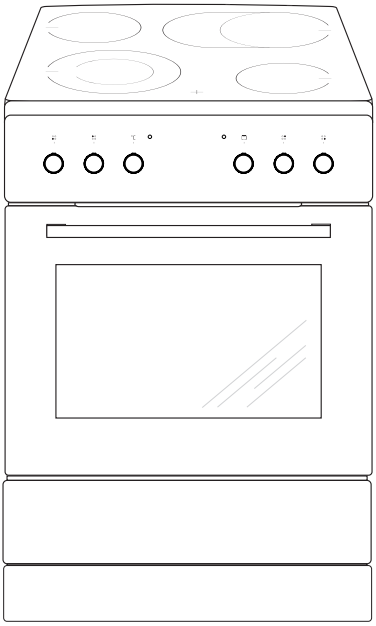


6022CE2.333eED(W) / SHC 913 011 W

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

IO-CFS-2852 / 9518819
(09.2026 / v3)

CZ
POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ 4
JAK ŠETŘIT ENERGII 7
POPIS VÝROBKU 9
INSTALACE 12
OBSLUHA 14
PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY 22
PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY 23
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU 29
POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH 35
TECHNICKÉ ÚDAJE 36

SK
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 39
POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA 41
AKO ŠETRIŤ ENERGIU 42
OPIS VÝROBKU 44
INŠTALÁCIA 47
OBSLUHA 49
PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY 57
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA 64
TECHNICKÉ ÚDAJE 71

HR
INFORMACIJE O SIGURNOSTI 74
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU 77
OPIS PROIZVODA 79
INSTALACIJA 82
UPORABA 85
PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI 93
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA 100
TEHNIČKI PODACI 107

SL
NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE 109
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO 112
OPIS IZDELKA 114
INSTALACIJA 117
UPORABA 120
PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI 128
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA 135
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE 138
RAVNANJE V PRIMERU OKVARE 141
TEHNIČNI PODATKI 142

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Sporák Amica je spojením výjimečné snadnosti obsluhy a skvělé účinnosti. Po přečtení návodu nebude obsluha sporáku žádným problémem.

Sporák, 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!
Sporák lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Sporák je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

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

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

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

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

Pozor. Nebezpečí požáru:nehromaďte věci na ploše k vaření.

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

V průběhu používání se spotřebič zahřívá. Doporučuje se zachování opatrnosti, a vyhýbat se dotýkání horkých elementů uvnitř pečicí trouby.

Dostupné části zařízení se mohou velmi 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.

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.

Na výrobku v jeho zadní části, která je určená k zástavbě proti zdi, se mohou nacházet ostré hrany. Při manipulaci s výrobkem je potřeba dbát zvýšené opatrnosti a doporučujeme používání ochranných prostředků.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ



- 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 trouby nebo varné desky, poněvadž izolace těchto spotřebičů není odolná vůči působení vysokých teplot.
- Během smažení nesmí být sporák ponechán bez dozoru. Oleje a tuky se mohou vznítit z důvodu přehřátí nebo vykypění.
- Nepřipouštějte znečišťování varné desky a její zalití vykypělými zbytky. Zejména se to týká cukru, který reaguje se sklokeramickou deskou, a může tak způsobit její neodvratné poškození. Případné nečistoty průběžně odstraňujte.
- Zákaz pokládání na rozehřáté varné plochy nádob s mokrým dnem, jelikož mohou způsobit na desce neodvratné změny (neodstranitelné skvrny).
- Je třeba používat nádobí označené výrobcem, jako přizpůsobené k používání na sklokeramických deskách.
- Pokud je prasklý povrch desky, vypněte proud, aby jste předešli možnosti zasažení elektrickým proudem.
- Varná deska by neměla být zapínána dříve, než na ní bude postavena nádoba.
- Zákaz používání nádobí s ostrými hranami, které mohou způsobit poškození sklokeramické desky.
- Nedívejte se na zahřívající se (nezakryté nádobím) halogenové varné plochy.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší, než 15 kg; na varné desce – vyšší než 25 kg.
- K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty, protože tyto mohou poškrábat povrch, což může vést k popraskání skla.
- Vkládání horkých nádob či jejich obsahů (nad 75 °C) a snadno hořlavých předmětů do šuplíku trouby je zakázáno.
- Zákaz používání sporáku s technickou závadou. Veškeré závady mohou odstraňovat výhradně osoby s příslušným oprávněním.
- V každé situaci způsobené technickou poruchou je třeba bezvýhradně odpojit elektrické napájení sporáku a nahlásit poruchu kvůli opravě.
- Tento spotřebič není určený pro používání osobami (v tom dětmi) s omezenými fyzickými, senzibilními anebo psychickými schopnostmi, jak rovněž osoby s nedostatkem zkušeností anebo znalosti spotřebiče, ledaže se to uskutečňuje pod dozorem anebo v souladu s návodem k používání spotřebiče, odevzdaném osobami, které odpovídají za jejich bezpečnost.
- Spotřebič byl projektovaný výlučně jako spotřebič na vaření. Každé jiné jeho použití (např. pro ohřívání místností) je v nesouladu s jeho určením a může být nebezpečné.

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:

- **Používání správného nádobí k vaření.**
  Hrnce s rovným a silným dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie.
  Je třeba pamatovat na přikrývání pokličkou, v opačném případě spotřeba roste čtyřnásobně!

- **Výběr nádob na vaření příslušně k ploše varné plotýnky.**
  Nádoba na vaření by neměla být nikdy menší, než varná plotýnka.

- **Péče o čistotu varných ploch a den hrnců.**
  Znečištění narušuje přenášení tepla
  - hodně připálené nečistoty se dají odstranit často už jen prostředky, které silně zatěžují životní prostředí.

- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení pod pokličky“.**
  Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.

  Vypínání v pravý čas a využívání zbytkového tepla.
  V případě vaření trvajícího delší dobu vypínejte varné plochy
  5 – 10 min. před koncem vaření. Ušetříte přes 20% elektrické energie.

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

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

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

- **Grilování se zavřenými dvířky trouby.**

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

- **Nezabudovávání sporáku v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**
  Způsobují zbytečné zvýšení spotřeby elektrické energie.

ROZBALENÍ



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

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

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

VYŘAZENÍ Z PROVOZU

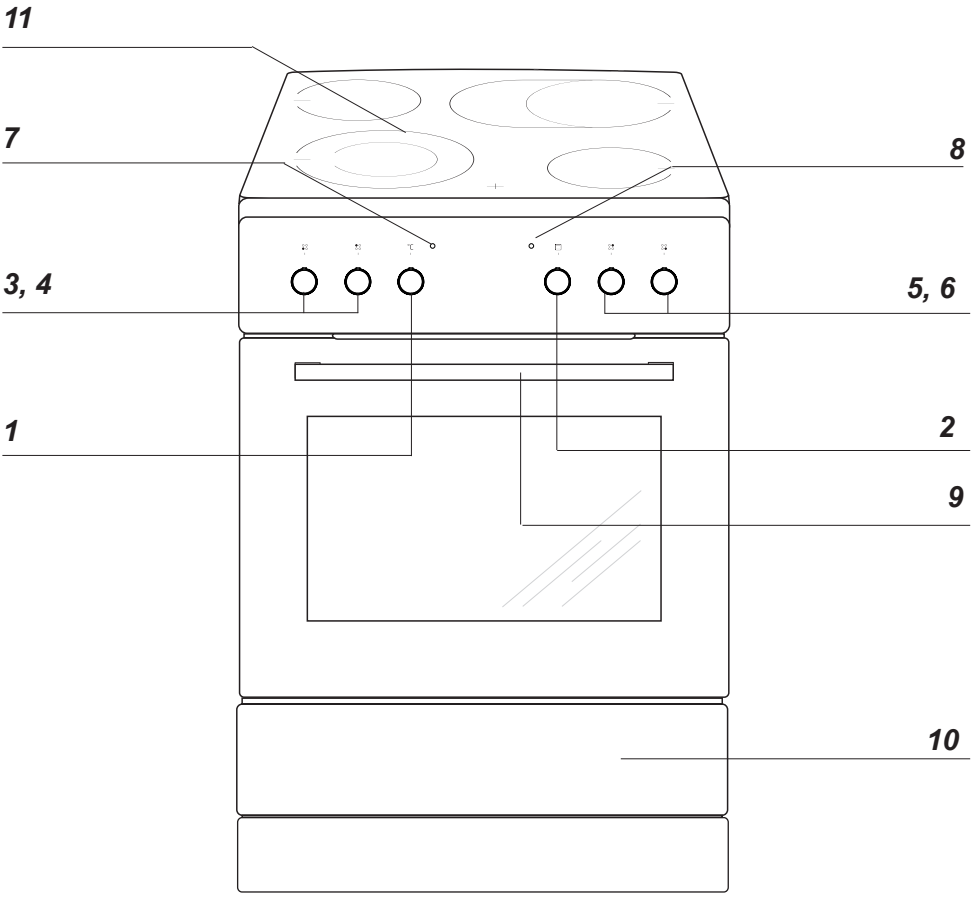


Po ukončení období užitkování nesmí být tento výrobek likvidován obr.prostřednictvím běžného komunálního odpadu, ale je třeba odevzdat
jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických zařízení.
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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

