúnd.

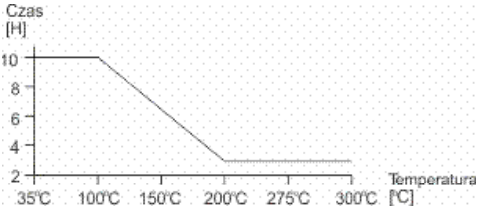
Počas odpočítavania sa na displeji zobrazuje zostávajúci čas a symbol časovača. Tento čas sa môže zobraziť aj pri použití funkcie pečenia.

Po uplynutí nastaveného času zaznie pípnutie. Alarm možno vypnúť dotykom ľubovoľného tlačidla.

Dôležité: ikona sa používa na nastavenie minútnika a času pečenia (opísané ďalej v návode).

Obmedzenie prevádzkového času rúry

Pre zaistenie bezpečnosti je rúra vybavená funkciou automatického obmedzenia času prevádzky.
Jej činnosť spočíva v automatickom ukončení funkcie ohrevu po prekročení prípustného času prevádzky pri danej teplote – podľa nižšie uvedeného grafu.



Po ukončení prevádzky sa rúra prepne do režimu zobrazenia aktuálneho času: svetlo v komore zostane zapnuté, zatiaľ čo ohrievače a ventilátor sú vypnuté.

Pri nastavovaní času pečenia (popísaného ďalej v návode) ovládací panel neumožňuje prekročiť maximálny povolený čas prevádzky pre zvolenú teplotu. Ak sa počas pečenia zvýši teplota, maximálny povolený čas prevádzky sa automaticky prispôsobí novým nastaveniam.

Zapnutie funkcie pečenia

Ak chcete aktivovať funkciu pečenia, otočte gombík voľby funkcií z polohy OFF na zvolenú funkciu ohrevu.

Po výbere funkcie sa na displeji zobrazí predvolená teplota priradená k tejto funkcii. Hodnota teploty a symbol budú blikať, čo znamená, že nastavenie je možné zmeniť.

Pomocou gombíka nastavenia (+/-) nastavte požadovanú teplotu a potom potvrďte svoj výber stlačením senzora . Rúra prejde do aktívneho režimu a začne pracovať.

Ak po otočení gombíka z polohy OFF na zvolenú funkciu ohrevu nevykonáte počas 5 sekúnd žiadnu činnosť, nastavenia sa neuložia a rúra nezačne pracovať. Displej sa vráti k zobrazovaniu aktuálneho času a osvetlenie komory zostane zapnuté, ak funkčný gombík nie je v polohe OFF.

Nastavenie teploty

Rozsah nastavenia teploty je 30–300 °C.
Najprv vyberte funkciu pečenia (otočte gombík funkcií z polohy OFF), potom potvrďte navrhovanú teplotu senzorom alebo zmeňte jej hodnotu (+/-) a potom potvrďte . Teplota sa mení v krokoch po 5 °C v rozsahu stanovenom pre danú funkciu.
Ak sa do 5 sekúnd nevykoná žiadna akcia, ovládací panel sa automaticky vráti do aktuálneho režimu (svetlá zapnuté, ohrievače a ventilátor vypnuté).

Predvolene sa na displeji zobrazuje aktuálna teplota vo vnútri rúry. Ak chcete skontrolovať nastavenú teplotu, stlačte tlačidlo – odtiaľ ju môžete zmeniť pomocou otočného ovládača +/-. Výnimkou sú: nastavený čas pečenia a aktivované pyrolytické čistenie* – vtedy sa na displeji zobrazí zostávajúci čas procesu.
Po dosiahnutí nastavenej teploty zaznie dvojité pípnutie.

Zmena nastavení teploty

Počas prevádzky rúry je možné zmeniť teplotu stlačením senzora . Po vstupe do režimu úprav začne blikať hodnota teploty.
Otáčaním nastavovacieho gombíka (+/-) môžete zvýšiť alebo znížiť nastavenú teplotu.
Nová hodnota teploty sa uloží po stlačení senzora . Displej sa potom vráti k zobrazovaniu aktuálnej teploty rúry alebo zostávajúceho času pečenia v závislosti od aktuálnych nastavení.
Po dosiahnutí novo nastavenej teploty rúra vydá dvojité pípnutie, ktoré signalizuje, že proces ohrevu je dokončený.

Tabuľka funkcií ohrevu

Popis funkcie		Horná špirála	Špirála grilu	Špirála ventilátora	Dolná špirála	Ventilátor	Výhrevné teleso Soft Steam	Teplota [°C] min.	Teplota [°C] max.	Predvolená teplota [°C]
	Rýchle zohriatie		√	√		√		30	280 (300*)	170
	Turbo gril	√	√			√		30	280	190
	Zosilnený gril	√	√					30	280	210
	Konvencionálna	√			√			30	280 (300*)	180
	Konvencionálna + Ventilátor*	√			√	√		30	280 (300*)	170
	Teplovzdušné pečenie			√		√		30	280 (300*)	170
 Pizza	Pizza			√	√	√		30	280 (300*)	220 (300*)
	Teplovzdušné pečenie Soft Steam*			√		√	√	30	280 (300*)	170
	Konvenčné pečenie Soft Steam*	√			√		√	30	280 (300*)	180
Eco	ECO pečenie			√		√		150	230	170
P	Pyrolytické čistenie	√	√			√		–	–	–
0	OFF							–	–	–

Zmena funkcie pečenia počas prevádzky rúry

Počas prevádzky rúry môžete zmeniť funkciu ohrevu otočením gombíka voliča funkcií na nové nastavenie.
Rúra bude pokračovať v prevádzke s novo zvolenou funkciou a udržiavať predtým nastavenú teplotu.
V modeloch vybavených funkciou pyrolytického čistenia sa prepínanie na pyrolýzu alebo z nej vykonáva podľa zásad opísaných v časti Pyrolytické čistenie.

Ak novovybraná funkcia nepodporuje predtým nastavenú teplotu, rúra automaticky nastaví najvyššiu dostupnú teplotu pre danú funkciu.

Ukončenie prevádzky rúry

Ak chcete ukončiť činnosť rúry, nastavte gombík voľby funkcií do polohy OFF.

Ak nie je nastavený čas pečenia, rúra pracuje až do manuálneho vypnutia alebo automatického vypnutia bezpečnostným systémom, ktorého čas činnosti závisí od nastavenej teploty.

Po skončení pečenia s použitím funkcie času pečenia alebo termosondy rúra automaticky vypne výhrevné telesá a ventilátor. Svetlo komory zostane svietiť a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Nastavenie času pečenia

Čas pečenia je funkcia, ktorá vám umožňuje určiť čas, počas ktorého bude rúra vykonávať zvolenú funkciu ohrevu. Dá sa nastaviť od 2 minút do 10 hodín.

Upozorňujeme, že funkcie časovača a času pečenia nemôžu fungovať súčasne. Zároveň môže byť
aktívna iba jedna z nich

Nastavenie času pečenia:

- Vyberte funkciu pečenia (otočte gombík funkcií z polohy OFF).
- Nastavte (+/-) a potvrďte teplotu.
- Stlačte senzor.
- Pomocou nastavovacieho gombíka (+/-) nastavte čas pečenia.
- Stlačením senzora potvrďte nastavenie.

Ak po stlačení symbolu nezadáte zvolený čas pečenia a iba znova stlačíte symbol, prejdete na nastavenia minútnika.

Po aktivácii funkcie času pečenia sa na displeji zobrazí ikona a zostávajúci čas pečenia - teplota sa nezobrazuje.
Ak ju chcete skontrolovať alebo zmeniť: stlačte symbol.
Počas odpočítavania môžete zmeniť funkciu ohrevu a teplotu bez ovplyvnenia nastaveného času pečenia.
Po uplynutí nastaveného času pečenia rúra automaticky vypne ohrievače a ventilátor. Svetlo v komore zostane svietiť. Zaznie tiež zvukový signál, ktorý sa vypne po 30 sekundách alebo po dotyku ľubovoľného senzora.

Ak chcete funkciu času pečenia vypnúť a prepnúť na nepretržitú prevádzku, nastavte hodnotu na 0:00 a potvrďte nastavenie (stlačte raz alebo počkajte 10 sekúnd). Rúra bude pokračovať v prevádzke, kým ju manuálne nevypnete.

Termosonda

Zasunutím termosondy do zásuvky rúry sa zobrazí symbol termosondy.
Ak ju pripojíte v aktívnom režime (funkčný gombík v inej polohe ako OFF), automaticky prejdete k nastaveniu cieľovej teploty pokrmu.
Pomocou gombíka (+/-) nastavte požadovanú teplotu vo vnútri jedla a potom potvrďte nastavenie senzorom . Displej zobrazuje súčasne dve teploty, oddelené dvojbodkou: aktuálna teplota meraná termosondou _:_ nastavená cieľová teplota.

Ak chcete skontrolovať nastavenú teplotu v komore, krátko stlačte senzor
A na zmenu (na zrýchlenie alebo spomalenie pečenia):

- Podržte senzor .
- Zmeňte nastavenia pomocou otočného ovládača +/-
- Krátko stlačte senzor na uloženie nových nastavení.

Kým sa nedosiahne nastavená teplota, rúra si udržiava nastavené parametre pečenia. Po dosiahnutí cieľovej teploty pokrmu sa výhrevné telesá a ventilátor automaticky vypnú a zariadenie signalizuje ukončenie pečenia zvukovým signálom a blikaním ikony termosondy a údaja teploty.
Alarm možno vypnúť dotykom ľubovoľného senzora. Ak sa zvukový signál nevypne manuálne, automaticky sa vypne po 30 sekundách.
Symbol termosondy a údaje o teplote budú blikať až do vypnutia funkcie nastavením funkčného gombíka do polohy OFF.

Ak chcete zmeniť nastavenú teplotu termosondy:

- Podržte senzor , kým nezačne blikať nastavená teplota termosondy.
- Zmeňte nastavenia pomocou otočného ovládača +/-
- Krátko stlačte senzor (teplomer) pre uloženie nových nastavení

Dôležité:

- Používanie termosondy vylučuje možnosť nastavenia času pečenia.
- Zasunutím termosondy sa zruší predtým nastavený čas pečenia alebo minútnik.
- Použitie termosondy neobmedzuje možnosť zmeny funkcie ohrevu ani teploty komory rúry počas prevádzky.
- Funkcia termosondy zostáva aktívna až do vybratia termosondy alebo vypnutia rúry.

Recepty 📖

Prednastavené programy obsahujú výrobcom definované nastavenia funkcie ohrevu, teploty a času pečenia prispôsobené vybraným pokrmom.
Ak chcete spustiť prednastavený program:

- Nastavte funkčný gombík do polohy OFF.
- Stlačte senzor 📖
- Pomocou ovládača +/- vyberte program (zoznam programov je uvedený ďalej v návode).
- Potvrďte svoj výber stlačením senzora 📖
- Nastavte funkčný gombík do polohy indikovanej zariadením (napr. ▭)

Po 10 sekundách nečinnosti sa zariadenie vráti do pohotovostného režimu.

Po zapnutí prednastaveného programu sa na displeji zobrazí funkcia pečenia a čas zostávajúci do ukončenia programu. Stlačením senzora 📖 sa zobrazí číslo aktívneho prednastaveného programu.

Teplotu alebo čas pečenia môžete ľubovoľne meniť podľa svojich preferencií. V takom prípade však rúra prejde do režimu ako pri štandardnom pečení s manuálne nastavenými parametrami a na displeji sa prestane zobrazovať číslo prednastaveného programu.

Počas činnosti prednastaveného programu nemožno používať termosondu. Zasunutie termosondy počas činnosti programu spôsobí jeho prerušenie a prechod do režimu pečenia s termosondou.
Niektoré programy používajú rýchly ohrev 🌡. Po dosiahnutí požadovanej teploty vás rúra upozorní na prepnutie na príslušnú funkciu pečenia (na displeji bude blikať) a program sa automaticky spustí.

Po skončení prednastaveného programu rúra vypne výhrevné telesá a vydá zvukový signál. Po vymazaní alarmu sa na displeji zobrazí aktuálny čas a svetlo komory zostane svietiť. Ak chcete prepnúť do pohotovostného režimu, otočte funkčný gombík do polohy OFF.

Recepty – zoznam programov

P.č.	Program	Realizácia	Nastavená teplota	Rýchle zohriatie
1	Hovädzina	Teplovzdušné pečenie – úroveň 2, 120 min	180 °C	
2	Bravčovina	Teplovzdušné pečenie – úroveň 2, 120 min	180 °C	
3	Jahňacina	Teplovzdušné pečenie – úroveň 2, 120 min	180 °C	
4	Kurča 1,5 kg	Gril + ventilátor - stupeň 2, 85 min	190 °C	
5	Kačka 1,8 kg	Gril + ventilátor - stupeň 2, 90 min	180 °C	
6	Hus 3,0 kg	Gril + ventilátor - stupeň 1, 130 min	170 °C	
7	Moriak 2,5 kg	Gril + ventilátor - stupeň 1, 155 min	170 °C	
8	Pizza	Horný ohrev + dolný ohrev – úroveň 2, čas: 15 min.	220 °C	Áno
9	Lasagne	Horný ohrev + spodný ohrev stupeň 2, 25 min, rýchly ohrev	200 °C	Áno
10	Focaccia	Horný ohrev + spodný ohrev stupeň 2, rýchly ohrev 15 min.	230 °C	Áno
11	Kastról s cestovinami	Horný ohrev + spodný ohrev stupeň 2, rýchly ohrev 15 min.	220 °C	Áno
12	Zapekaná zelenina	Horný ohrev + spodný ohrev stupeň 2, 35 min,	180 °C	Áno
13	Piškótové cesto	Horný ohrev + dolný ohrev – úroveň 2, čas: 45 min. (predhriata rúra)	160 °C	
14	Mafiny	Teplovzdušné pečenie – úroveň 3, čas: 35 min.	160 °C	
15	Sušienky	Teplovzdušné pečenie – úroveň 3, 20 min	150 °C	
16	Ovocný koláč	Horný + dolný ohrev stupeň 2, 55 min	175 °C	Áno
17	Chlieb	Horný ohrev + dolný ohrev – úroveň 2, čas: 60 min.	180 °C	
18	Kysnutie cesta	Horný ohrev + dolný ohrev – úroveň 2, čas: 20 min.	30 °C	
19	Sušenie	Teplovzdušné pečenie – úroveň 2, 3, 4; 5 h	50 °C	

Pyrolytické čistenie

Po zvolení funkcie pyrolytického čistenia sa na displeji zobrazí blikajúca hodnota P2:00 a symbol ⁝⁝.

Pomocou gombíka zmeny nastavení +/- možno vybrať jeden z dostupných časov čistenia: 2:00 h, 2:30 h alebo 3:00 h. Stlačením senzorového tlačidla ◷ sa výber potvrdí a program sa spustí.