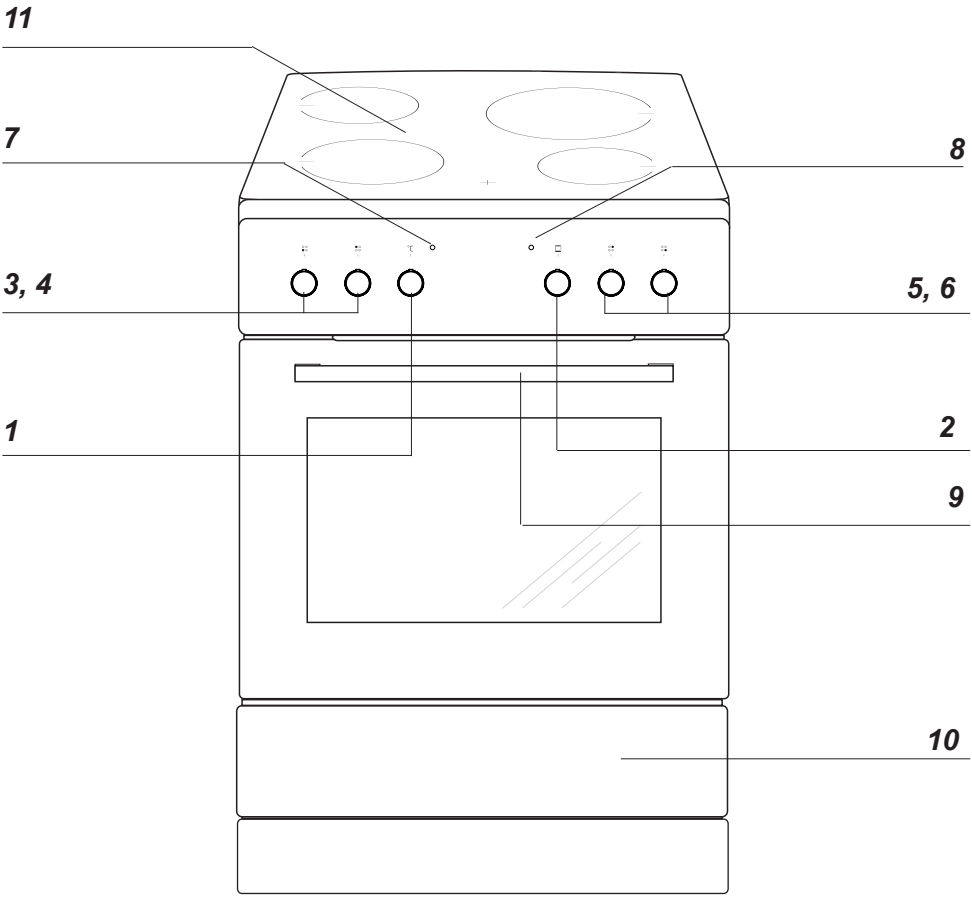
Informace o příslušném místě likvidace opotřebovaných zařízení Vám poskytne orgán obecní správy.

POPIS VÝROBKU



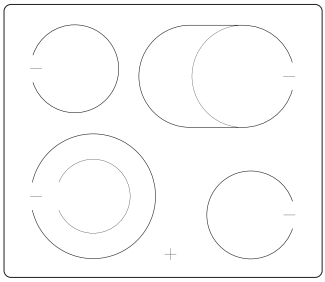
1 *Otočný knoflík regulátoru teploty*
2 *Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby*
3, 4, 5, 6 *Otočné knoflíky pro ovládání varných ploch*
7 *Kontrolní lampička termostatu* **L**
8 *Kontrolní lampička provozu sporáku* **R**
9 *Úchyt dvířek trouby*
10 *Šuplík*
11 *Sklokeramická varná deska*

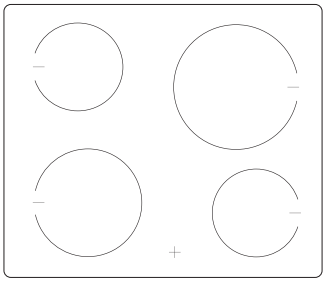
POPIS VÝROBKU



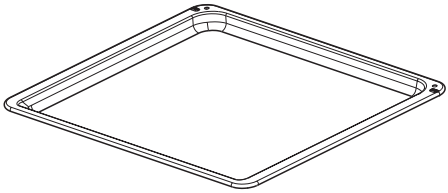
1 *Otočný knoflík regulátoru teploty*
2 *Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby*
3, 4, 5, 6 *Otočné knoflíky pro ovládání varných ploch*
7 *Kontrolní lampička termostatu* **L**
8 *Kontrolní lampička provozu sporáku* **R**
9 *Úchyt dvířek trouby*
10 *Šuplík*
11 *Sklokeramická varná deska*

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

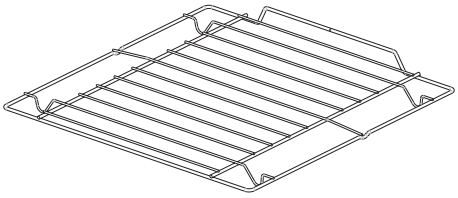




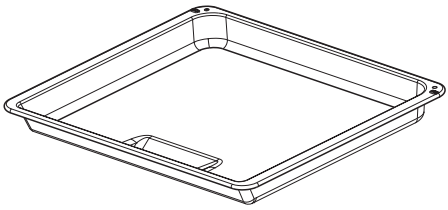
Vybavení sporáků – souhrn:



*Plech na pečivo**

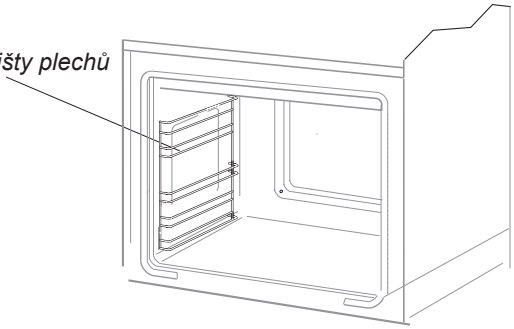


Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)



*Pečící plech /maso/**

Boční závěsné lišty plechů



*u některých typů

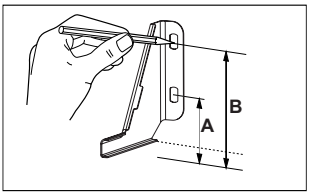
INSTALACE

Ustavení sporák

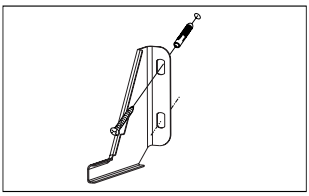
- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Sporák je vyroben ve třídě Y, a jako takové může být zastavěno jednostranně vysokým kusem nábytku nebo stěnou. Nábytek pro zástavbu musí mít obložení a lepidlo k jejímu lepení odolné teplotě 100 °C. Nevyhovění této podmínce může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení.
- Odsávače par (digestoře) je třeba instalovat v souladu s návody k nim připojeným.
- Před zahájením provozu je nutné sporák nastavit do vodorovné polohy, což má mimořádný vliv třeba na rovnoměrné roztékání se tuku na pánvi. K tomuto účelu slouží polohovací nožky, dostupné po vytažení šuplíku. Rozsah regulace + / - 5 mm.

Montování zajišťující blokády před převrácením sporáku.

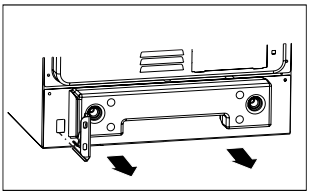
Blokáda je montovaná takovým způsobem, aby předcházela převrácení se sporáku. Díky chránící blokádě před převrácením se sporáku, dítě nebude např. moci stoupnout na dveře trouby a tím způsobit převrácení sporáku.



Sporák,
výška 850 mm
A=80 mm
B=123 mm



Sporák,
výška 900 mm
A=123 mm
B=166 mm



Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

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

Pokyny pro instalatéra

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

INSTALACE

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

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

Před připojením sporáku k elektrickému rozvodu je třeba se seznámit s informacemi uvedenými na továrním štítku a schématu připojení.
POZOR! Instalatér je povinen vydat uživateli „potvrzení o připojení sporáku k elektrickému rozvodu“ (v záručním listu).
Jiný způsob připojení sporáku, než je znázorněno na schématu, může způsobit jeho zničení.

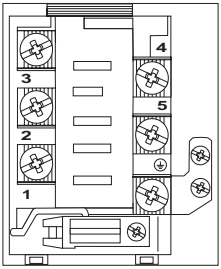
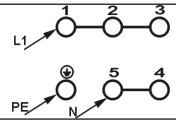
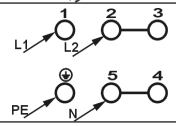
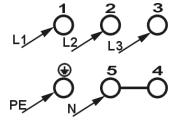


SCHÉMA MOŽNÝCH PŘIPOJENÍ

Pozor! Napětí topných součástí 230V

Pozor! Ve všech případech připojení musí být ochranný vodič propojený s svorkou ⏚ PE

				Doporučený druh připojovacího vodiče
1	V případě sítě 230 V jednofázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 1 - 2 - 3 a 4 – 5, ochranný vodič na ⏚	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm²
2	V případě sítě 400 / 230 V dvoufázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 2 - 3 a 4 – 5, ochranný vodič na ⏚	2N~		H05VV-F4G4 4X 4 mm²
3	V případě sítě 400 / 230 V trojfázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 4 – 5, fázové vodiče připojené k 1. 2 a 3, neutrální vodič k 4 – 5, ochranný vodič ⏚	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm²

Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrální vodič; PE – ochranný vodič

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.

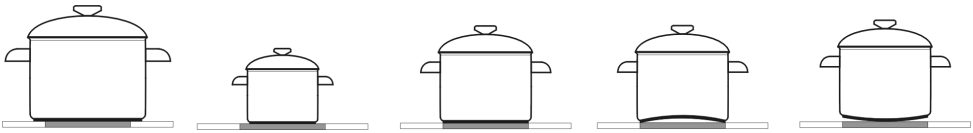
Důležité!
Komoru pečící trouby je třeba umývat pouze teplou vodou s přídavkem nevelkého množství prostředků na mytí nádobí.

OBSLUHA

Ovládání činnosti varných ploch sklokeramické desky.

Volba nádoby

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



Volba varného výkonu

Varné plochy mají různý varný výkon. Výkon plotýnky lze regulovat postupným pootáčením knoflíku doprava nebo doleva.

Příklady nastavení otočného knoflíku

- MIN.Ohřívání

1 Dušení zeleniny, pozvolné vaření

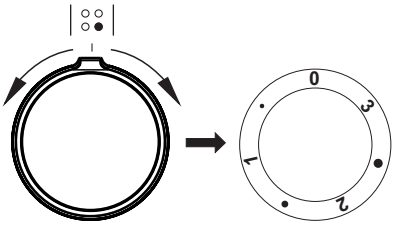
- Vaření polévek, většího množství pokrmu

2 Pozvolné smažení

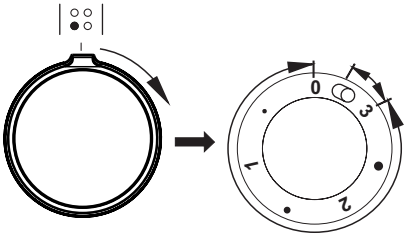
- Opékání masa, ryb

3 MAX. Rychlé zahřátí, rychlé vaření, smažení

0 Vypnutí



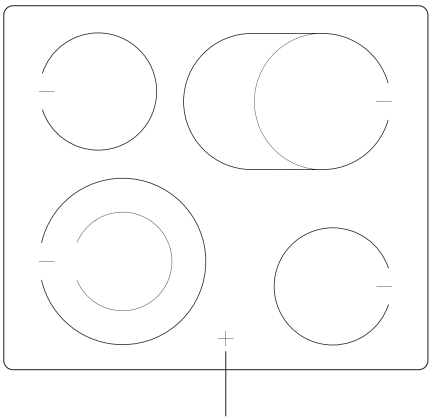
Důležité!
Zapnutí varné plochy je dovoleno výhradně otočením knoflíku ve směru hodinových ručiček. Zapnutí opačným směrem může poškodit spínač.



V rozmezí otočného knoflíku „**0 • 1 • 2 • 3**" pracuje vnitřní varná plocha a lze plynule regulovat množství tepla dodávaného nádobě. Okamžité přetočení otočného knoflíku do polohy oznAčené – ⌀ způsobuje zapnutí vnější varné plochy. Od této chvíle lze plynule regulovat množství tepla dodávaného nádobě oběma varným plochami (vnitřní a vnější), jelikož vnitřní vypínač vypne tyto plochy až po nastavení otočného knoflíku do polohy „ 0 ".*

Ukazatel ohřevu plochy

Pokud teplota varné plochy překračuje 50°C, je to signalizováno svícením příslušné plochy ukazatele.
Svícení ukazatele ohřevu plochy varuje obsluhující osobu před náhodným dotekem horké varné plochy. Po vypnutí ohřevu varné plochy, po dobu asi 5 – 10 min. má plocha ještě nahromaděnou tepelnou energii, kterou lze důmyslně využít, např. k ohřátí nebo udržení pokrmů v teplém stavu bez nutnosti zapínání ohřevu plochy.



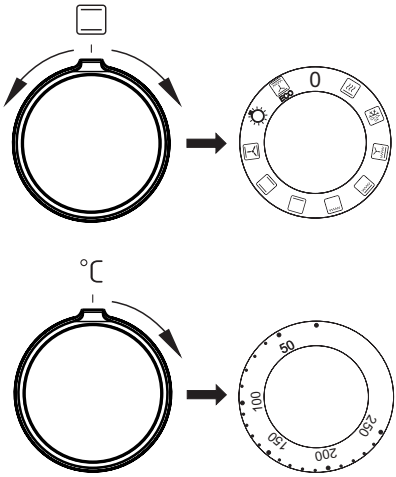
Ukazatel ohřevu plochy

*u některých typů

Funkce pečící trouby a její obsluha

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

Trouba může být ohřívána pomocí grilu, dolního a horního topného tělesa. Ovládání činnosti této trouby se uskutečňuje pomocí otočného knoflíku pro volbu funkce trouby a programátoru
– nastavení spočívá v otočení knoflíku do zvolené polohy.
Označení otočného knoflíku po jeho obvodu odpovídá funkcím realizovaným pečící troubou.



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

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

Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby

0 Nulové nastavení

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

Rozmrazování
Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřívačů.

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

Zesílený gril (Supergril))
Zapnutí funkce „zesíleného grilu'' umožňuje provádět opékání při současně zapnutém horním ohřevu. Tato funkce umožňuje vyvinutí zvýšené teploty v horním pracovním prostoru pečicí trouby, co způsobuje silnější připečení pokrmů, umožňuje také opékání jejich větších porcí.

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



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



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



Zapnutý ventilátor jak rovněž dolní a horní ohřev.
V této pracovní poloze ovládacího kolečka, pečicí trouba realizuje funkci pečivo. Konvekční pečicí trouba s ventilátorem.



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



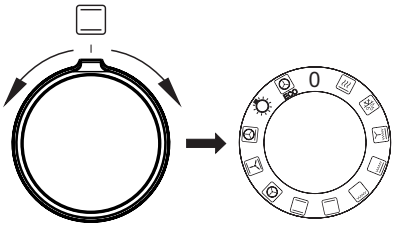
Termooběh eco
Pomocí této funkce lze aktivovat optimalizovaný způsob ohřevu, jehož účelem je úspora energie při přípravě pokrmů. Při této poloze otočného knoflíku je osvětlení trouby vypnuto.