Ak sú dvierka rúry otvorené pri spustení programu, na displeji sa zobrazí správa „DOOR“ a symbol ⁝⁝ začne blikať. Zariadenie čaká na zatvorenie dverí maximálne 10 minút. Po uplynutí tohto času sa program zruší: na displeji sa zobrazí nápis END a následne aktuálny čas.

Po spustení programu pyrolytického čistenia sa dvierka rúry automaticky zablokujú a na displeji sa zobrazí symbol ⁝⁝. Počas priebehu procesu sa zobrazuje zostávajúci čas do ukončenia programu.

Hodinu pred koncom programu sa ohrievače vypnú a rúra začne cyklus chladenia. Keď teplota v komore klesne na približne 150 °C, spustí sa proces odomykania dvierok. Ukončenie blokovania dvierok je signalizované zhasnutím symbolu pyrolýzy.
Počas behu pyrolytického programu nie je možné meniť jeho nastavenia ani zobraziť aktuálnu alebo nastavenú teplotu.

Po dokončení programu a zrušení informačného signálu sa na ovládacom paneli opäť zobrazí aktuálny čas.

V prípade výpadku prúdu počas pyrolýzy, po obnovení dodávky prúdu rúra prejde do cyklu ochladzovania a potom odomkne dvierka v súlade s bezpečnostným postupom.

Ak sa počas pyrolýzy funkčný gombík prestaví do inej polohy vrátane polohy OFF, rúra prejde do cyklu ochladzovania a odblokovania dvierok. Po dokončení tohto procesu sa zariadenie prepne do pohotovostného režimu.

Demo režim

Demo režim sa aktivuje kombináciou senzorov: 🌡 a ◷.
V tomto režime zostávajú ohrievače a ventilátor vypnuté, ale osvetlenie funguje normálne. V modeloch s funkciou pyrolýzy nie sú dvierka po jej zvolení zablokované.
Aktivácia demo režimu je signalizovaná nápisom „tESt“, ktorý sa zobrazuje striedavo s aktuálnym časom alebo teplotou.

Výber zvukového signálu

Ovládací panel umožňuje vybrať si jeden z niekoľkých dostupných zvukových signálov. Zmeny je možné vykonať v pohotovostnom režime .
Ak chcete vykonať zmenu:

- Stlačte a podržte senzor ⏲ na vstup do režimu nastavenia času.
- stlačte senzor .
- Zobrazí sa „tonX“, kde X označuje aktuálne zvolený signál.
- Pomocou ovládača +/- vyberte preferovaný zvuk.
- Potvrdenie sa vykoná automaticky po 5 sekundách .

Nastavenie jasu displeja

Jas displeja je možné nastaviť od 0 do 7. Úroveň 0 vypne displej v pohotovostnom režime a úroveň 4 je predvolené nastavenie.
Zmeny je možné vykonať v pohotovostnom režime.
Ak chcete vykonať zmeny:

- Stlačte a podržte senzor ⏲ na vstup do režimu nastavenia času.
- dvakrát stlačte senzor .
- Zobrazí sa „briX“, kde X označuje jas na stupnici od 1 do 7.
- Pomocou ovládača +/- vyberte preferovaný zvuk.
- Nastavenie sa potvrdí automaticky po 5 sekundách.

Funkcia Soft Steam

Funkcia Soft Steam využíva paru v počiatočnej fáze pečenia, čo má pozitívny vplyv na vzhľad a kvalitu vybraných jedál.
Pred začatím pečenia nalejte 150 ml čistej studenej vody do priehlbiny na dne komory rúry. Nepridávajte koreniny ani iné látky.
Potom vyberte funkciu Soft Steam a nastavte teplotu podľa odporúčaní pre pripravovaný pokrm. Po približne 5 minútach predhrievania vložte pokrm do rúry a zatvorte dvierka.

Upozornenie:

- Po skončení pečenia nenechávajte vodu v priehlbine komory rúry.
- Zvyšnú vodu odstráňte až po vychladnutí rúry.
- V dôsledku prítomnosti vodnej pary sa môže na vnútornej strane dvierok a stenách komory objaviť kondenzácia. Po skončení prevádzky zotrite prebytočnú vlhkosť mäkkou handričkou.

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 dvierkach 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 dvierka rúry.

Pri funkcii grilovanie obr. a zosilnené grilovanie obr. je potrebné nastaviť teplotu na 220°C, zatiaľ čo pri funkcii grilovanie s ventilátorom obr. na 190°C.

Pozor!
Grilovať len pri zatvorených dvierkach rúry.
Ak je používaný gril, dostupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahrievať.
Odporúčame k rúre nepúšťať deti.

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Pokrmy z cesta

- odporúča sa pečenie pokrmov z cesta na plechoch, ktoré sú továrenským príslušenstvom sporáka,
- pokrmy 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, riaďte 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 (výpekom) 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

Pizza

Funkcia pizze - použite vyhradenú funkciu , plech na pečenie položte na úroveň 3, prípadne môžete použiť kameň na pizzu. Predhrejte rúru na 300°C, vložte čerstvú pizzu a približne po 4 minútach bude pokrm hotový.

Ak používate kameň na pizzu, vložte ho do studenej rúry a spolu s ním predhrejte rúru na 300^{O}C počas 30 minút, potom vložte pizzu na ďalších 4-6 minút.

Dôležité! Parametre uvedené v tabuľke sú orientačné a môžete ich upraviť podľa vlastných skúseností

Typ jedla Pizza	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia pečenia	Teplota [°C]	Čas [min.]
Čerstvá, tenké cesto	Plech alebo kameň	2-3		300[1)]	4 – 6
Mrazená, tenké cesto	Rošt	2-3		[2)]	[2)]
Mrazená, hrubé cesto	Rošt	2-3		[2)]	[2)]

[1)] Zohrejte prázdnu rúru
[2)] Dodržiavajte pokyny uvedené na obale

a kuchárskeho kumštu.

PEČENIE V PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

Teplovzdušná rúra (dodatočné vyhrievanie ventilátora + ventilátor)

Druh pečenia potravy	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
Klobásky		220	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 (min.)
Malé koláče	Plech na pečenie	3		155 [1)]	29 - 32
	Plech na pečenie	3		155 [1)]	31 - 34
	Plech na pečenie	3		150 [1)]	34 - 37
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		150 [1)]	40 - 43
Krehké cesto (pásiky)	Plech na pečenie	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Plech na pečenie	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Plech na pečenie	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		160 - 175 [1)]	25 - 35
Bábovka bez tuku	Rošt + bábovková forma Ø 26 cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Jablkový koláč	Rošt + dve formy Ø 20 cm	2 formy na rošte umiestnite diagonálne, pravý zadný a ľavý predný roh		180 - 200 [1)]	50 - 65

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

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Grilovanie

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

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

Pečenie

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

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

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

Rúra na pečenie

- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry zapnite osvetlenie, dosiahnete tak lepšiu viditeľnosť v pracovnom priestore.

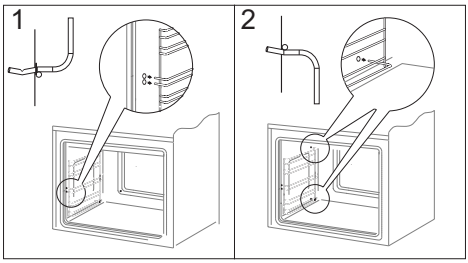
- Komoru rúry na pečenie umývajte len teplou vodou s prídavkom neveľkého množstva tekutých prostriedkov na umývanie riadu.

- **Čistenie parou - Steam Clean:**
  -do misky vloženej do rúry na prvú úroveň zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
  -uzavrite dvierka rúry,
  -ovládacie koliesko regulátoru teploty nastavte na pozíciu 50^{0}C, a ovládacie koliesko funkcie na pozíciu dolný ohrev ⎕,
  -nahrievajte komoru rúry cca 30 minút,
  -po zakončeniu procesu čistenia otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite hubkou alebo utierkou a nasledovne umyte teplou vodou s dodatkom prípravku na mytie riadu.

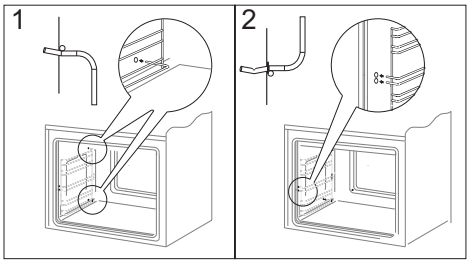
- Po umytí komory rúry na pečenie je potrebné vytrieť ju do sucha.

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

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



Vyberanie rebríkov



Vkladanie rebríkov

Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacej rúry

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

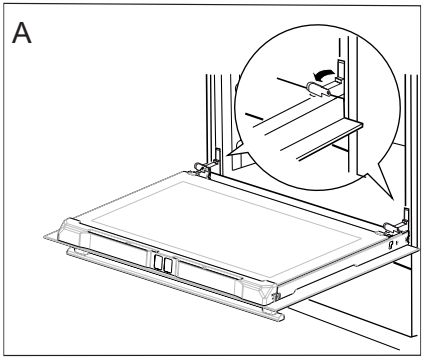
1. Rúru odpojte od napájanie
2. Z pečiacej rúry vyjmite pekáče.
3. Pokiaľ má rúra teleskopické lišty, vyberte ich.
4. Používajúc plochý skrutkovač vypáčte záves tienidla, snímte ho, umyte a nezabudnite o dôkladnom vytretiu dosucha.
5. Vyjmete halogénovú žiarovku tak, že ju vysuniete smerom dole s použitím 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 nasadzovaniu!

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Vyťahovanie dvierok

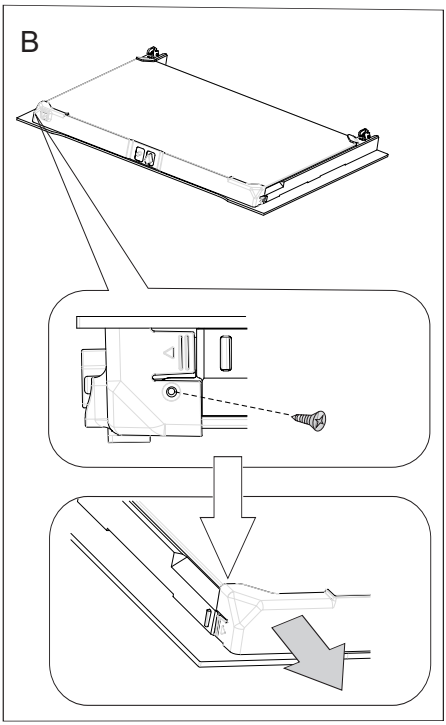
Na dosiahnutie lepšieho prístupu ku komore rúry a jednoduchšieho čistenia je možné vytiahnutie dvierok. Na vytiahnutie je potrebné otvoriť dvierka, odkloniť zaisťujúci prvok umiestnený v pánte smerom nahor (obr.A). Dvierka zľahka privrite, naddvihnite a vytiahnite smerom dopredu. Pri namontovaní dvierok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

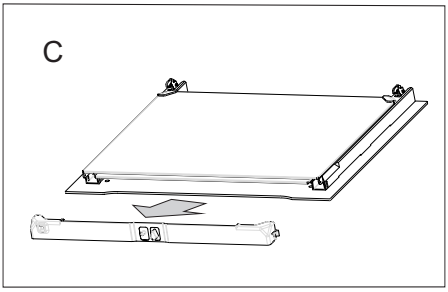


Odklopenie zaistenia pántov

Vyberanie vnútorného skla

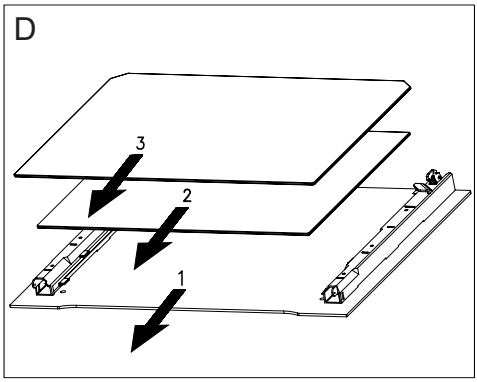
- Pomocou krížového skrutkovača odskrutkujte skrutku na ľavej strane hornej lišty dverí.
- Stlačte miesta označené na obrázku a zložte hornú lištu dverí.
  (Obr. B, C).





ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

- Vnútorné sklo vyberte z pripevnenia (v dolnej časti dvierok). (Výkr. D). Vyjmite prostrednú sklenenú tabuľu.
  Pozor! Nebezpečenstvo poškodenia pripevnenia skiel. Sklo vysuňte, nezdvíhajte hore.
  Vyberte stredné sklo, (výkr.D).
- Sklá vymyte teplou vodou a malým množstvom čistiaceho prípravku.
  Pre opätovné zamontovanie skiel postupujte obrátene. Hladká časť skla sa musí nachádzať hore, zrezané rohy dole.



Vyberanie vnútorného skla

Periodické revízie

Popri činnostiach, ktorých úlohou je priebežné udržovanie 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 inštalatérom, ktorý vlastní príslušné oprávnenia.

POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

V každej núdzovej situácii je potrebné:

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

PROBLÉM	PRÍČINA	POSTUP
1.prístroj nefunguje	prerušenie prívodu prúdu	skontrolujte poistku domovej inštalácie, spálenú vymeňte
2.displej programátora ukazuje čas „0.00“	zariadenie bolo odpojené od siete alebo došlo k chvíľkovej strate napätia	nastaviť aktuálny čas (pozri Návod na obsluhu programátora)
3. nefunguje osvetlenie rúry	povolená alebo poškodená žiarovka	dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť (pozri kapitolu Čistenie a údržba)

TECHNICKÉ ÚDAJE

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

Spotreba energie v pohotovostnom režime (Psm) [W]	0,5
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, 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)	
Teplovzdušné pečenie vzduchu ECO (dolná + horná špirála + opékač + ventilátor)	
Konvenčné pečenie ECO (dolná + horná špirála)	

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

Vyhlásenie výrobcu

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

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

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

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 pozorno pročitate upute za uporabu.
Pridržavanje pravila iz uputa štiti Vas od nepravilne eksploatacije.

Upute sačuvati i čuvati na mjestu koje je uvijek pri ruci.
Pozorno 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.

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

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

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

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

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

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

Pećnice je zabranjeno čistiti opremom za parno čišćenje.

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

Tijekom procesa pirolitičkog čišćenja pećnica može ostvariti vrlo visoku temperaturu, a vanjske površine mogu biti puno toplije nego obično, zato paziti da djeca ne budu u blizini pećnice.



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

KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU



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

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

Nepotrebno je često otvaranje vrata pećnice.

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

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

- **Iskorištavanje preostale topline pećnice.**

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

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

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

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

UKLANJANJE PAKIRANJA



Uređaj je za vrijeme transporta zaštićen od oštećenja. Nakon vađenja uređaja iz pakiranja molimo Vas da elemente ambalaže uklonite na način koji ne ugrožava okoliš. Svi materijali korišteni za pakiranje nisu štetni za okoliš, 100% materijala je prikladno za recikliranje, stoga su označeni odgovarajućim simbolom.