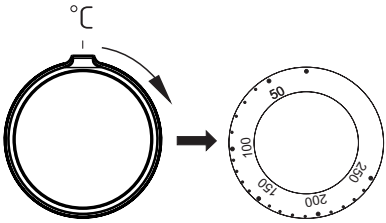
Kontrolní lampička

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

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

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





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

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

Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby

0 Nulové nastavení

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

Rozmrazování
Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřívačů.

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

Zesílený gril (Supergril))
Zapnutí funkce „zesíleného grilu” umožňuje provádět opékání při současně zapnutém horním ohřevu. Tato funkce umožňuje vyvinutí zvýšené teploty v horním pracovním prostoru pečicí trouby, co způsobuje silnější připečení pokrmů, umožňuje také opékání jejich větších porcí.

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



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



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



Zapnutý termooběh
Nastavení ovládacího kolečka v poloze „zapnutý termooběh" umožňuje realizaci ohřívání pečicí trouby vynuceným způsobem pomocí termoventilátoru, umístěného v centrálním místě zadní stěny komory pečicí trouby. V porovnání do konvekční pečicí trouby jsou používány nižší teploty pečení.
Používání tohoto způsobu ohřevu umožňuje rovnoměrný oběh tepla kolem pokrmu umístěného v pečicí troubě.



Zapnutý ventilátor jak rovněž dolní a horní ohřev.
V této pracovní poloze ovládacího kolečka, pečicí trouba realizuje funkci pečivo. Konvekční pečicí trouba s ventilátorem.



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



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



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

Kontrolna lampička

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

OBSLUHA

Používání grilu

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

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

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



Pozor!
Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.
Pokud je používán gril, dostupné části zařízení se mohou velmi zahřívat.
Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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 ECO

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

Doporučované parametry při použití funkce ohřevu ECO

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota °C	Úroveň	Čas [min.]
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

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 °C	Úroveň	Čas [min.]
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota °C	Úroveň	Čas [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 170 [1]	3	25 - 40 [2]
		155 - 170 [1]	3	25 - 40 [2]
		220 - 240 [1]	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		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.

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.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		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 [2] (min.)
Malé pečivo	Plech na pečení pečiva	3		160–170 [1]	25–40 [2]
	Plech na pečení pečiva	3		155–170 [1]	25–40 [2]
	Plech na pečení pečiva	3		155–170 [1]	25–40 [2]
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		155–170 [1]	25–50 [2]
Křehké pečivo (proužky)	Plech na pečení pečiva	3		150–160 [1]	30–40 [2]
	Plech na pečení pečiva	3		150–170 [1]	25–35 [2]
	Plech na pečení pečiva	3		150–170 [1]	25–35 [2]
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		160–175 [1]	25–35 [2]
Piškot bez tuku	Rošt + forma na pečivo černá Ø 26 cm	3		170–180 [1]	30–45 [2]
Jablkový závin	Rošt + dvě formy na pečivo černé Ø 20 cm	2 formy na roštu jsou umístěny diagonálně zadní strana vpravo, přední strana vlevo		180–200 [1]	50–70 [2]

[1] Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

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

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

Grilování

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Toasty z bílého pečiva	Rošt	4		250 [1)]	1,5–2,5
	Rošt	4		250 [2)]	2 - 3
Hovězí hamburgery	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	4 – rošt 3 – plech na pečení masa		250 [1)]	1. strana 10–15 2. strana 8–13

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

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

Pečení

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

Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro zahřátou troubu 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.

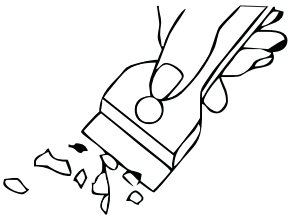
Před začátkem čištění je třeba sporák vypnout a zkontrolovat, zda jsou všechny otočné knoflíky nastaveny do polohy „•“ / „0“. Čisticí úkony lze zahájit až po vychladnutí sporáku.

Sklokeramická deska

- Desku čistěte po každém použití. Podle možností doporučujeme desku mýt v teplém stavu (poté, co zhasne ukazatel teploty pole). Je třeba zabránit silnému znečištění varné desky, zvláště připálení vzniklých překypěním.

- Nikdy nepoužívejte abrazívní nebo agresivní čisticí prostředky, jako jsou brusné prášky nebo pasty, mycí houby, pemzu, drátěnky apod., které by mohly poškrábat povrch desky a způsobit její neodstranitelné poškození.

- Silné nečistoty, které pevně ulpívají na desce, odstraňuje pomocí speciální ostré škrabky; dávejte přitom pozor, abyste nepoškodili rám sklokeramické desky.



Čisticí škrabka

- Doporučujeme používat čisticí nebo mycí prostředky s jemným působením, která obsahují příslušná doporučení, např. kapaliny a emulze odstraňující mastnotu. Pokud nejsou doporučené prostředky k dostání, radíme použít roztok teplé vody s přídavkem mycího prostředku na nádobí nebo neředěné čisticí prostředky.

- Pro mytí a čištění povrchu používejte měkké, jemné hadříky, které dobře pohlcují vlhkost.
  Sklokeramickou desku je třeba po umytí vždy vytřít dosucha.

- Zvláštní pozornost věnujte tomu, aby nedošlo k poškození sklokeramické desky, vzniku hlubokých rýh a úlomků způsobených úderem kovových pokliček nebo jiných předmětů s ostrými okraji.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Pečící trouba

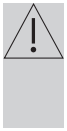
- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.

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

- **Čistění párou-Steam Clean**
  (písmena Q v označení typu pečicí trouby).
  -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.

- **Čistění párou-Aqualytic**
  (písmena Qa v označení typu pečicí trouby).
  -na dno komory pečicí trouby nalijte 0,5 l vody. (2 sklenice),
  -uzavřete dvířka pečicí trouby,
  -ovládací kolečko regulátoru teploty nastavte na pozici 90^{0}C, a ovládací kolečko funkce na pozici dolní a horní 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.

- Po umytí komory pečící trouby je třeba vytřít ji do sucha.



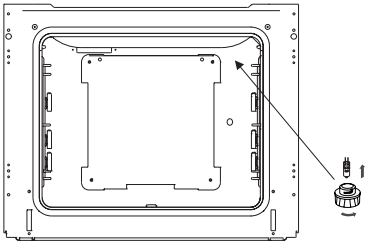
Pozor!
K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

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

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



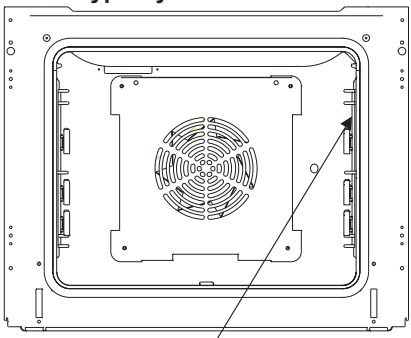
Osvětlení trouby

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

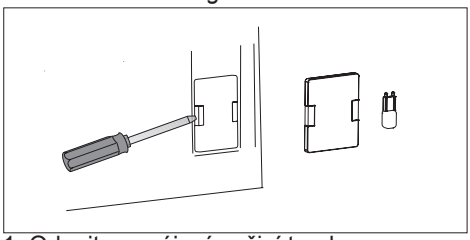
*u některých typů

Výměna halogenové žárovky osvětlení pečicí trouby*

Aby se vyhnout možnosti úderu elektrickým proudem, je nutné se před výměnou halogenové žárovky přesvědčit, zda je spotřebič vypnutý



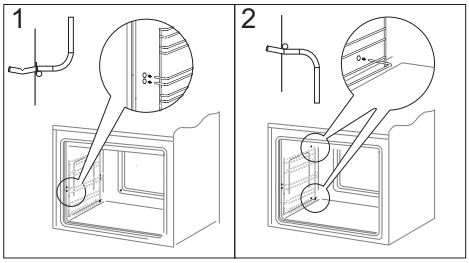
Beleuchtung des Backofens



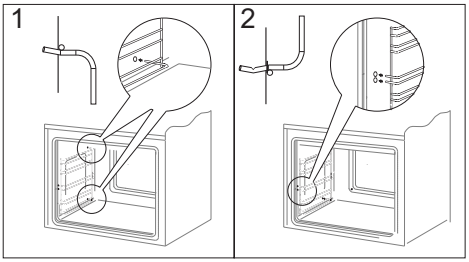
1. Odpojte napájení pečicí trouby
2. Vyjměte vklady pečicí trouby.
3. Jestliže pečicí trouba má teleskopické vodicí lišty náleží je vyjmout.
4. Při použití plochého šroubováku odehněte palec stínítka, sejměte ho, umyjte a vysušte dosucha.
5. Vyjmout halogenovou žárovku vysunutím směrem dolů, s použitím hadříku anebo papíru, v případě potřeby žárovku vyměňte na novou G9 -napětí 230V
-výkon 25W
6. Halogenovou žárovku precizně umístěte v objímce.
7. Založte stínítko osvětlení