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

POVLAČENJE IZ UPORABE

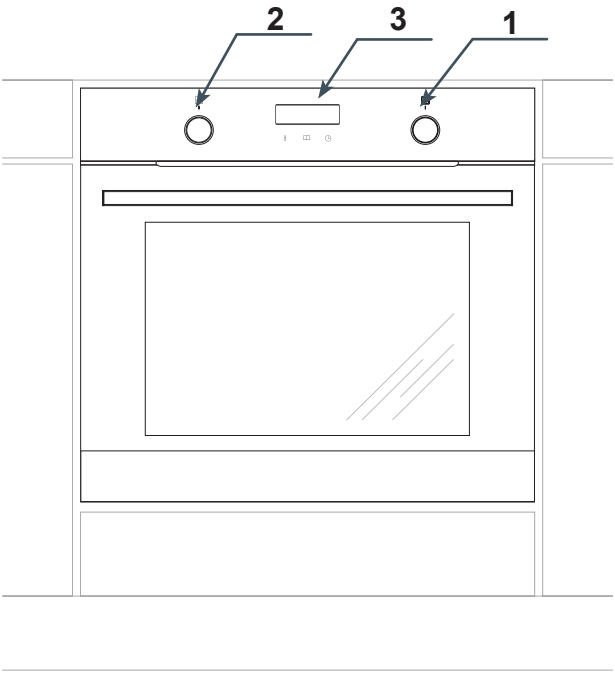


Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EU i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekriženog spremnika za otpatke.

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

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

OPIS PROIZVODA



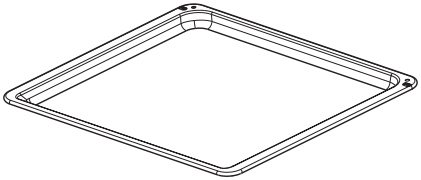
1. *Regulator funkcije pećnice*

2. *Regulator postavki +/-*

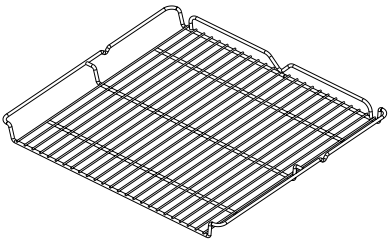
3. *Elektronički programator*

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

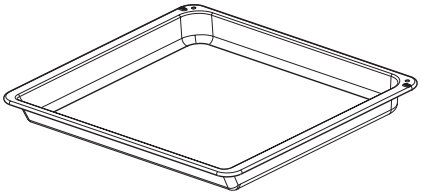
Dodatni pribor



*Pekač za pecivo**



Ražanj za gril
*(rešetka sa štitnikom)**

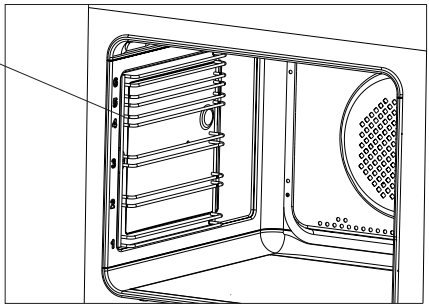


*Plitica za pečenje**



*Termo sonda**

Bočne vodilice

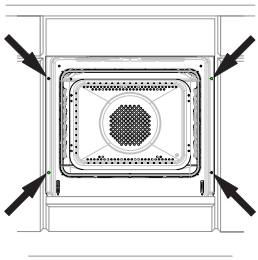


**Ovisno o modelu*

INSTALACIJA

Montaža pećnice

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



Pozor:
Montažu obavljamo kad je isključeno električno napajanje.

Priključivanje pećnice na električnu mrežu

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

- Pećnica je tvornički prilagođena za jednofaznu izmjeničnu struju (230V 1N~50 Hz) i opremljena priključnim kabelom 3 x 1,5 mm^2 s utikačem sa zaštitnim kontaktom.
- Priključna utičnica mora biti opremljena zaštitnim kontaktom. Nakon postavljanja pećnice korisnici moraju imati slobodan pristup priključnoj utičnici.
- Prije priključivanja pećnice u utičnicu provjeriti da:

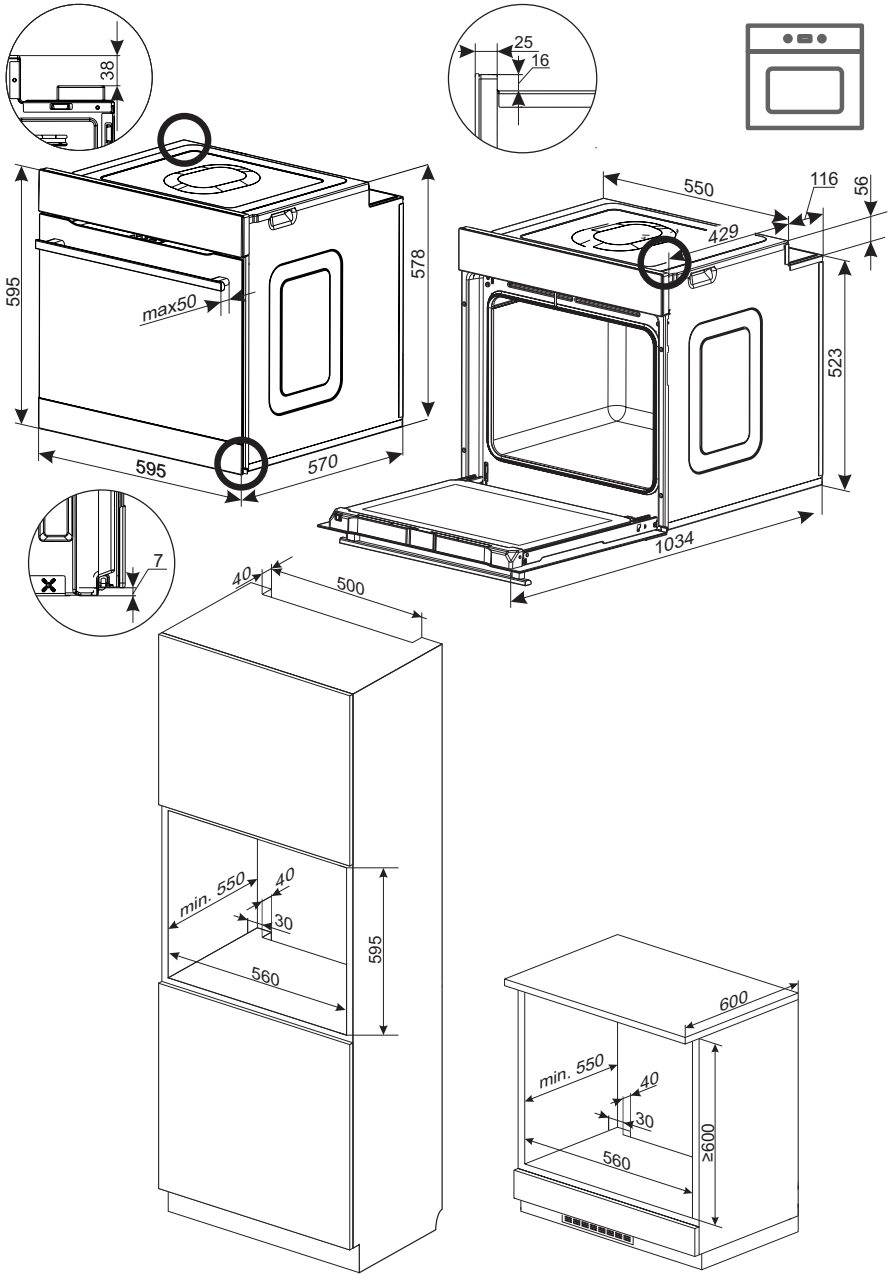
  -osigurač i električna instalacija izdržavaju opterećenje štednjaka, električni krug koji napaja utičnicu trebao bi biti zaštićen osiguračem min. 16A,

  - električna instalacija je opremljena učinkovitim sustavom uzemljenja koji ispunjava uvjete trenutnih normi i propisa,

Nakon instalacije pećnice korisnici moraju imati slobodan pristup utikaču.

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

INSTALACIJA



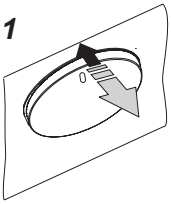
UPORABA

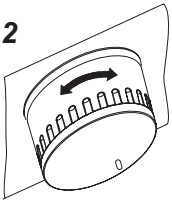
Prije prvog uključivanja pećnice

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

Birači su „skriveni“ u upravljačkoj ploči, a za izbor funkcije:
1. Delikatno utisnuti birač i pustiti,
2. podesiti izabranu funkciju.

Oznake birača odgovaraju sljedećim funkcijama pećnice.





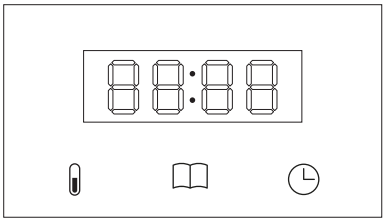
Važno!

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

Rad upravljačke ploče

Nakon priključivanja uređaja na napajanje prvo je potrebno postaviti trenutno vrijeme. Tek nakon izvođenja ove radnje bit će moguće korištenje pećnice.



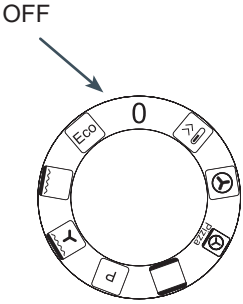
Upravljačka ploča opremljena je LED zaslonom i 3 dodirna senzora.

Senzor	Opis
/	Temperatura*
	Recepti
	Sat

Napomena: Svaka uporaba senzora potvrđuje se zvučnim signalom.
Nije moguće isključiti zvučne signale

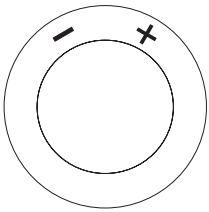
Gumb za funkcije

Dostupne funkcije pećnice biraju se pomoću gumba. Uređaj može raditi pomoću gornjeg grijača, donjeg grijača, kruženja vrućeg zraka ili roštilja. U nastavku su prikazane funkcije dostupne na gumbu. Njihov detaljan opis nalazi se u nastavku uputa.



Gumb za promjenu postavki +/-

Gumb za postavke ne okreće se, već se naginje ulijevo i udesno. Služi za promjenu parametara rada, poput temperature, vremena ili trenutnog vremena na satu. Naginjanje gumba udesno povećava odabranu vrijednost, a ulijevo je smanjuje. Držanje gumba u nagnutom položaju ubrzava promjenu postavki.



*Tiskani piktogrami ovise o dizajnu modela.

Simboli na ploči

Simbol	Opis
	Funkcija pečenja
	Temperaturna sonda priključena
	Brzo zagrijavanje
	Indikator rada grijača
	Sat
	Mjerač vremena
	Uključena piroliza, vrata zaključana*
	Signalizacija potrebe za ispuštanjem vode*
	Signalizacija potrebe za ulijevanjem vode*

Uključivanje napajanja

Nakon uključivanja ili ponovnog uspostavljanja napajanja na zaslonu treperi vrijeme 0:00. Postavite trenutno vrijeme pomoću gumba za promjenu postavki (+/-), a zatim ga potvrdite dodirom na senzor ◷ ili pričekajte 10 sekundi.

Vrijeme se može postaviti isključivo kada se gumb za funkcije nalazi u položaju OFF. Nakon prekida napajanja postavke sata bit će izbrisane.

Ako je napajanje vraćeno tijekom prekinutog pirolitičkog čišćenja, postavljanje vremena bit će moguće tek nakon hlađenja pećnice i otključavanja vrata.

* dostupnost funkcija ovisi o modelu uređaja

Stanje mirovanja (stand-by).

U stanju stand-by na zaslonu je vidljivo trenutno vrijeme, prikazano smanjenom svjetlinom. Ostale funkcije uređaja ostaju neaktivne. U ovom stanju dostupan je senzor (sat) koji omogućuje postavljanje mjerača vremena ili: nakon dužeg držanja - promjenu trenutnog vremena. Te su radnje dostupne isključivo kada je gumb za funkcije postavljen u položaj OFF.

Stanje stand-by aktivira se nakon:
- postavljanja gumba za funkcije u položaj OFF,
- ponovnog uspostavljanja napajanja i postavljanja vremena,
- isteka mjerača vremena.

U uređajima opremljenim pirolizom: tijekom ciklusa čišćenja, postavljanje gumba za funkcije u položaj OFF uzrokuje prekid procesa, a zatim hlađenje pećnice, otključavanje vrata i prijelaz u stanje stand-by.

Trenutni način rada

U tom načinu osvjetljenje ostaje uključeno, a grijači i ventilator – isključeni.
Aktivira se nakon:

- završetka postavljenog vremena pečenja,
- postizanja maksimalnog vremena rada pećnice.

Ploču je moguće ponovno aktivirati postavljanjem gumba za funkcije najprije u položaj OFF, a zatim odabirom bilo koje funkcije.

Noćni način

Ako uređaj ostaje u stanju stand-by, u vremenu od 22:00 do 6:00 sati svjetlina zaslona automatski se smanjuje na noćnu razinu.

Aktivni način

Omogućuje korištenje funkcija pečenja ili čišćenja, u skladu s postavkom gumba za odabir funkcija. U ovom načinu zaslon radi punom svjetlinom.

Osvjetljenje

Osvjetljenje u pećnici standardno je uključeno tijekom pečenja. Ne radi u načinima: OFF, Piroliza i ECO.

U uređajima opremljenim funkcijom pirolize, otvaranje vrata uzrokuje uključivanje osvjetljenja te zaustavljanje rada grijača i ventilatora za kruženje zraka. Nakon zatvaranja vrata rad tih elemenata se nastavlja.

U stanju stand-by osvjetljenje se gasi nakon zatvaranja vrata ili automatski nakon 5 minuta. U načinu ECO svjetlo se isključuje nakon zatvaranja vrata.

Ostavljanje otvorenih vrata dulje od 5 minuta tijekom rada uređaja uzrokovat će isključivanje osvjetljenja, emitiranje dvostrukog zvučnog signala i prijelaz u stanje stand-by.

Hlađenje

Sustav hlađenja pokreće se automatski kada temperatura u komori pećnice prijeđe 80 °C ili kada je aktivna funkcija grijanja. Ventilator se isključuje nakon pada temperature ispod 75 °C.

Intenzitet hlađenja ovisi o odabranoj funkciji pećnice.
U modelima opremljenim funkcijom pirolitičkog čišćenja, ventilator radi većom brzinom tijekom ciklusa pirolize. U ostalim funkcijama te pri postavljanju gumba u položaj OFF, ventilator radi manjom brzinom.

Simbol termostata (uključeni grijači)

Indikator termostata obavještava o radu grijaćih elemenata. Simbol svijetli kada je aktivan barem jedan grijač i gasi se nakon postizanja zadane temperature – kada se grijači privremeno isključe. Nakon pada temperature grijači se ponovno pokreću.

Mjerač vremena

Mjerač vremena dostupan je kako u stanju mirovanja (stand-by), tako i tijekom rada pećnice.

U stanju stand-by: Za uključivanje mjerača vremena, dodirnite senzor . Na zaslonu će se pojaviti trenutno postavljeno vrijeme na mjeraču ili vrijednost 0:00, ako mjerač vremena nije bio postavljen.
U aktivnom načinu: Za uključivanje mjerača vremena pritisnite simbol dva puta. Na ploči će se pojaviti ikona .

Vrijednost mjerača vremena postavite pomoću gumba za promjenu postavki (+/-). Da biste potvrdili postavku, dodirnite senzor ili pričekajte 10 sekundi.

Tijekom odbrojavanja na zaslonu je vidljivo preostalo vrijeme i simbol mjerača vremena. To se vrijeme može prikazivati i tijekom korištenja funkcija pečenja.

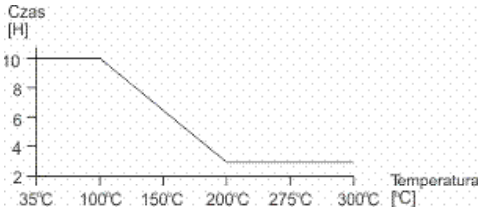
Nakon isteka postavljenog vremena oglasit će se zvučni signal. Alarm se može isključiti dodirivanjem bilo koje tipke.

Važno: ikona služi za postavke mjerača vremena i postavke vremena pečenja (opisano u nastavku uputa).

UPORABA

Ograničenje vremena rada pećnice

Radi sigurnosti, pećnica je opremljena funkcijom automatskog ograničenja vremena rada.
Ona djeluje tako da automatski završava funkciju grijanja nakon prekoračenja dopuštenog vremena rada pri određenoj temperaturi – sukladno grafikonu u nastavku



Nakon završetka rada pećnica prelazi u način prikaza trenutnog vremena: osvjetljenje komore ostaje uključeno, dok se grijači i ventilator isključuju.

Tijekom postavljanja vremena pečenja (opisanog u nastavku uputa) upravljačka ploča ne dopušta prekoračenje maksimalnog vremena rada dopuštenog za odabranu temperaturu. Ako se tijekom pečenja temperatura poveća, maksimalno dopušteno vrijeme rada automatski će se prilagoditi novim postavkama.

Uključivanje funkcija pečenja

Da biste pokrenuli funkciju pečenja, okrenite gumb za odabir funkcija iz položaja OFF na odabranu funkciju grijanja.

Nakon odabira funkcije na zaslonu će se pojaviti zadana temperatura dodijeljena toj funkciji. Vrijednost temperature i simbol 🌡 će treperiti, signalizirajući mogućnost promjene postavke.

Pomoću gumba za promjenu postavki (+/-) postavite željenu temperaturu, a zatim potvrdite odabir pritiskom na senzor 🌡. Pećnica će prijeći u aktivni način i započeti s radom.

Ako se nakon okretanja gumba iz položaja OFF na odabranu funkciju grijanja tijekom 5 sekundi ne izvrši nijedna radnja, postavke neće biti spremljene i pećnica neće započeti s radom. Zaslon će se vratiti na prikaz trenutnog vremena, a osvjetljenje komore ostat će uključeno, ako se gumb za funkcije ne nalazi u položaju OFF.

UPORABA

Postavljanje temperature

Raspon podešavanja temperature iznosi od 30 do 300 °C.
Najprije odaberite funkciju pečenja (okrenite gumb za funkcije iz položaja OFF), a zatim potvrdite predloženu temperaturu senzorom ili promijenite njezinu vrijednost (+/-) i potom potvrdite .
Promjena temperature vrši se u koracima od 5 °C, unutar raspona predviđenog za određenu funkciju.
Ako se u roku od 5 sekundi ne izvrši nijedna radnja, upravljačka ploča se automatski vraća u trenutni način rada (uključeno osvjetljenje, isključeni grijači i ventilator).

Zadano se na zaslonu prikazuje trenutna temperatura unutar komore pećnice. Ako želite provjeriti zadanu temperaturu, pritisnite tipku – s ove je razine možete promijeniti koristeći gumb +/-. Iznimke su: postavljeno vrijeme pečenja i uključeno pirolitičko čišćenje* - tada zaslon prikazuje preostalo vrijeme trajanja procesa.
Nakon postizanja zadane temperature emitira se dvostruki zvučni signal.

Promjena postavki temperature

Tijekom rada pećnice temperatura se može promijeniti pritiskom na senzor . Nakon ulaska u način uređivanja vrijednost temperature počinje treperiti.
Okretanje gumba za promjenu postavki (+/-) omogućuje povećanje ili smanjenje zadane temperature.
Nova vrijednost temperature bit će zapamćena nakon pritiska na senzor . Nakon toga zaslon se vraća na prikaz trenutne temperature u komori pećnice ili preostalog vremena pečenja, ovisno o trenutnim postavkama.
Nakon postizanja novo postavljene temperature pećnica emitira dvostruki zvučni signal koji obavještava o završetku procesa zagrijavanja.

UPORABA

Tablica funkcija grijanja

Opis funkcija		Gornji grijač	Grijač roštilja	Kružni grijač	Donji grijač	Ventilator	Grijač Soft Steam	Temperatura [°C] min.	Temperatura [°C] maks.	Zadana temperatura [°C]
	Brzo zagrijavanje		√	√		√		30	280 (300*)	170
	Turbo roštilj	√	√			√		30	280	190
	Pojačani roštilj	√	√					30	280	210
	Konvencionalno	√			√			30	280 (300*)	180
	Konvencionalno + ventilator*	√			√	√		30	280 (300*)	170
	Kruženje vrućeg zraka			√		√		30	280 (300*)	170
Pizza	Pizza			√	√	√		30	280 (300*)	220 (300*)
	Kruženje vrućeg zraka Soft Steam*			√		√	√	30	280 (300*)	170
	Konvencionalno Soft Steam*	√			√		√	30	280 (300*)	180
Eco	ECO pečenje			√		√		150	230	170
P	Pirolitičko čišćenje	√	√			√		-	-	-
0	OFF							-	-	-

* Odnosi se na odabrane modele

Promjena funkcije pečenja tijekom rada pećnice

Tijekom rada pećnice moguće je promijeniti funkciju grijanja okretanjem gumba za odabir funkcija na novu postavku.
Pećnica će nastaviti s radom s novo odabranom funkcijom, zadržavajući do tada postavljenu temperaturu.
U modelima opremljenim funkcijom pirolitičkog čišćenja, prebacivanje na funkciju pirolize ili s te funkcije odvija se sukladno pravilima opisanim u poglavlju Pirolitičko čišćenje.

Ako novo odabrana funkcija ne podržava prethodno postavljenu temperaturu, pećnica će automatski postaviti najvišu dostupnu temperaturu za tu funkciju.

Završetak rada pećnice

Da biste završili rad pećnice, postavite gumb za odabir funkcija u položaj OFF.

Ako nije postavljeno vrijeme pečenja, pećnica radi do trenutka ručnog isključivanja ili automatskog isključivanja putem sigurnosnog sustava, čije vrijeme djelovanja ovisi o postavljenoj temperaturi.

Nakon završetka pečenja korištenjem funkcije vremena pečenja ili temperaturne sonde, pećnica automatski isključuje grijače i ventilator. Osvjetljenje komore ostaje uključeno, a na zaslonu se prikazuje trenutno vrijeme.

Postavljanje vremena pečenja

Vrijeme pečenja je funkcija koja omogućuje određivanje vremena tijekom kojeg će pećnica raditi u odabranoj funkciji grijanja. Može se postaviti u rasponu od 2 minute do 10 sati.

Upamtite da funkcije mjerača vremena i vremena pečenja ne mogu raditi istovremeno. Istovremeno može biti
aktivna samo jedna od njih

Za postavljanje vremena pečenja:

- Odaberite funkciju pečenja (okrenite gumb za funkcije iz položaja OFF).
- Postavite (+/-) i potvrdite temperaturu .
- Pritisnite jednom senzor .
- Pomoću gumba za promjenu postavki (+/-) postavite vrijeme pečenja.
- Pritisnite senzor da biste potvrdili postavku.

Ako nakon pritiska na simbol ne unesete odabrano vrijeme pečenja, već samo ponovno pritisnete simbol , prijeći ćete u postavke mjerača vremena.

Nakon aktiviranja funkcije vremena pečenja, na zaslonu je vidljiva ikona i preostalo vrijeme pečenja – temperatura se ne prikazuje. Ako je želite provjeriti ili promijeniti: pritisnite simbol
Tijekom odbrojavanja moguće je mijenjati funkciju grijanja i temperaturu bez utjecaja na postavljeno vrijeme pečenja. Nakon isteka postavljenog vremena pečenja pećnica će automatski isključiti grijače i ventilator. Osvjetljenje komore ostat će uključeno. Oglasit će se i zvučni signal koji će se isključiti nakon 30 sekundi ili dodirivanjem bilo kojeg senzora.

Da biste isključili funkciju vremena pečenja i prešli na neprekidan rad, postavite vrijednost 0:00 i potvrdite postavku (pritisnite jednom ⏲ ili pričekajte 10 sekundi). Pećnica će raditi do trenutka ručnog isključivanja.

Termo sonda

Umetanje temperaturne sonde u utičnicu pećnice uzrokuje prikaz simbola temperaturne sonde.
Ako je priključite u aktivnom načinu (gumb za funkcije u položaju koji nije OFF) automatski ćete prijeći u postavljanje ciljane temperature jela.
Pomoću gumba (+/-) postavite potrebnu temperaturu unutar jela, a zatim potvrdite postavku senzorom 🌡 Na zaslonu se istovremeno prikazuju dvije temperature odvojene dvotočkom:
trenutna temperatura mjerena temperaturnom sondom _:_ zadana ciljana temperatura.

Ako želite provjeriti postavljenu temperaturu komore, kratko pritisnite senzor 🌡
A da biste je promijenili (kako biste ubrzali ili usporili pečenje):

- Držite pritisnut senzor 🌡
- Promijenite postavke pomoću gumba +/-
- Kratko pritisnite senzor 🌡 da biste sačuvali nove postavke.

Sve do postizanja zadane temperature pećnica održava postavljene parametre pečenja. Nakon postizanja ciljane temperature jela, grijači i ventilator se automatski isključuju, a uređaj signalizira završetak pečenja zvučnim signalom i treperenjem ikone temperaturne sonde i temperature.
Alarm se može isključiti dodirivanjem bilo kojeg senzora. Ako se ne isključi ručno, zvučni signal isključit će se automatski nakon 30 sekundi.
Simbol temperaturne sonde i prikazane temperature treperit će do trenutka isključivanja funkcije postavljanjem gumba za funkcije u položaj OFF.

Ako želite promijeniti zadanu temperaturu temperaturne sonde:
- Držite pritisnut senzor 🌡 sve dok zadana temperatura temperaturne sonde ne počne treperiti
- Promijenite postavke pomoću gumba +/-
- Kratko pritisnite senzor (termometar) da biste sačuvali nove postavke

Važno:

- Korištenje temperaturne sonde isključuje mogućnost postavljanja vremena pečenja.
- Umetanje temperaturne sonde uzrokuje poništavanje prethodno postavljenog vremena pečenja ili mjerača vremena.
- Korištenje temperaturne sonde ne ograničava mogućnost promjene funkcije grijanja ili temperature komore pećnice tijekom rada.
- Funkcija temperaturne sonde aktivna je do trenutka vađenja temperaturne sonde ili isključivanja pećnice.

UPORABA

Recepti

Gotovi programi sadrže tvornički definirane postavke funkcija grijanja, temperature i vremena pečenja, prilagođene odabranim jelima.
Za pokretanje gotovog programa:

- Postavite gumb za funkcije u položaj OFF.
- Pritisnite senzor
- Pomoću gumba +/- odaberite program (popis programa u nastavku uputa)
- Potvrdite odabir pritiskom na senzor
- Postavite gumb za funkcije u položaj koji pokazuje uređaj (npr.)

Nakon 10 sekundi neaktivnosti uređaj se vraća u stanje stand-by

Nakon uključivanja gotovog programa, na zaslonu će biti vidljiva funkcija pečenja i vrijeme preostalo do završetka programa. Pritisak na senzor uzrokuje prikaz broja uključenog gotovog programa.

Možete slobodno promijeniti temperaturu ili vrijeme pečenja prema vlastitim preferencijama. U tom slučaju pećnica prelazi u način rada kao kod standardnog pečenja s ručno postavljenim parametrima, a zaslon prestaje prikazivati broj gotovog programa.

Tijekom rada gotovog programa nije moguće koristiti temperaturnu sondu. Umetanje temperaturne sonde tijekom rada programa uzrokuje njegov prekid i prijelaz u način pečenja s temperaturnom sondom.
U dijelu programa koristi se brzo zagrijavanje . Nakon postizanja potrebne temperature, pećnica će obavijestiti o potrebi prebacivanja na ispravnu funkciju pečenja (treperit će na zaslonu) i automatski će započeti izvođenje programa.

Nakon završetka gotovog programa pećnica će isključiti grijače i emitirati zvučni signal. Nakon gašenja alarma na zaslonu će se pojaviti trenutno vrijeme, a osvjetljenje komore ostat će uključeno. Da biste prešli u stanje mirovanja, postavite gumb za funkcije u položaj OFF.

Recepti – popis programa

Br.	Program	Izvođenje	Postavljena temperatura	Brzo zagrijavanje
1	Govedina	Kruženje vrućeg zraka - razina 2, 120 min	180 °C	
2	Svinjetina	Kruženje vrućeg zraka - razina 2, 120 min	180 °C	
3	Janjetina	Kruženje vrućeg zraka - razina 2, 120 min	180 °C	
4	Piletina 1,5 kg	Roštilj + ventilator - razina 2, 85 min	190 °C	
5	Patka 1,8 kg	Roštilj + ventilator - razina 2, 90 min	180 °C	
6	Guska 3,0 kg	Roštilj + ventilator - razina 1, 130 min	170 °C	
7	Puretina 2,5 kg	Roštilj + ventilator - razina 1, 155 min	170 °C	
8	Pizza	Gornji + donji grijač razina 2, vrijeme: 15 min.	220 °C	Da
9	Lazanje	Gornji + donji grijač razina 2, 25 min, brzo zagrijavanje	200 °C	Da
10	Focaccia	Gornji + donji grijač razina 2, 15 min brzo zagrijavanje	230 °C	Da
11	Složenac s tjesteninom	Gornji + donji grijač razina 2, 15 min brzo zagrijavanje	220 °C	Da
12	Zapečeno povrće	Gornji + donji grijač razina 2, 35 min,	180 °C	Da
13	Biskvit	Gornji + donji grijač razina 2, vrijeme: 45 min. (pećnica zagrijana)	160 °C	
14	Muffini	Kruženje vrućeg zraka - razina 3, vrijeme: 35 min.	160 °C	
15	Keksi	Kruženje vrućeg zraka - , razina 3, 20 min	150 °C	
16	Kolač s voćem	Gornji+donji grijač razina 2, 55 min	175 °C	Da
17	Kruh	Gornji + donji grijač razina 2, vrijeme: 60 min.	180 °C	
18	Dizanje tijesta	Gornji + donji grijač razina 2, vrijeme: 20 min.	30 °C	
19	Sušenje	Kruženje vrućeg zraka - razina 2, 3, 4; 5 h	50 °C	

Pirolitičko čišćenje

Nakon odabira funkcije pirolitičkog čišćenja na zaslonu se pojavljuje trepereća vrijednost P2:00 i simbol ⁝⁝⁝.