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

- 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



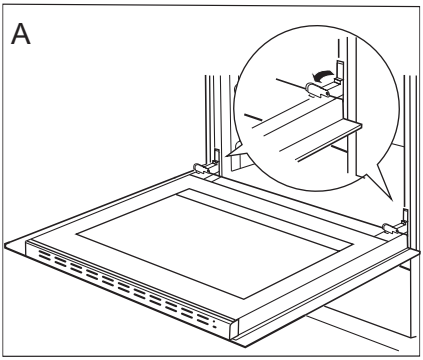
Vkládání žebříčků

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Vytahování dvířek

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

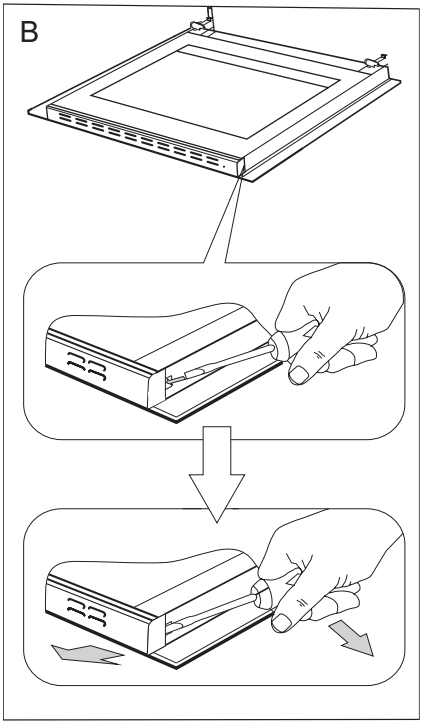
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.

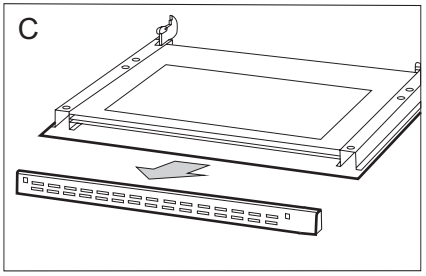


Odklopení zajištění pantů

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

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

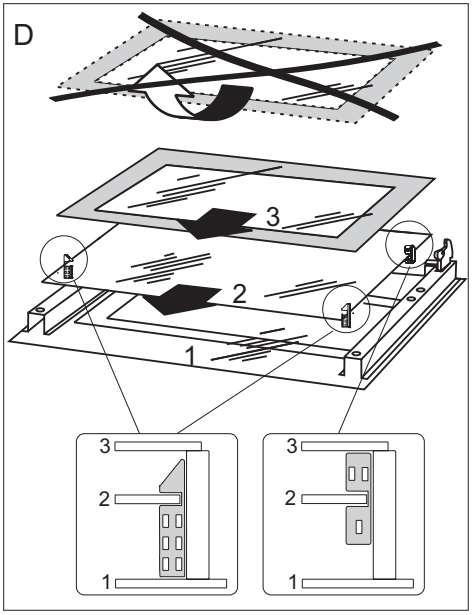




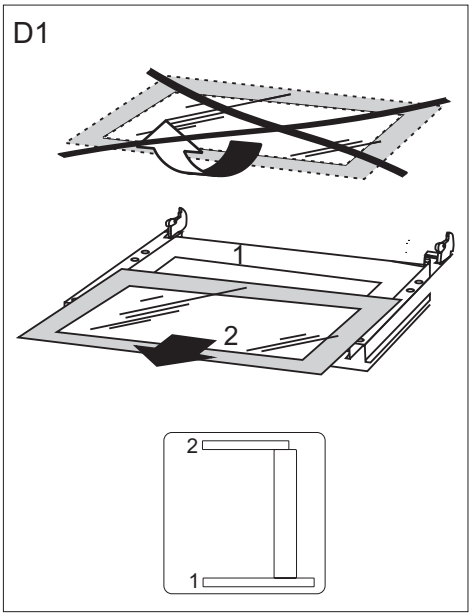
3. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek.
   Vyjměte střední sklo (obr.D).
4. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku.

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

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



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule. 3 skla.



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule. 2 skla.

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. nefunguje osvětlení trouby	povolená nebo poškozená žárovka	dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba)

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	230 / 400 V~50 Hz
Jmenovitý výkon	max. 10,4 kW
Rozměry sporáku	85 / 60 / 60 cm

Základní informace:

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).

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

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

Sporák Amica je spojením výnimočnej jednoduchosti obsluhy a skvelej účinnosti. Po prečítaní návodu nebude obsluha sporáka žiadnym problémom.

Bezpečnosť a funkčnosť sporáka, 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!
Sporák je možné obsluhovať len po zoznámení sa s týmto návodom.

Sporák 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.

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

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

Pozor. Nebezpečenstvo požiaru: nehromaďte veci potrebné k vareniu na ploche.

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

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

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

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

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

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

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.

Na zadnej strane výrobku, ktorý je určený na inštaláciu na stenu, môžu byť na výrobku ostré hrany. Pri manipulácii s výrobkom je potrebné postupovať opatrne a odporúčame používať ochranné pomôcky.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI POUŽÍVANIA



- 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 alebo varnej dosky, pretože izolácia týchto spotrebičov nie je odolná proti pôsobeniu vysokých teplôt.
- Počas vyprážania nesmie byť sporák ponechaný bez dozoru. Oleje a tuky sa môžu vznietiť z dôvodu prehriatia alebo vykypenia.
- Nedopusťte znečisťovanie varnej dosky a jej zaliatie vykypenými zvyškami. Týka sa to najmä cukru, ktorý reaguje so sklokeramickou doskou, a môže tak spôsobiť jej nezvratné poškodenie. Prípadné nečistoty priebežne odstraňujte.
- Na rozohriate varné plochy sa nesmú dávať nádoby s mokrým dnom, pretože môžu spôsobiť na doske nezvratné zmeny (neodstrániteľné škvrny).
- Je potrebné používať riad označený výrobcom ako prispôsobený na používanie na sklokeramických doskách.
- Ak je prasknutý povrch dosky, vypnite prúd, aby ste predišli možnosti zasiahnutia elektrickým prúdom.
- Varná doska by nemala byť zapínaná skôr ako na ňu bude postavená nádoba.
- Zákaz používania riadu s ostrými hranami, ktoré môžu spôsobiť poškodenie sklokeramickej dosky.
- Nedívajte sa na zahrievajúce sa halogénové varné plochy nezakryté riadom.
- Na otvorené dvierka rúry nedávajte predmety s hmotnosťou vyššou než 15 kg; na varnú dosku s hmotnosťou vyššou než 25 kg.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety, pretože tieto môžu poškrabať povrch, čo môže viesť k popraskaniu skla.
- Vkladanie horúcich nádob či ich obsahov (nad 75 °C) a ľahko horľavých predmetov do zásuvky rúry je zakázané.
- Zákaz používania sporáka s technickou poruchou. Všetky poruchy môžu odstraňovať výhradne osoby s príslušným oprávnením.
- V každej situácii spôsobenej technickou poruchou je potrebné bezodkladne odpojiť elektrické napájanie sporáka a nahlásiť poruchu kvôli oprave.
- Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí) s obmedze¬nými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí prístroja, iba ak je uskutočňované pod dohľa¬dom inej osoby alebo v súlade s návodom na obsluhu prístroja, poskytnutými osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Prístroj bol skonštruovaný len na účely varenia. Akékoľvek iné využitie (napr. na vykurovanie miestností) nezodpovedá jeho charakteristike a môže byť nebezpečné.

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:

- **Používanie správneho riadu na varenie.**
  Hrnce s rovným a hrubým dnom umožňujú ušetriť až 1/3 elektrickej energie.

  Treba pamätať i na prikrývanie pokrievkou, v opačnom prípade spotreba rastie štvornásobne!