Pomoću gumba za promjenu postavki +/- moguće je odabrati jedno od dostupnih vremena trajanja čišćenja: 2:00 h, 2:30 h ili 3:00 h. Pritisak na senzor ◷ potvrđuje odabir i pokreće program.

Ako su tijekom pokretanja programa vrata pećnice otvorena, na zaslonu se pojavljuje poruka „DOOR", a simbol ⁝⁝⁝ počinje treperiti. Uređaj ostaje u stanju čekanja na zatvaranje vrata najviše 10 minuta. Nakon isteka tog vremena program se poništava: na zaslonu će se pojaviti natpis END, a zatim trenutno vrijeme.

Nakon pokretanja programa pirolitičkog čišćenja vrata pećnice automatski se zaključavaju, a na zaslonu se pojavljuje simbol ⁝⁝⁝. Tijekom trajanja procesa prikazuje se preostalo vrijeme do završetka programa.

Sat vremena prije završetka programa grijači se isključuju, a pećnica započinje ciklus hlađenja. Nakon pada temperature komore na oko 150 °C započinje proces otključavanja vrata. Završetak blokade signalizira se gašenjem simbola pirolize.
Tijekom trajanja pirolitičkog programa nije moguće mijenjati njegove postavke niti pregledavati trenutnu ili zadanu temperaturu.

Nakon završetka programa i isključivanja informacijskog signala upravljačka ploča se vraća na prikaz trenutnog vremena.

U slučaju nestanka napajanja tijekom trajanja pirolize, nakon njegovog ponovnog uspostavljanja pećnica prelazi u ciklus hlađenja, a zatim otključava vrata u skladu sa sigurnosnom procedurom.

Ako se tijekom trajanja pirolize gumb za funkcije postavi u drugi položaj, uključujući OFF, pećnica će prijeći u ciklus hlađenja i otključavanja vrata. Nakon završetka tog procesa uređaj će prijeći u stanje stand-by

Demo način

Demo način pokreće se kombinacijom senzora: ▯ i ◷.
U ovom načinu grijači i ventilator ostaju isključeni, dok osvjetljenje radi normalno. U modelima s funkcijom pirolize, vrata se ne zaključavaju prilikom njezinog odabira.
Aktivacija demo načina signalizira se natpisom „tESt", koji se prikazuje naizmjenično s trenutnim vremenom ili temperaturom.

Odabir zvučnog signala

Upravljačka ploča omogućuje odabir jednog od nekoliko dostupnih zvučnih signala. Promjenu je moguće izvršiti u stanju stand-by.
Za izvršavanje promjene:

- pritisnite i držite senzor ◷ da biste ušli u način postavljanja vremena.
- pritisnite senzor 🌡.
- prikazat će se „tonX", pri čemu X označava trenutno odabrani signal.
- pomoću gumba +/- odaberite željeni zvuk.
- potvrda slijedi automatski nakon 5 sekundi.

Postavljanje svjetline zaslona

Svjetlina zaslona može se regulirati u rasponu od 0 do 7. Razina 0 uzrokuje gašenje zaslona u stanju mirovanja, a razina 4 zadana je postavka.
Promjenu je moguće izvršiti u stanju stand-by.
Za izvršavanje promjena:

- pritisnite i držite senzor ◷ da biste ušli u način postavljanja vremena,
- pritisnite dvaput senzor 🌡,
- prikazat će se „briX", pri čemu X označava svjetlinu na skali 1-7,
- pomoću gumba +/- odaberite željeni zvuk,
- potvrda slijedi automatski nakon 5 sekundi.

Funkcija Soft Steam

Funkcija Soft Steam koristi vodenu paru u početnoj fazi pečenja, što povoljno utječe na izgled i kvalitetu odabranih jela.
Prije početka pečenja ulijte 150 ml čiste, hladne vode u udubljenje koje se nalazi na dnu komore pećnice. Nemojte dodavati začine niti druge tvari.
Zatim odaberite funkciju Soft Steam i postavite temperaturu u skladu s preporukama za jelo koje pripremate. Nakon otprilike 5 minuta zagrijavanja stavite jelo u pećnicu i zatvorite vrata.

Napomena:

- Nakon završetka pečenja ne ostavljajte vodu u udubljenju komore pećnice.
- Preostalu vodu uklonite tek nakon što se pećnica ohladi.
- Zbog prisutnosti vodene pare na unutarnjoj strani vrata i stijenkama komore može se pojaviti kondenzirana vlaga. Nakon završetka rada obrišite višak vlage mekom krpom.

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 220 °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 (^{0}C)	Razina	Vrijeme [min]
Biskvit	Eco	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kolač od dizanog tijesta/ pound cake kolač	Eco	180 - 200	2	50 - 70
Riba	Eco	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Govedina	Eco	200 - 220	2	90 - 120
Svinjetina	Eco	200 - 220	2	90 - 160
Pile	Eco	180 - 200	2	80 - 100

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pizza

Funkcija pizza - koristite namjensku funkciju , stavite lim na razinu 3, po želji možete koristiti kamen za pizzu. Zagrijte pećnicu na 300°C, stavite svježu pizzu i nakon otprilike 4 minute jelo će biti gotovo.

Ako koristite kamen za pizzu, stavite ga u hladnu pećnicu i zagrijte pećnicu na 300° C oko 30 minuta, a zatim stavite pizzu još 4-6 minuta.

Vrsta hrane Pizza	Dodatni pribor	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Svježa, tanko dno	Lim za pecivo ili kamen	2-3		300[1)]	4 – 6
Zamrznuta, tanko dno	Rešetka	2-3		[2)]	[2)]
Zamrznuta, debelo dno	Rešetka	2-3		[2)]	[2)]

1) Zagrijati praznu pećnicu
2) Pridržavati se informacija na pakiranju.

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

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

Način pripremanja 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		220	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Govedina		160 - 180	2	120 - 160
Svinjetina		160 - 230	2	90 - 120
Svinjetina		160 - 190	2	90 - 120
Pile		180 - 190	2	70 - 90
Pile		160 - 180	2	45 - 60
Pile		175 - 190	2	60 - 70
Povrće		190 - 210	2	40 - 50
Povrće		170 - 190	3	40 - 50

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

[1)] Zagrijati praznu pećnicu

[2)] Navedena vremena tiču se jela u malim kalupima

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

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

Pečenje kolača

Vrsta jela	Dodatna oprema	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
Mali kolači	Pekač za pecivo	3		155 [1)]	29 - 32
	Pekač za pecivo	3		155 [1)]	31 - 34
	Pekač za pecivo	3		150 [1)]	34 - 37
	Pekač za pecivo Plitica za pečenje	2 + 4 2 – pekač za pecivo ili meso 4 - pekač za pecivo		150 [1)]	40 - 43
Prhki kolač (slojevi)	Pekač za pecivo	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Pekač za pecivo Plitica za pečenje	2 + 4 2 – pekač za pecivo ili meso 4 - pekač za pecivo		160 - 175 [1)]	25 - 35
Nemasni biskvit	Rešetka + crni kalup za kolače Ø 26 cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Pita od jabuka	Rešetka + 2 crna kalupa za kolače Ø 20 cm	2 kalupi su na rešetku postavljeni dijagonalno; desni straga, lijevi sprijeda		180 - 200 [1)]	50 - 65

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

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

Roštilj

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

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

Pečenje

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

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



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

- Pećnicu čistiti nakon svake uporabe. Prilikom čišćenja pećnice uključiti rasvjetu koja poboljšava vidljivost radnog prostora.
- Komoru pećnice prati isključivo toplom vodom s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa.

- **Parno čišćenje -Steam Clean:**
  na najnižu pliticu izliti 0,25 l vode (1 čaša),
  -zatvoriti vrata pećnice.
  - birač regulatora temperature podesiti u položaj 50^{0}C, a birač funkcije u položaj donji grijač,
  - grijati komoru pećnice oko 30 minuta,
  -nakon završetka čišćenja otvoriti vrata pećnice, unutrašnjost komore prebrisati spužvom ili krpom, a nakon toga oprati toplom vodom s deterdžentom za pranje suđa.

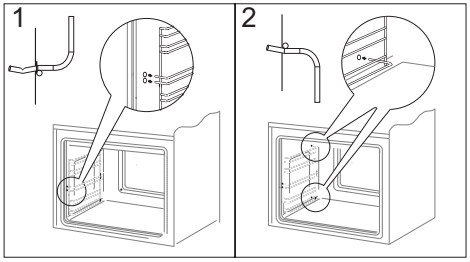
Važno!

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

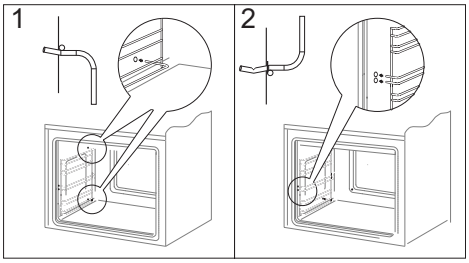
Za čišćenje čeonog dijela koristiti samo toplu vodu s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa ili stakla. Ne koristiti mlijeko za čišćenje.

ČIŠĆENJE 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

Promjena halogene žarulje rasvjete pećnice.

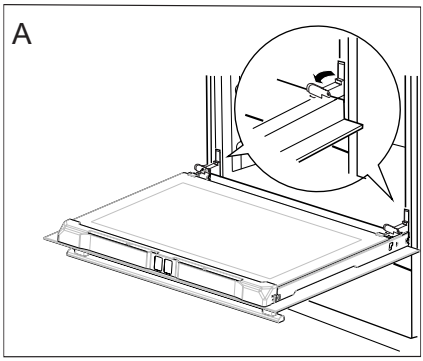
Za izbjegavanje električnog udara prije promjene halogene žarulje uvjeriti se da je uređaj isključen.

1. Isključiti napajanje pećnice
2. Izvaditi umetke pećnice.
3. Ako pećnica posjeduje teleskopske vodilice, treba ih izvaditi.
4. Ravnim odvijačem osloboditi držač poklopaca 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 ŠTEDNJAKA

Vađenje vrata

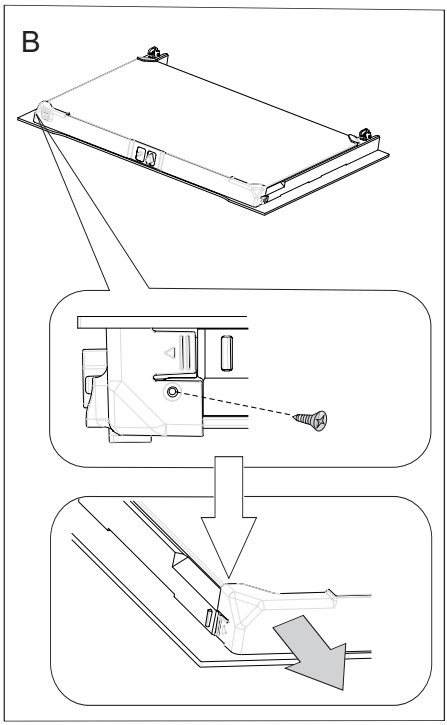
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost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

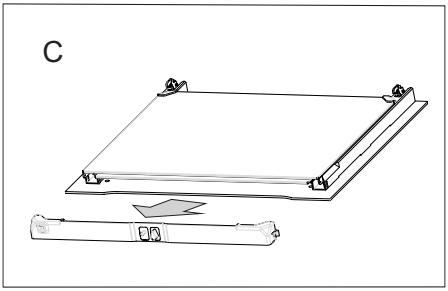


Pomicanje zaštite šarki

Uklanjanje unutarnjeg stakla

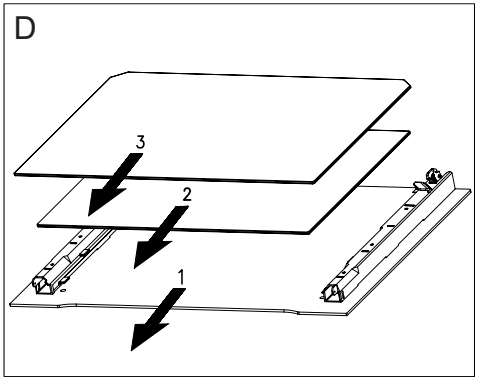
- Odvijte vijak na lijevoj strani gornje letvice vrata pomoću križnog odvijača.
- Pritisnite na mjestima označenima na slici i izvadite gornju letvicu vrata. (Crt. B, C)





ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

- Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem dijelu vrata). (Crt. D). Izvući središnja stakla.
  Pozor! Opasnost od oštećenja ležišta stakala. Staklo treba izvući, a ne podizati.
  Izvući središnje staklo, (crt. D).
- 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.



Vađenje unutrašnjih stakala.

Periodični pregledi

Osim redovitog održavanja čistoće štednjaka treba:

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

Oprez! Sve popravke i prilagodbe treba provesti odgovarajuća servisna točka ili ovlašteni instalater.

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

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

PROBLEM	UZROK	POSTUPAK
1.uređaj ne radi	prekid napajanja strujom	provjeriti osigurač u kućnoj instalaciji, pregoreni promijeniti
2.zaslon programatora pokazuje vrijeme „0.00”	uređaj je bio isključen iz mreže ili je došlo do trenutnog prekida napona.	podesiti trenutno vrijeme (vidi *Djelovanje programatora*)
3.ne radi rasvjeta pećnice	žarulja nije dobro zavrnuta ili je oštećena	zavrnuti ili promijeniti pregorjelu žarulju (vidi poglavlje *Čišćenje i održavanje*)

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon	230V 1N~ 50 Hz
Nazivna snaga	max. 3,6 kW
Dimenzije pećnice (visina/širina/dubina)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Potrošnja energije u stanju pripravnosti (Psm) [W]	0,5
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 koje obvezuju u Europskoj Uniji.

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

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

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

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.

Pozor.Naprava in dostopni deli le-te postanejo tekom uporabe vroči. Posebna pozornost mora biti namenjena možnosti dotika grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se morajo nahajati daleč stran od štedilnika, če niso pod stalnim nadzorom.

To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi in osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanj, če se ta uporaba odvija pod nadzorom odgovorne osebe ali skladno z navodilom za uporabo naprave, če za to poskrbi oseba, odgovorna za varnost teh oseb. Bodite posebej pozorni na otroke, da se ne bodo igrali z napravo. Čiščenja in vzdrževalnih opravil ne smejo opravljati otroci, če niso pod nadzorom.

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

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

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

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

NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE

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

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



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

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



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

- **Preprečujemo nepotrebno „kukanje pod pokrovko ”.**
Ne odpiramo po nepotrebnem prepogosto vrat pečice.

- **Uporabljamo pečico samo v primerih večje količine jedi za pripravo.**
Meso s težo do 1 kg boste varčneje skuhali ali spekli v posodi na plošči štedilnika.

- **Izkoristitev toplote po izklopu pečice.**
V primeru časov priprave jedi prek 40 minut je brezpogojno treba izklopiti pečico 10 minut pred koncem pečenja ali kuhanja.

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

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

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

ROZPAKIRANJE



Naprava je bila za čas transporta zaščitena pred poškodovanjem. Prosimo, da po razpakiranju naprave odstranite elemente embalaže na način, ki ne ogroža okolja. Vsi materiali, uporabljeni za embalažo, so okolju prijazni, v celoti jih je možno reciklirati, kar je označeno z ustreznim simbolom.

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

UMIK IZ UPORABE

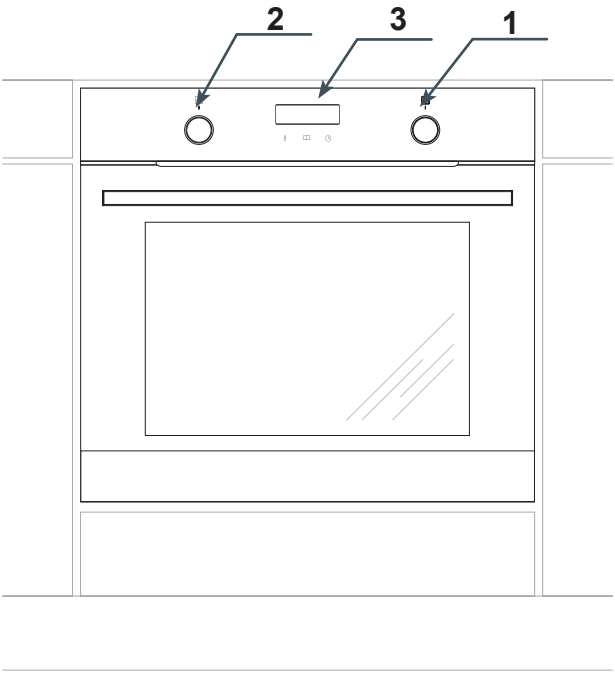


Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke.

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

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

OPIS IZDELKA



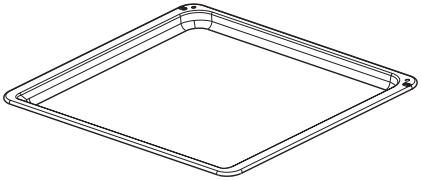
1. *Zasučni gumb funkcij pečice*

2. *Zasučni gumb nastavitev +/-*

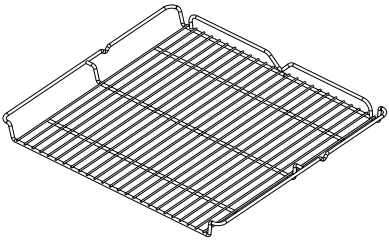
3. *Elektronski programer*

KARAKTERISTIKE IZDELKA

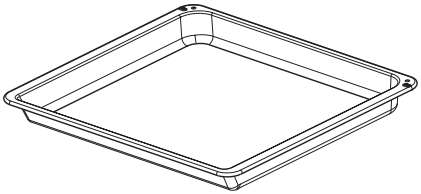
Dodatna oprema



*Pekač za pecivo**



*Rešetka za peko na žaru (sušilna lestvica)**

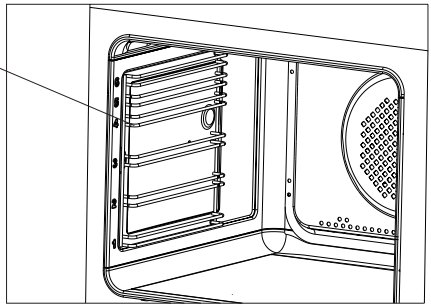


*Pekač za peko (globoki)**



*Termo sonda**

Stranski lestvici

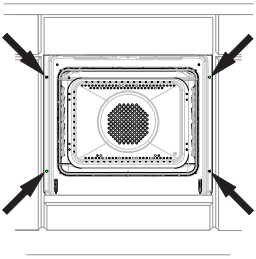


**Odvisno od modela*

INSTALACIJA

Vgradnja pečice

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



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

Priklop pečice na električno napeljavo

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

- Pečica je tovarniško prilagojena za napajanje z izmeničnim enofaznim tokom (230V 1N~50 Hz) in opremljena s priklopnim vodom 3 x 1,5 mm^2 z zaščtnim kontaktom.
- Priklopna vtičnica električne napeljave mora imeti ozemljitveni količ. Pečica mora biti nameščena tako, da bo priklopna vtičnica električne napeljave dostopna za uporabnika.
- Pred priklopom pečice na vtičnico je treba preveriti, ali:

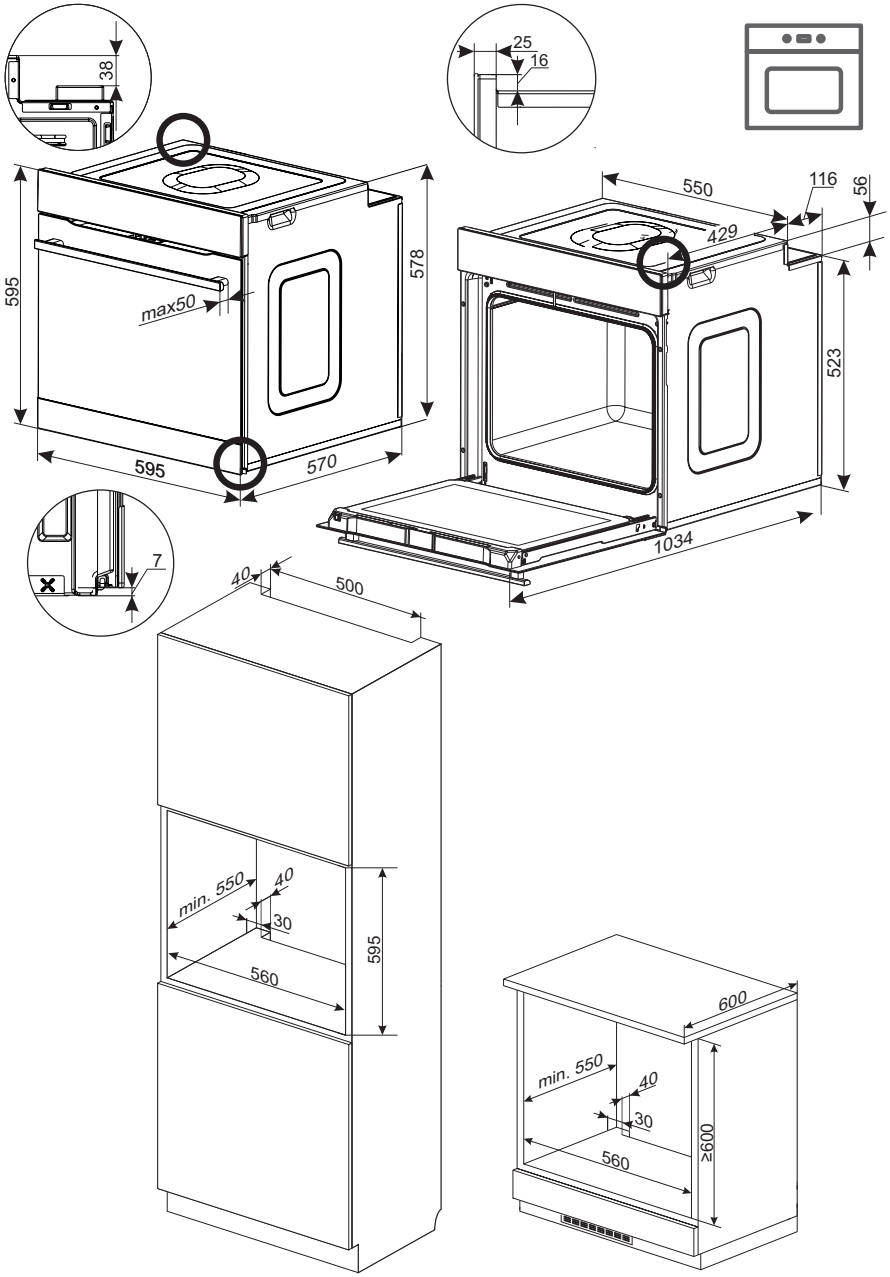
  -bosta varovalka in električni sistem zdržala obremenitev štedilnika,napajalni tokokrog, vtičnica, morajo biti zaščiteni z varovalko min. 16A.

  -je električna napeljava opremljena z učinkovitim sistemom ozemljitve, ki izpolnjuje zahteve veljavnih standardov in predpisov,

Po namestitvi pečice mora biti dostopen vtič.

Pozor! Če se napajalni kabel poškoduje, ga je treba zamenjati pri proizvajalcu ali v specializiranem servisu ali pa se menjavo poveri ustrezno kvalificirani osebi, da se prepreči nevarnost.

INSTALACIJA



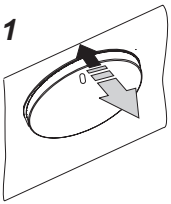
UPORABA

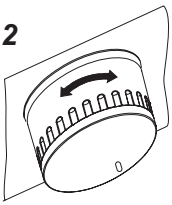
Pred prvim vklopom pečice

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

Zasučni gumbi so „spravljeni" v upravljalski plošči, za izbor funkcije je treba:
1. rahlo vtisniti gumb in ga spustiti,
2. nastaviti izbrano funkcijo.

Označbe ob robu zasučnega gumba označujejo zaporedne funkcije, ki jih realizira pečica.



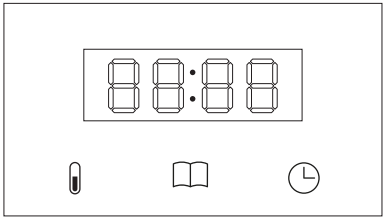


Pomembno!
Komoro pečice se sme čistiti samo s toplo vodo z dodatkom majhne količine tekočine za pomivanje posode.

UPORABA

Delovanje nadzorne plošče

Po priklopu naprave morate najprej nastaviti trenutni čas. Šele po zaključku tega postopka bo mogoče uporabljati pečico.



Nadzorna plošča je opremljena z LED zaslonom in 3 senzorji na dotik.

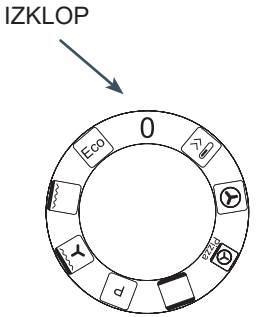
Senzor	Opis
/	Temperatura*
	Recepti
	Ura

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

*Tiskani piktogrami so odvisni od zasnove modela.

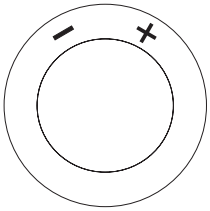
Funkcijski gumb

Razpoložljive funkcije pečice izberete z funkcijskim gumbom. Naprava lahko deluje z zgornjim ali spodnjim grelcem, konvekcijo ali žarom. Funkcije, ki so na voljo na gumbu, so prikazane spodaj. Njihov podroben opis najdete kasneje v priročniku.



Zasučni gumb za spremembo nastavitev +/–

Gumb za nastavitve se ne vrti, temveč se nagiba levo in desno. Uporablja se za spreminjanje obratovalnih parametrov, kot so temperatura, čas ali trenutni čas. Z vrtenjem gumba v desno se izbrana vrednost poveča, z vrtenjem v levo pa se zmanjša. Če gumb držite v nagnjenem položaju, se spremembe nastavitev pospešijo.



Simboli na plošči

Simbol	Opis
	Funkcija peke
	Termometer priključen
	Hitro segrevanje
	Indikator delovanja grelnika
	Ura
	Časovnik
	Piroliza vklopljena, vrata zaklenjena*
	Signalizacija potrebe po odvajanju vode*
	Signalizacija potrebe po nalivanju vode*

Vklop napajanja

Ko je napajanje vklopljeno ali ponovno vzpostavljeno, na zaslonu utripa 0:00. Trenutni čas nastavite z gumbom za nastavitve (+/–) in potrdite z dotikom senzorja ◷ ali po 10 sekundah.

Čas je mogoče nastaviti le, ko je funkcijski gumb v položaju OFF (IZKLOP). Po izpadu električne energije se nastavitve ure izbrišejo.

Če se med prekinjenim pirolitičnim ciklom čiščenja ponovno vzpostavi električna napetost, lahko čas nastavite šele, ko se pečica ohladi in so vrata odklenjena.

*razpoložljivost funkcij je odvisna od modela naprave

UPORABA

Način pripravljenosti (standby).

V stanju pripravljenosti zaslon prikazuje trenutni čas z zmanjšano svetlostjo. Druge funkcije naprave ostanejo neaktivne. V tem načinu je na voljo senzor (ura) za nastavitev časovnika ali za daljši pritisk – spremembo trenutnega časa. Te operacije so na voljo le, če je funkcijski gumb nastavljen na položaj OFF (IZKLOP).

Tryb pripravljenosti se aktivira po:
- nastavitvi funkcijskega gumba v položaj OFF (IZKLOP),
- obnovitvi napajanja in nastavitvi časa,
- zaključku delovanja časovnika.

Pri napravah s pirolizo: nastavitev funkcijskega gumba v položaj IZKLOP med ciklom čiščenja prekine postopek, ohladi pečico, odklene vrata in preklopi v stanje pripravljenosti.

Trenutni način

V tem načinu ostane osvetlitev prižgana, grelniki in ventilator pa so izklopljeni.
Aktivacija se zgodi po:

- nastavljeni čas pečenja se je končal,
- dosežen je najdaljši čas delovanja pečice.

Ploščo ponovno aktivirate tako, da najprej obrnete funkcijski gumb v položaj OFF (IZKLOP) in nato izberete katero koli funkcijo.

Nočni način

Če je naprava v stanju pripravljenosti, se svetlost zaslona med 22.00 in 6.00 samodejno zniža na nočno raven.

Aktivni način

Omogoča uporabo funkcij peke ali čiščenja glede na nastavitev gumba za izbiro funkcij. V tem načinu zaslon deluje s polno svetlostjo.

Osvetlitev

Luč v pečici je med peko privzeto prižgana. Ne deluje v načinih IZKLOP, piroliza in ECO.

Pri napravah s pirolizo se ob odpiranju vrat vklopi osvetlitev ter ustavi delovanje grelnikov in konvekcijskega ventilatorja. Ko so vrata zaprta, se delovanje teh elementov nadaljuje.

V stanju pripravljenosti se lučka izklopi, ko so vrata zaprta, ali samodejno po 5 minutah. V načinu ECO se lučka izklopi, ko so vrata zaprta.