- **Výber nádob na varenie príslušne k ploche varnej platničky.**
  Nádoba na varenie by nemala byť nikdy menšia ako varná platnička.

- **Starostlivosť o čistotu varných plôch a dien hrncov.**
  Znečistenie narušuje prenášanie tepla
  - veľmi pripálené nečistoty sa dajú odstrániť často už len prostriedkami, ktoré veľmi zaťažujú životné prostredie.

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

  Vypínanie v pravý čas a využívanie zvyškového tepla.
  V prípade varenia trvajúceho dlhší čas vypínajte varné plochy
  5 – 10 min. pred koncom varenia. Ušetríte cez 20 % elektrickej energie.

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

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

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

- **Grilovanie so zatvorenými dvierkami rúry.**

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

- **Nezabudovávanie sporáka v bezprostrednej blízkosti chladničiek/ mrazničiek.**
  Spôsobuje zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

ROZBALENIE



Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.
Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti obalu spôsobom, ktorý neohrozuje životné prostredie.

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

Pozor! Obalový materiál (polyetylénové vrecúška, kúsky polystyrénu a pod.) treba počas rozbaľovania udržovať mimo dosahu detí.

VYRADENIE Z PREVÁDZKY

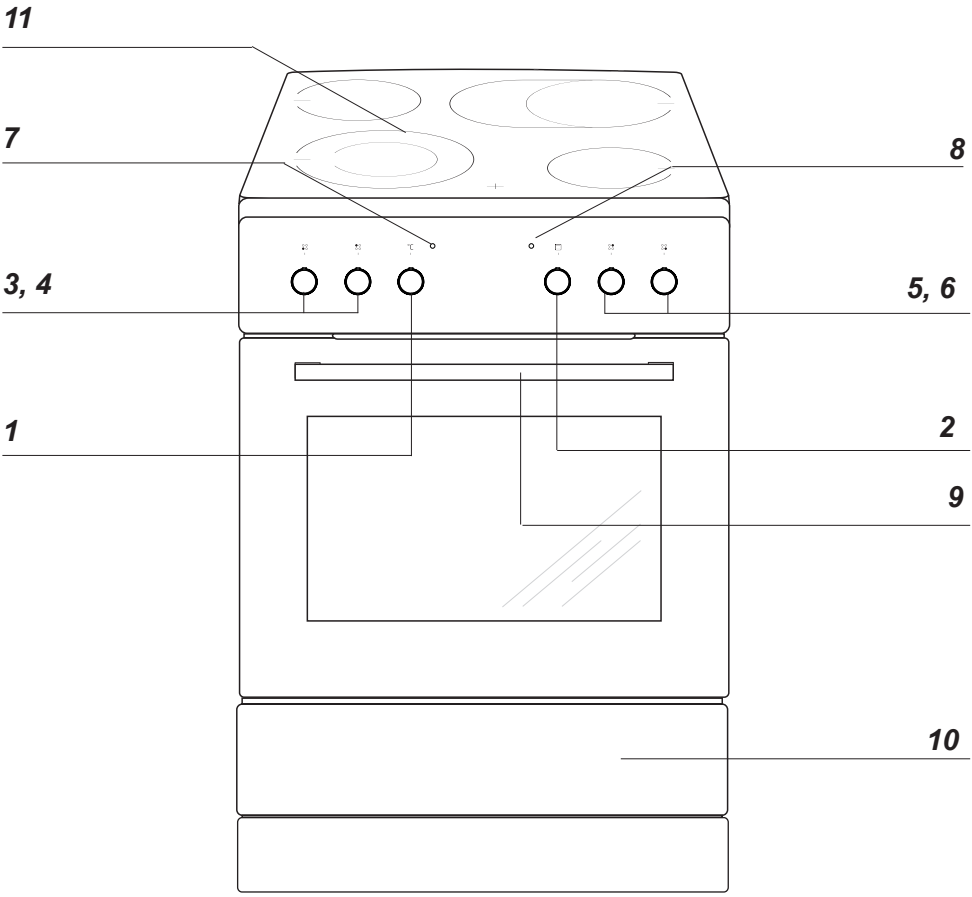


Po ukončení obdobia užívania nesmie byť tento výrobok likvidovaný prostredníctvom bežného komunálneho odpadu, ale treba ho odovzdať na miesto zberu a recyklácie elektrických a elektronických zariadení.
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

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.

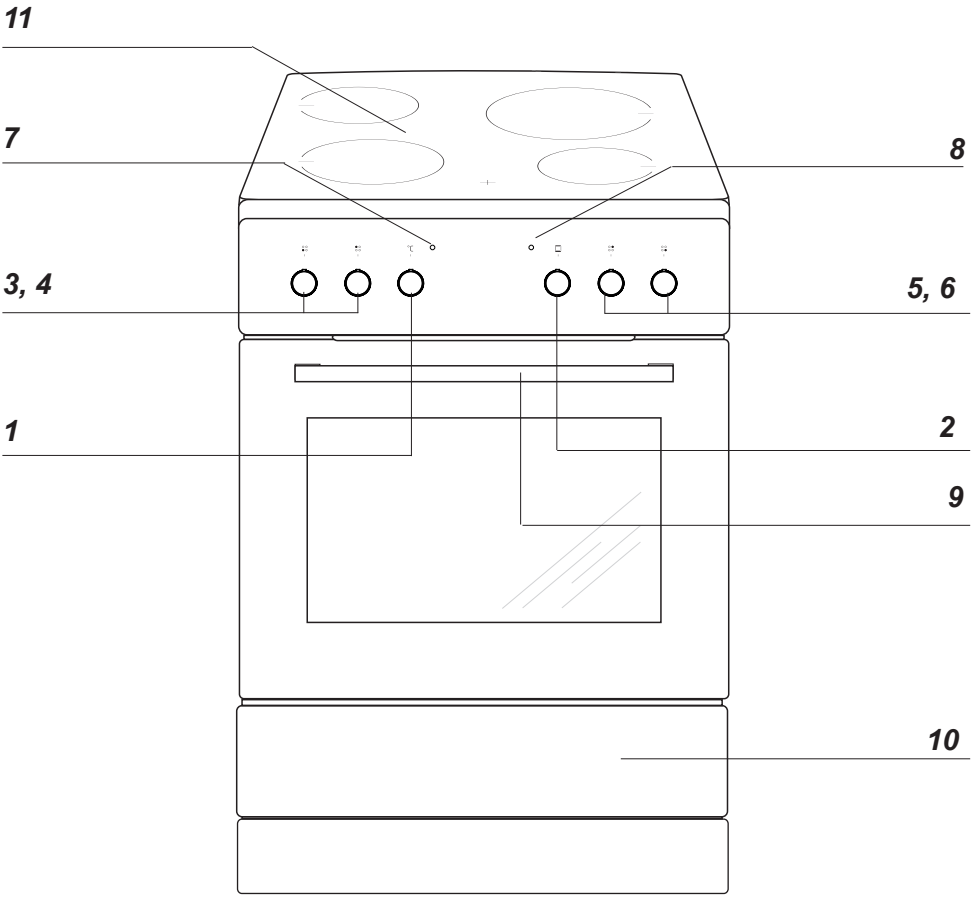
Informácie o príslušnom mieste likvidácie opotrebovaných zariadení Vám poskytne orgán obecnej správy.