Če med delovanjem pustite vrata odprta več kot 5 minut, se osvetlitev izklopi, zasliši se dvojni pisk in naprava preklopi v stanje pripravljenosti.

Hlajenje

Hladilni sistem se samodejno zažene, ko temperatura v pečici preseže 80 °C ali ko je aktivirana funkcija ogrevanja. Ventilator se izklopi, ko temperatura pade pod 75 °C.

Intenzivnost hlajenja je odvisna od izbrane funkcije pečice.
Pri modelih s pirolizo ventilator med ciklom deluje z višjo hitrostjo. Pri drugih funkcijah in ko je gumb nastavljen na položaj IZKLOP, ventilator deluje z nižjo hitrostjo.

Simbol termostata (grelniki vkloplje-ni)

Indikator termostata obvešča o delovanju grelnih elementov. Simbol zasveti, ko je aktiven vsaj en grelec, in ugasne, ko je dosežena nastavljena temperatura. Ko temperatura pade, se grelniki ponovno vklopijo.

Časovnik

Časovnik je na voljo tako v stanju pripravljenosti kot tudi med delovanjem pečice.

V stanju pripravljenosti: Za vklop časovnika se dotaknite senzorja . Na zaslonu se bo prikazal trenutno nastavljeni čas časovnika ali 0:00, če časovnik še ni nastavljen.
V aktivnem načinu: Za vklop časovnika dvakrat pritisnite simbol . se bo prikazala na plošči.

Vrednost časovnika nastavite z gumbom za nastavitve (+/-). Za potrditev nastavitve se dotaknite senzorja ali počakajte 10 sekund.

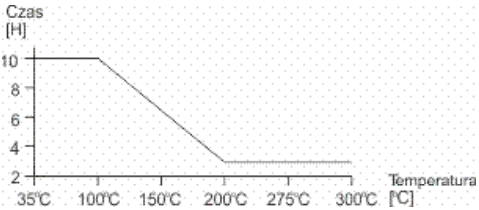
Med odštevanjem se na zaslonu prikazuje preostali čas in simbol časovnika. Ta čas se lahko prikaže tudi pri uporabi funkcije peke.

Ko nastavljeni čas poteče, se oglasi pisk. Alarm izklopite s pritiskom na kateri koli gumb.

Pomembno: ikona se uporablja za nastavitev časovnika in časa pečenja (opisano kasneje v priročniku).

Omejitev časa delovanja pečice

Za zagotovitev varnosti je pečica opremljena s funkcijo samodejne omejitve časa delovanja.
Njegovo delovanje temelji na samodejnem prekinitvi funkcije ogrevanja po prekoračitvi dovoljenih časov delovanja pri dani temperaturi - v skladu s spodnjo tabelo.



Po končanem delovanju pečica preklopi v način prikaza trenutnega časa: lučka ostane prižgana, grelniki in ventilator pa so izklopljeni.

Pri nastavljanju časa pečenja (opisanega v nadaljevanju priročnika) nadzorna plošča ne dovoli prekoračiti maksimalnega dovoljenega časa delovanja za izbrano temperaturo. Če se temperatura med peko zviša, se najdaljši dovoljeni čas delovanja samodejno prilagodi novi nastavitvi.

Vklop funkcije peke

Za vklop funkcije pečenja obrnite gumb za izbiro funkcij iz položaja OFF (IZKLOP) na želeno funkcijo segrevanja.

Ko je funkcija izbrana, se na zaslonu prikaže privzeta temperatura, dodeljena tej funkciji. Vrednost temperature in simbol utripata, kar pomeni, da je nastavitev mogoče spremeniti.

Z gumbom za nastavitve (+/–) nastavite želeno temperaturo in nato izbiro potrdite s pritiskom na senzor . Pečica bo prešla v aktivni način in začela delovati.

Če po obračanju gumba iz položaja IZKLOP na izbrano funkcijo 5 sekund ne izvedete nobenega dejanja, se nastavitve ne shranijo in pečica ne začne delovati. Zaslon se bo vrnil na trenutni čas in lučka v komori bo ostala prižgana, razen če je funkcijski gumb v položaju IZKLOP.

UPORABA

Nastavitev temperature

Območje nastavitve temperature je 30–300 °C.
Najprej izberite funkcijo pečenja (obrnite gumb za izbiro funkcije iz položaja IZKLOP), nato potrdite predlagano temperaturo s senzorjem ali spremenite njeno vrednost (+/-) in nato potrdite .
Temperatura se spreminja v korakih po 5 °C, znotraj območja, predvidenega za izbrano funkcijo.
Če v 5 sekundah ne izvedete nobenega dejanja, se nadzorna plošča samodejno vrne v trenutni način (luči prižgane, grelniki in ventilator izklopljeni).

Privzeto zaslon prikazuje trenutno temperaturo v notranjosti pečice. Če želite preveriti nastavljeno temperaturo, pritisnite gumb – od tu jo lahko spremenite z gumbom +/-. Izjemi sta: nastavljeni čas pečenja in aktivirano pirolitično čiščenje* – takrat se na zaslonu prikaže preostali čas postopka.
Ko je dosežena nastavljena temperatura, se oglasi dvojni pisk.

Sprememba nastavitev temperature

Med delovanjem pečice lahko temperaturo spremenite s pritiskom na senzor . Ko vstopite v način urejanja, začne vrednost temperature utripati.
Z vrtenjem nastavitvenega gumba (+/-) lahko zvišate ali znižate nastavljeno temperaturo.
Nova vrednost temperature se shrani po pritisku senzorja . Zaslon se nato vrne na prikaz trenutne temperature pečice ali preostalega časa pečenja.
Ko je dosežena novo nastavljena temperatura, pečica odda dvojni pisk, ki označuje, da je postopek segrevanja končan.

* Velja za izbrane modele.

UPORABA

Tabela funkcij gretja

Opis funkcije								Temperatura [°C]		Privzeta temperatura [°C]
		Gornji grelec	Grelec opekača	Grelec ventilatorja	Spodnji grelec	Ventilator	Soft steam grelec	min.	maks.	
	Hitro segretje		√	√		√		30	280 (300*)	170
	Turbo žar	√	√			√		30	280	190
	Pojačani žar	√	√					30	280	210
	Konvencionalna	√			√			30	280 (300*)	180
	Konvencionalna + ventilator*	√			√	√		30	280 (300*)	170
	Konvekcija			√		√		30	280 (300*)	170
Pizza	Pizza			√	√	√		30	280 (300*)	220 (300*)
	Konvekcija z nežno paro (soft steam)*			√		√	√	30	280 (300*)	170
	Konvencionalno gretje z nežno paro (soft steam)*	√			√		√	30	280 (300*)	180
Eco	Pečenje ECO			√		√		150	230	170
P	Pirolitsko čiščenje	√	√			√		-	-	-
0	IZKLOP							-	-	-

* Velja za izbrane modele

Spreminjanje funkcije pečenja med delovanjem pečice

Med delovanjem pečice lahko spremenite funkcijo gretja tako, da obrnete gumb za izbiro funkcij na novo nastavitev.
Pečica bo nadaljevala z delovanjem na novo izbrane funkcije in ohranjala prej nastavljeno temperaturo.
Pri modelih, opremljenih s funkcijo pirolize, se preklapljanje med funkcijo pirolize in iz nje izvede v skladu z načeli, opisanimi v poglavju Pirolitično čiščenje.

Če novo izbrana funkcija ne podpira prej nastavljene temperature, bo pečica samodejno nastavila najvišjo temperaturo, ki je na voljo za to funkcijo.

Zaključek delovanja pečice

Za izklop pečice obrnite gumb za izbiro funkcij v položaj IZKLOP.

Če čas kuhanja ni nastavljen, pečica deluje, dokler je ne izklopi ročno ali samodejno varnostni sistem, katerega čas delovanja je odvisen od nastavljene temperature.

Po peki z uporabo funkcije časa pečenja ali sonde za meso se pečica samodejno izklopi grelniki in ventilator. Lučka v komori ostane prižgana in na zaslonu je prikazan trenutni čas.

Nastavitev časa pečenja

Čas pečenja je funkcija, ki vam omogoča, da določite čas, v katerem bo pečica izvajala izbrano funkcijo gretja. Nastavite ga lahko od 2 minut do 10 ur.

Upoštevajte, da funkciji časovnika in časa pečenja ne moreta delovati hkrati. Hkrati je lahko
samo eden od njih je aktiven

Za nastavitev časa pečenja:

- Izberite funkcijo pečenja (obrnite gumb za izbiro funkcije iz položaja IZKLOP).
- Nastavite (+/-) in potrdite temperaturo .
- pritisnite senzor .
- Z nastavitvenim gumbom (+/-) nastavite čas pečenja.
- Pritisnite senzor za potrditev nastavitve.

Če po pritisku na simbol ne vnesete časa pečenja in ponovno pritisnete isti simbol , se vrnete na nastavitve časovnika.

Po preteku nastavljenega časa pečenja se pečica samodejno izklopi : grelniki in ventilator se izklopijo, lučka v komori ostane prižgana.
Če želite preveriti ali spremeniti: pritisnite simbol
Med odštevanjem lahko spremenite funkcijo gretja in temperaturo, ne da bi to vplivalo na nastavljeni čas pečenja. Po preteku nastavljenega časa pečenja se pečica samodejno izklopi grelniki in ventilator. Lučka v komori bo ostala prižgana. Zaslišali boste tudi pisk , ki se bo ustavil po 30 sekundah ali ob dotiku katerega koli senzorja.

Če želite izklopiti funkcijo časa pečenja in preklopiti na neprekinjeno delovanje, nastavite vrednost na 0:00 in potrdite nastavitev (pritisnite senzor ali počakajte 10 sekund). Pečica bo delovala, dokler je ročno ne izklopite.

UPORABA

Termo sonda

Ko vstavite sondo za meso v vtičnico pečice, se prikaže simbol sonde za meso.
Če ga priključite v aktivnem načinu (funkcijski gumb v položaju, ki ni IZKLOPLJEN), boste samodejno nadaljevali z nastavitvijo ciljne temperature hrane.
Z gumbom (+/-) nastavite želeno temperaturo v notranjosti živila in nato potrdite nastavitev s senzorjem . Na zaslonu se hkrati prikažeta dve temperaturi, ločeni z dvopičjem: trenutna temperatura, izmerjena s temperaturno sondo _:_ nastavljena ciljna temperatura.

Če želite preveriti nastavljeno temperaturo komore, na kratko pritisnite senzor
In če želite to spremeniti (pospešiti ali upočasniti peko):

- Senzor zadrževanja
- Spremenite nastavitve z gumbom +/-
- Na kratko pritisnite senzor , da shranite nove nastavitve.

Dokler ni dosežena nastavljena temperatura, pečica vzdržuje nastavljene parametre pečenja. Ko je dosežena ciljna temperatura hrane, se grelniki in ventilator samodejno izklopijo, naprava pa signalizira konec kuhanja z zvočnim signalom in utripanjem ikon za sondo za meso in temperaturo.
Alarm lahko izklopite z dotikom katerega koli senzorja. Če zvočni signal ni ročno izklopljen, se bo po 30 sekundah samodejno izklopil.
Simbol sonde za meso in odčitki temperature bodo utripali, dokler funkcije ne izklopite tako, da gumb za izbiro funkcije obrnete v položaj IZKLOP.

Če želite spremeniti nastavljeno temperaturo sonde za meso:

- Držite senzor , dokler nastavljena temperatura sonde za jedro ne začne utripati.
- Spremenite nastavitve z gumbom +/-
- Na kratko pritisnite senzor (termometer), da shranite nove nastavitve

Pomembno:

- Uporaba sonde za meso izključuje možnost nastavitve časa pečenja.
- Z vstavitvijo sonde za meso se prekliče morebitni predhodno nastavljeni čas kuhanja ali časovnik.
- Uporaba sonde za merjenje temperature jedra ne omejuje možnosti spreminjanja funkcije gretja ali temperature v pečici med delovanjem.

Funkcija sonde za meso ostane aktivna, dokler sonde za meso ne odstranite ali dokler pečice ne izklopite.

UPORABA

Recepti

Predpripravljeni programi vsebujejo tovarniško določene nastavitve za funkcije gretja, temperaturo in čas pečenja, prilagojene izbranim jedem.
Za zagon pripravljenega programa:

- Programski zasučni gumb nastavite v položaj OFF.
- Pritisnite senzor
- Z gumbom +/- izberite program (seznam programov je naveden kasneje v priročniku).
- Izbiro potrdite s pritiskom na senzor
- Funkcijski gumb nastavite na položaj, ki ga označuje naprava (npr.).

10 sekund neaktivnosti vrne napravo v stanje pripravljenosti

Po aktiviranju programa pripravljenosti se na zaslonu prikaže funkcija pečenja in preostali čas do konca načina. S pritiskom na senzor se prikaže številka aktivnega programa pripravljenosti.

Temperaturo ali čas pečenja lahko poljubno spreminjate glede na svoje želje. Vendar pa pečica nato preklopi v standardni način pečenja z ročno nastavljenimi parametri in na zaslonu ne bo več prikazana številka programa, ki je pripravljen.

Temperaturne sonde ni mogoče uporabljati med delovanjem programa pripravljenosti. Če med delovanjem programa vstavite sondo za meso, ga boste prekinili in preklopili v način pečenja s sondo za meso.
Nekateri programi uporabljajo hitro segrevanje . Ko je dosežena želena temperatura, vas bo pečica obvestila, da preklopite na ustrezno funkcijo pečenja (na zaslonu bo utripala) in samodejno zagnala program.

Ko je program pripravljenosti končan, bo pečica izklopila grelnike in oddala pisk. Ko je alarm počiščen, se na zaslonu prikaže trenutni čas in lučka v komori ostane prižgana. Za vstop v stanje pripravljenosti obrnite funkcijski gumb v položaj IZKLOP.

UPORABA

Recepti - Seznam programov

Ne.	Program	Realizacija	Nastavitev temperature	Hitro segretje
1	Govedina	Konvekcija - stopnja 2, 120 min	180 °C	
2	Svinjina	Konvekcija - stopnja 2, 120 min	180 °C	
3	Jagnjetina	Konvekcija - stopnja 2, 120 min	180 °C	
4	Piščanec 1,5 kg	Žar + ventilator - stopnja 2, 85 min	190 °C	
5	Raca 1,8 kg	Žar + ventilator - stopnja 2, 90 min	180 °C	
6	Goska 3,0 kg	Žar + ventilator - stopnja 1, 130 min	170 °C	
7	Puran 2,5 kg	Žar + ventilator - stopnja 1, 155 min	170 °C	
8	Pizza	Zgornji radiator + spodnji nivo 2, čas: 15 min	220 °C	Da
9	Lazanja	Zgornje grelo + spodnje grelo stopnja 2, 25 min, hitro segrevanje	200 °C	Da
10	Fokača	Zgornje grelo + spodnje grelo stopnja 2, hitro segrevanje 15 min	230 °C	Da
11	enolončnica s testeninami	Zgornje grelo + spodnje grelo stopnja 2, hitro segrevanje 15 min	220 °C	Da
12	Zapečena zelenjava	Zgornji grelec + spodnji grelec, stopnja 2, 35 min,	180 °C	Da
13	Biskvit	Zgornji radiator + spodnji nivo 2, čas: 45 min (razgreta pečica)	160 °C	
14	Mafini	Konvekcija - stopnja 3, čas: 35 min	160 °C	
15	Piškoti	Konvekcija - , stopnja 3, 20 min	150 °C	
16	Pecivo s sadjem	Zgornji + spodnji grelec stopnja 2, 55 min	175 °C	Da
17	Kruh	Zgornji radiator + spodnji nivo 2, čas: 60 min	180 °C	
18	Vzhajanje testa	Zgornji radiator + spodnji nivo 2, čas: 20 min	30 °C	
19	Sušenje	Konvekcija - stopnja 2, 3, 4; 5 ur	50 °C	

UPORABA

Pirolitsko čiščenje

Ko je izbrana funkcija pirolitičnega čiščenja, se na zaslonu prikaže utripajoča vrednost P 2:00 in simbol ⁝⁝.