OPIS VÝROBKU



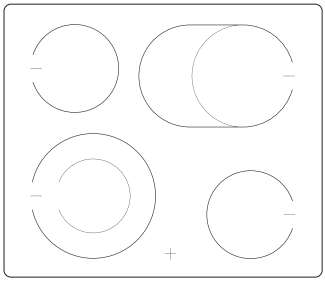
1 *Otočný gombík regulátora teploty*
2 *Otočný gombík na voľbu funkcií rúry*
3, 4, 5, 6 *Otočné gombíky na ovládanie varných plôch*
7 *Kontrolná lampička termostatu* **L**
8 *Kontrolná lampička prevádzky sporáka* **R**
9 *Úchytka dvierok rúry*
10 *Zásuvka*
11 *Sklokeramická varná doska*

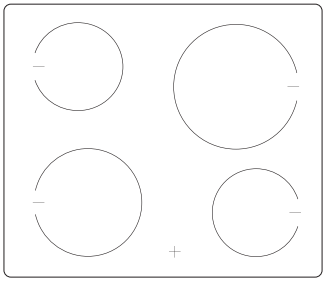
OPIS VÝROBKU



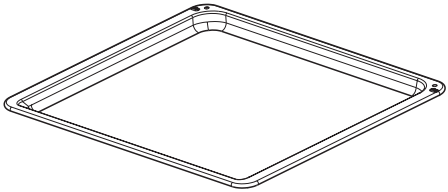
1 *Otočný gombík regulátora teploty*
2 *Otočný gombík na voľbu funkcií rúry*
3, 4, 5, 6 *Otočné gombíky na ovládanie varných plôch*
7 *Kontrolná lampička termostatu* **L**
8 *Kontrolná lampička prevádzky sporáka* **R**
9 *Úchytka dvierok rúry*
10 *Zásuvka*
11 *Sklokeramická varná doska*

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

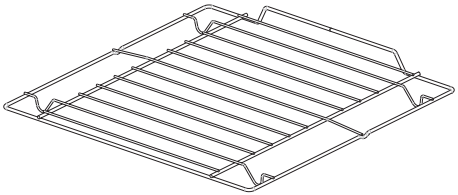




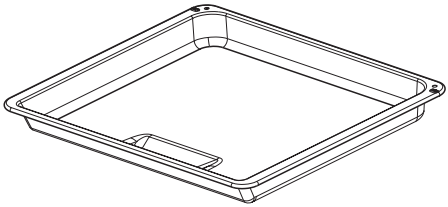
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Plech na pečivo**

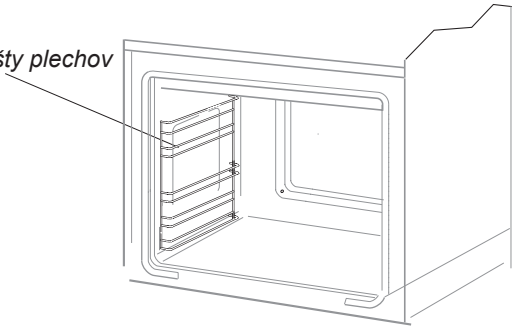


Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)



*Plech na pečenie /mäsa/**

Bočné závesné lišty plechov



*u niektorých typov

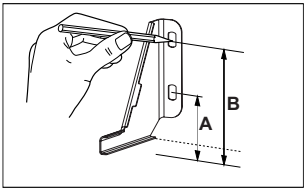
INŠTALÁCIA

Umietnenie sporáka

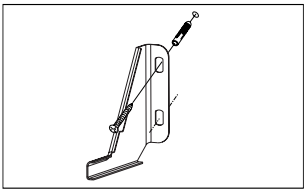
- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie sporáka musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Sporák je vyrobený v triede Y a ako taký môže byť zastavaný jednostranne vysokým kusom nábytku alebo stenou. Nábytok na zástavbu musí mať obloženie a lepidlo na jej lepenie odolné proti teplote 100 °C. Nevyhovenie tejto podmienke môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenie obloženia.
- Odsávače pár (digestory) je potrebné inštalovať v súlade s návodmi k nim pripojenými.
- Pred začiatkom prevádzky je nutné sporák nastaviť do vodorovnej polohy, čo má mimoriadny vplyv napríklad na rovnomerné roztekanie sa tuku na panvici. Na tento účel slúžia polohovacie nôžky, dostupné po vytiahnutí zásuvky. Rozsah regulácie +/- 5 mm.

Montovanie zabezpečujúcej blokády pred prevrátením sporáka.

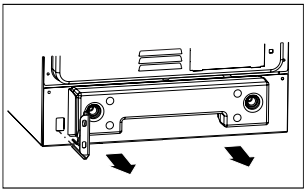
Blokáda je montovaná takým spôsobom, aby predchádzala prevrátení sa sporáka. Vďaka chrániacej blokáde pred prevrátením sa sporáka, dieťa nebude napr. môcť stúpnuť na dvere rúry a tým spôsobiť prevrátenie sporáka.



Sporák,
výška 850 mm
A=80 mm
B=123 mm



Sporák,
výška 900 mm
A=123 mm
B=166 mm



Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

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

Pokyny pre inštalatéra

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

INŠTALÁCIA

Prístup k pásiku je možný po odobratí krytu prípojky odblokovaním úchytiek plochým skrutkovačom. Je potrebné pamätať na správnu voľbu pripájacieho vodiča, pri zohľadnení druhu pripojenia a menovitého výkonu sporáka.
Pripájací vodič treba upevniť v kotve prípojky sporáka.

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

Pred pripojením sporáka k elektrickému rozvodu je potrebné zoznámiť sa s informáciami uvedenými na výrobnom štítku a na schéme pripojenia.
POZOR! Inštalatér je povinný vydať užívateľovi „potvrdenie o pripojení sporáka na elektrický rozvod“ (v záručnom liste).
Iný spôsob pripojenia sporáka, ako je znázornené na schéme, môže spôsobiť jeho zničenie.

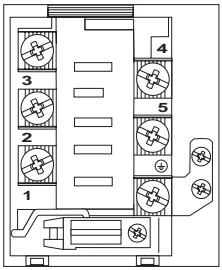
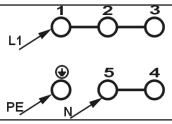
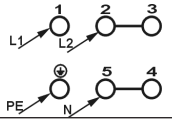
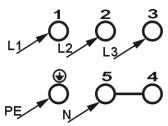


SCHÉMA MOŽNÝCH PRIPOJENÍ

Pozor! Napätie vyhrievacích súčastí 230 V

Pozor! Vo všetkých prípadoch pripojenia musí byť ochranný vodič prepojený so svorkou ⏚ PE

				Odporučený druh pripájacieho vodiča
1	V prípade siete 230 V jednofázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spojujú svorky 1 - 2 - 3 a 4 – 5, ochranný vodič na ⏚	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm²
2	V prípade siete 400/230 V dvojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spojujú svorky 2 - 3 a 4 – 5, ochranný vodič na ⏚	2N~		H05VV-F4G4 4X 4 mm²
3	V prípade siete 400/230 V trojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spojujú svorky 4 – 5, fázové vodiče pripojené k 1. 2 a 3, neutrálny vodič k 4 – 5, ochranný vodič na ⏚	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm²

Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrálny vodič; PE – ochranný vodič

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,
- vpravo na pozíciu a  alebo b  (viď kapitola: Činnosť programátora a ovládanie rúry),
- vyhrejte rúru(na teplotu 250°C, približne 30 min.), odstráňte zašpinenie a dôkladne umyte.

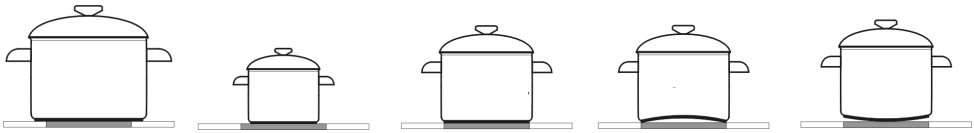
Dôležité!
Komoru rúry na pečenie treba umývať len teplou vodou s prídavkom malého množstva prostriedku na umývanie riadu.

OBSLUHA

Ovládanie činnosti varných plôch sklokeramickej dosky.

Voľba nádoby

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

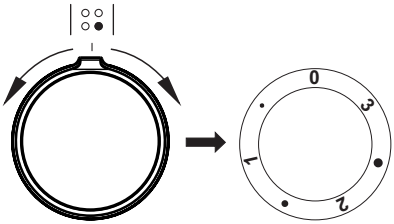


NESPRÁVNE **NESPRÁVNE** **DOBRE** **NESPRÁVNE** **NESPRÁVNE**

Voľba varného výkonu

Varné plochy majú rôzny varný výkon. Výkon platničky sa dá regulovať postupným pootáčaním gombíka doprava alebo doľava.

Príklady nastavenia otočného gombíka



• MIN.Ohrievanie

1 Dusenie zeleniny, pozvoľné varenie

• Varenie polievok, väčšieho množstva pokrmu

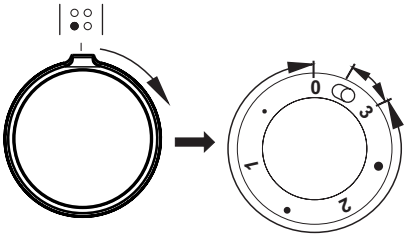
2 Pozvoľné vyprážanie

• Opekanie mäsa, rýb

3 MAX. Rýchle zahriatie, rýchle varenie, vyprážanie

0 Vypnutie

Dôležité!
Zapnutie varnej plochy je dovolené výhradne otočením gombíka v smere hodinových ručičiek. Zapnutie opačným smerom môže poškodiť spínač.