Z nastavitvenim gumbom +/- lahko izberete eno od razpoložljivih trajanj čiščenja: 14:00 , 14:30 ali 15:00. S pritiskom na senzor ◷ potrdite izbiro in zaženete program.

Če so vrata pečice ob zagonu programa odprta, se na zaslonu prikaže sporočilo "VRATA" in simbol ⁝⁝ začne utripati. Naprava čaka, da se vrata zaprejo, največ 10 minut. Po tem času se program prekliče: na zaslonu se prikaže END, ki mu sledi trenutni čas.

na zaslonu se prikaže simbol ⁝⁝. Med potekom postopka se prikaže preostali čas do konca programa.

Eno uro pred koncem programa se grelniki izklopijo in pečica začne s ciklom ohlajanja. Ko temperatura v komori pade na približno 150 °C, se začne postopek odklepanja vrat. Konec zaklepanja signalizira ugasnitev simbola pirolize.
Med delovanjem pirolize ni mogoče spreminjati nastavitev ali si ogledati trenutne ali nastavljene temperature.

Ko je program končan in informacijski signal izgine, nadzorna plošča vrne prikaz trenutnega časa.

V primeru izpada električne energije med pirolizo bo pečica po ponovni vzpostavitvi električne energije prešla v cikel ohlajanja in nato odklenila vrata v skladu z varnostnim postopkom.

Če med pirolizo obrnete funkcijski gumb v drug položaj, vključno z IZKLOPOM, bo pečica vstopila v cikel ohlajanja in odklenila vrata. Ko je ta postopek končan, bo naprava prešla v stanje pripravljenosti.

Demo način

Demo način se aktivira s kombinacijo senzorjev: 🌡 in ◷.
V tem načinu grelniki in ventilator ostanejo izklopljeni, osvetlitev pa deluje normalno. Pri modelih s funkcijo pirolize se vrata ne zaklenejo, ko je ta izbrana.
Aktivacija demo načina je označena z napisom "tESt", ki se izmenično prikazuje s trenutnim časom ali temperaturo.

Izbira zvočnega signala

Nadzorna plošča vam omogoča izbiro enega od več razpoložljivih zvočnih signalov. Spremembe je mogoče izvesti v stanju pripravljenosti .
Če želite narediti spremembo:

- Pritisnite in držite senzor ◷ za vstop v način nastavitve časa.
- pritisnite senzor 🌡.
- Prikazal se bo napis »tonX« , kjer X označuje trenutno izbrani signal.
- Z gumbom +/- izberite želeni zvok.
- Potrditev se izvede samodejno po 5 sekundah .

Nastavitev svetlosti zaslona

Svetlost zaslona je mogoče nastaviti od 0 do 7. Stopnja 0 izklopi zaslon v stanju pripravljenosti, stopnja 4 pa je privzeta nastavitev. Spremembe je mogoče izvesti v stanju pripravljenosti.
Če želite narediti spremembe:

- Pritisnite in držite senzor ◷ za vstop v način nastavitve časa.
- Dvakrat pritisnite senzor 🌡.
- Prikazal se bo napis »briX« , kjer je X svetlost na lestvici od 1 do 7.
- Z gumbom +/- izberite želeni zvok.
- Odobritev se izvede samodejno po 5 sekundah.

Funkcija Soft Steam

Funkcija Soft Steam uporablja paro v začetni fazi pečenja, kar pozitivno vpliva na videz in kakovost izbranih jedi.
Pred peko v vdolbinico na dnu pečice nalijte 150 ml čiste, hladne vode. Ne dodajajte začimb ali drugih snovi.
Nato izberite funkcijo Soft Steam in nastavite temperaturo v skladu s priporočili za hrano, ki jo pripravljate. Po približno 5 minutah predgrevanja postavite posodo v pečico in zaprite vrata.

Opomba:

- Po peki ne puščajte vode v notranjosti pečice.
- Preostalo vodo odstranite šele, ko se pečica ohladi.
- Zaradi prisotnosti vodne pare se lahko na notranji strani vrat in stenah komore pojavi kondenz. Po končanem delu obrišite odvečno olje z mehko krpo.

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

Za funkcijo peke in intenzivirane peke je treba temperaturo nastaviti maksimalno na 220 °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 vložitvijo testa v pečico komoro pečice prej razgreti,
- predno vzamete jed ven iz pečice, je treba preveriti kakovost rezultata peke z uporabo lesene paličice (le-ta mora biti pri pravilnem rezultatu peke suha in čista),
- priporoča se pustiti pečeno jed v pečici še približno 5 minut po izklopu pečice,
- temperature pečenja pri uporabi funkcije termocirkulacije so praviloma približno 20 – 30 stopinj nižje kot v primeru tradicionalne peke (z uporabo zgornjega in spodnjega grelca),
- parametri peke jedi iz testa, ki so podani v tabeli, so orientacijski in jih je možno korigirati odvisno od lastnih kuharskih izkušenj in preferenc,
- če informacije, ki jih vsebujejo kuharske knjige, bistveno odstopajo od vrednosti v navodilu za uporabo, prosimo, da se ravnate po vsebini v navodilu za uporabo.

Pečenje mesa

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

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Funkcija gretja ECO termo cirkulacija

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

Priporočeni parametri pri uporabi funkcije ECO

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

Pizza
Funkcija pica - uporabite za to namenjeno funkcijo , vstavite pekač na nivo 3, po želji lahko uporabite tudi kamen za pico. Pečico segrejte na 300°C, vstavite svežo pico in po pribl. 4 minutah bo jed gotova.
Če uporabljate kamen za pico, ga postavite v hladno pečico in z njim pečico segrevajte na 300°C približno 30 min, nato pa pico vanjo vstavite še za dodatne 4-6 min.

Vrsta hrane Pizza	Dodatna oprema	Raven	Funkcija gretja	Temperatura [°C]	Čas [min]
Sveža s tankim testom	Pekač za pecivo ali kamen	2-3		300[1)]	4 – 6
Zamrznjena s tankim testom	Rešetke	2-3		[2)]	[2)]
Zamrznjena z debelim testom	Rešetke	2-3		[2)]	[2)]

1) Segrejte prazno pečico
2) Ravnajte se glede na informacije na pakiranju

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

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

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		220	4	14 - 18
Govedina		225 - 250	2	120 - 150
Govedina		160 - 180	2	120 - 160
Svinjina		160 - 230	2	90 - 120
Svinjina		160 - 190	2	90 - 120
Piščanec		180 - 190	2	70 - 90
Piščanec		160 - 180	2	45 - 60
Piščanec		175 - 190	2	60 - 70
Zelenjava		190 - 210	2	40 - 50
Zelenjava		170 - 190	3	40 - 50

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

[1)] Razgrejte prazno pečico

[2)] Podani časi veljajo za peko v malih modelih

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

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

Pečenje peciva

Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (°C)	Čas peke (min.)
Majhno pecivo	Pekač za pecivo	3		155 [1)]	29 - 32
	Pekač za pecivo	3		155 [1)]	31 - 34
	Pekač za pecivo	3		150 [1)]	34 - 37
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		150 [1)]	40 - 43
Krhko pecivo (trakovi)	Pekač za pecivo	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		160 - 175 [1)]	25 - 35
Biskvit brez maščobe	Rešetke + črno prevlečen pekač za pecivo Ø 26 cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Jabolčna pita	Rešetke + dva črno prevlečena pekača za pecivo Ø 20 cm	2 pekače se na rešetkah umesti diagonalno, desno zadaj, levo spredaj		180 - 200 [1)]	50 - 65

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

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

Žar

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

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

Pečenka

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

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

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



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

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

- **Čiščenje s paro -Steam Clean:**
  -na široki pekač, ki se ga namesti na prvo raven od spodaj vliti 0,25 l vode (1 skodelica),
  -zapreti vrata pečice,
  -zasučni gumb regulatorja temperature nastaviti v položaj 50^{0}C, zasučni gumb funkcij pa v položaj spodnji grelec ⎕,
  -segrevati komoro pečice približno 30 minut,
  -po zaključku čiščenja odpreti vrata pečice, notranjost komore obrisati s krpo ali gobico, nato premiti s toplo vodo z dodatkom tekočine za pomivanje posode.

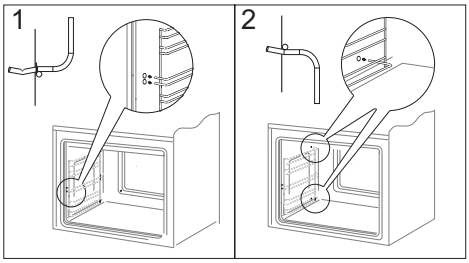
Pomembno!

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

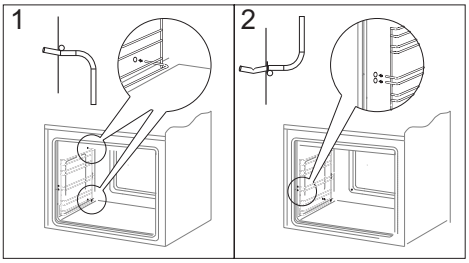
Za čiščenje sprednje strani ohišja uporabljati samo toplo vodo z dodatkom majhne količine tekočine za pomivanje posode ali stekla. Ne uporabljajte močnih sredstev za čiščenje.

ČIŠČENJE 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 zadenjskih čepkov.



Odstranjevanje lestvic



Nameščanje lestvic

Menjava halogenske žarnice osvetlitve pečice

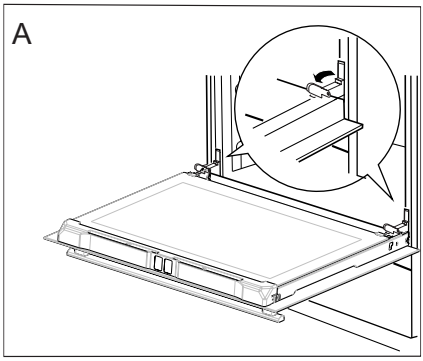
Da bi se izognili možnosti, da nas stresе električna napeljava, je potrebno pred menjavo halogenske žarnice preveriti, da je naprava izključena.

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 ŠTEDILNIKA

Snemanje vrat

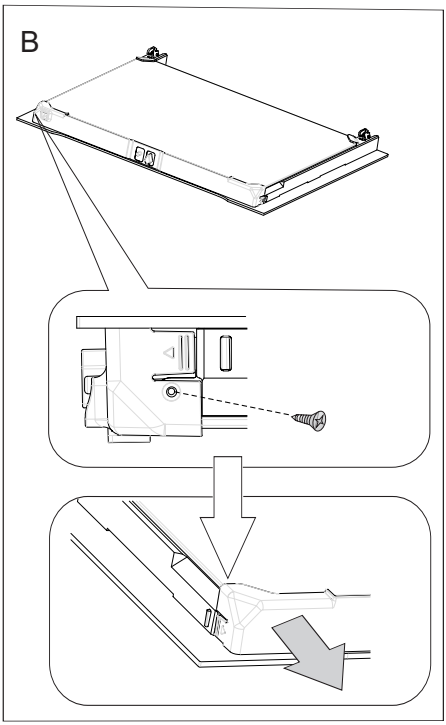
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečaju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem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

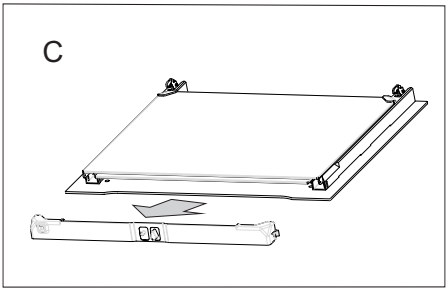


Odmik zaroval tečajev

Odstranitev notranjega stekla

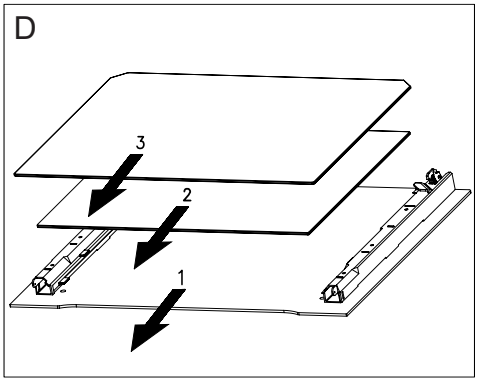
- S križnim izvijačem odvijte vijak na levi strani zgornje vratne letvice.
- Pritisnite na označenih mestih na sliki in odstranite zgornjo vratno letvico. (Sl. B, C)





ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

- Notranje steklo izvleči z mesta pritrjenosti (v spodnjem delu vrat). (Slika D). Odstraniti srednja stekla.
  Pozor! Nevarnost poškodbe pritrjevalnega elementa. Steklo je treba izvleči, ne dvigati navzgor.
  Odstraniti srednje steklo, (slika D).
- 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.



Odstranjevanje notranjih stekel.

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 nastavitev sme opravljati le ustrezni servis ali inštalater z ustreznimi dovoljenji.

RAVNANJE V PRIMERU OKVARE

V vsaki situaciji okvare je treba:

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

PROBLEM	VZROK	RAVNANJE
1.naprava ne dela	prekinitev v dovajanju toka	preveriti varovalko hišne napeljave, pregorelo zamenjati
2.zaslon programerja kaže uro „0.00”	naprava je bila odklopljena od električnega omrežja ali je prišlo do trenutnega izpada napetosti	nastaviti tekoči čas (glej *Delovanje programerja*)
3.ne deluje osvetlitev pečice	razrahljana ali poškodovana žarnica	priviti ali zamenjati pregorelo žarnico (glej razdelek *Čiščenje in vzdrževanje*)

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost	230V 1N~ 50 Hz
Nazivna moč	maks. 3,6 kW
Dimenzije pečice (višina/širina/globina)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Poraba energije v načinu pripravljenosti [W]	0,5
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, 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)	
Prisilni obtok zraka ECO (spodnji grelnik + zgornji + opekač + ventilator)	
Konvencionalni način ECO (spodnji grelnik + zgornji)	

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.*