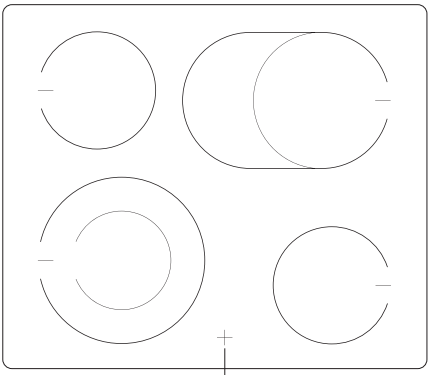


V rozmedzí otočného gombíka „**0 • 1 • 2 • 3**" pracuje vnútorná varná plocha a je možné plynulo regulovať množstvo tepla dodávaného nádobe. Okamžité pretočenie otočného gombíka do polohy označenej – ⦶ spôsobuje zapnutie vonkajšej varnej plochy. Od tejto chvíle je možné plynulo regulovať množstvo tepla dodávaného nádobe oboma varným plochami (vnútornou a vonkajšou), pretože vnútorný vypínač vypne tieto plochy až po nastavení otočného gombíka do polohy „0".*

Ukazovateľ ohrevu plochy

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

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



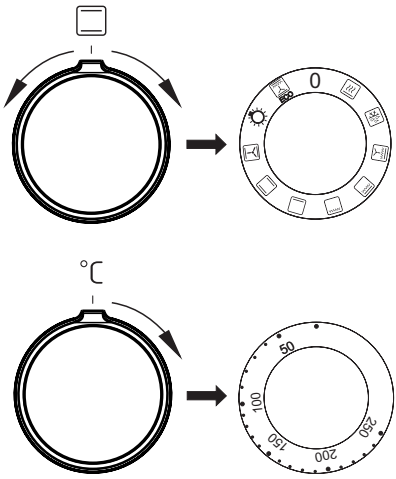
Ukazovateľ ohrevu plochy

*u niektorých typov

Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

Teplovzdušná rúra (dolná + horná špirála + ventilátor)

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



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

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

Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

0 Nulové nastaveníe

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

Rozmrazovanie
Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.

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

Zosilnený gril (Supergril))
Zapnutie funkcie „zosilneného grilu'' umožňuje vykonávať opekanie pri súčasne zapnutom hornom ohrevu. Táto funkcia umožňuje vyvinutie zvýšenej teploty v hornom pracovnom priestore pokrmov, umožňuje tiež opekanie ich väčších porcií.

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



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



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



Zapnutý ventilátor ako tiež dolný a horný ohrev.
V tejto pracovnej polohe otočného ovládača, rúra realizuje funkciu cesto. Konvekčná rúra s ventilátorom (odporúčaná funkcia v priebehu pečenia).



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



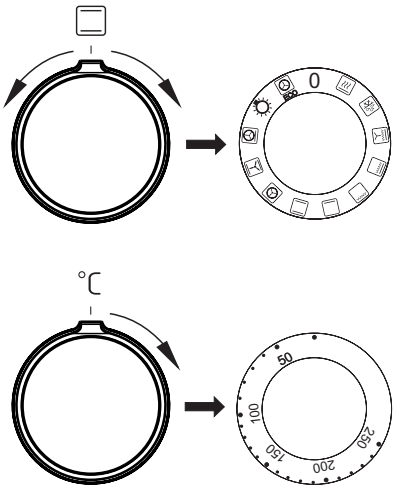
Teplovzdušné pečenie ECO
Táto funkcia spúšťa optimalizovaný spôsob ohrevu, ktorý je zameraný na šetrenie energie spotrebovávanej pri príprave jedla. Keď je spustený tento program, osvetlenie rúry nesvieti.

Kontrolná lampička

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

Teplovzdušná rúra (dodatočné vyhrievanie ventilátora + ventilátor)

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



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

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

Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

0 Nulové nastaveníe

Rychlý ohřev
Zapnutý termoobeh a opékač.
Používá se pro vstupní ohřev pečicí trouby.

Rozmrazovanie
Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.

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

Zosilnený gril (Supergril))
Zapnutie funkcie „zosilneného grilu” umožňuje vykonávať opekanie pri súčasne zapnutom hornom ohrevu. Táto funkcia umožňuje vyvinutie zvýšenej teploty v hornom pracovnom priestore pokrmov, umožňuje tiež opekanie ich väčších porcií.

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



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



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



Zapnutý termoobeh
Nastavenie otočného ovládača v polohe „zapnutý termoobeh" umožňuje realizáciu ohrievania rúry vynúteným spôsobom pomocou termoventilátora, umiesteného v centrálnom mieste zadnej steny komory rúry. V porovnaniu do konvekčnej rúry sú používané nižšie teploty pečenia.
Používanie tohto spôsobu ohrevu umožňuje rovnomerný obeh tepla kolem pokrmu umiesteného v rúre.



Zapnutý ventilátor ako tiež dolný a horný ohrev.
V tejto pracovnej polohe otočného ovládača, rúra realizuje funkciu cesto. Konvekčná rúra s ventilátorom (odporúčaná funkcia v priebehu pečenia).



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



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



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

Kontrolná lampička

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

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 grilu,
- 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 250°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 nepúšťať do blízkosti rúry 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 ECO

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

Odporúčané parametre pri použití funkcie ohrevu ECO

Druh pečenia pokrmu	Funkcie pečiacej rúry	Teplota °C	Úroveň	Čas [min.]
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

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.]
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Teplovzdušná rúra (dolná + horná špirála + ventilátor)

Typ pečeného jedla	Funkcia rúry 	Teplota °C	Úroveň 	Čas [min.] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 170 [1]	3	25 - 40 [2]
		155 - 170 [1]	3	25 - 40 [2]
		220 - 240 [1]	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		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.

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

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

Typ pečeného jedla	Funkcia rúry	Teplota °C	Úroveň	Čas [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		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.

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Pečenie koláčov

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

[1] Vyhrejte prázdnu rúru, nepoužívajte funkciu rýchleho vyhrievania.

[2] Uvedené časy platia, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru. Keď je rúra vyhriata, uvedené časy skráťte o cca 5 až 10 minút.

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Grilovanie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia ohrevu	Teplota (°C)	Čas (min.)
Zapekanky z bieleho pečiva	Rošt	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Rošt	4		250 [2)]	2 - 3
Hovädzie burgery	Rošt + plech na pečenie (na zbieranie stekajúceho tuku)	4 - rošt 3 - plech na pečenie		250 [1)]	1 strana 10 - 15 2 strana 8 - 13

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

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

Pečenie

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

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

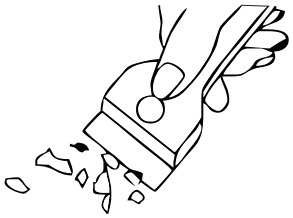
Skôr, než začnete sporák čistiť, je potrebné ho vypnúť; ovládacie koliesko musí byť nastavené do polohy „● “ / „0“. Dosku vypnite hlavným senzorom (1). Čistenie je potrebné vykonávať až po vychladnutí sporáka.

Sklokeramická doska

- Dosku čistite po každom použití. Podľa možností odporúčame dosku umývať v teplom stave (potom, čo zhasne ukazovateľ teploty poľa). Je potrebné zabrániť silnému znečisteniu varnej dosky, zvlášť pripáleninám vzniknutým prekypením.

- Nikdy nepoužívajte abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky, ako sú brúsne prášky alebo pasty, umývacie huby, pemzu, drôtenky a pod., ktoré by mohli poškrabať povrch dosky a spôsobiť jej neodstrániteľné poškodenie.

- Silné nečistoty, ktoré sú pevne prichytené na doske, odstraňujte pomocou špeciálnej ostrej škrabky; dávajte pritom pozor, aby ste nepoškodili rám sklokeramickej dosky.



Čistiaca škrabka

- Odporúčame používať čistiace alebo umývacie prostriedky s jemným pôsobením, ktoré obsahujú príslušné odporúčania, napr. kvapaliny a emulzie odstraňujúce mastnotu. Ak nie je možné odporúčané prostriedky získať, radíme použiť roztok teplej vody s prídavkom umývacieho prostriedku na riad alebo neriedené čistiace prostriedky.

- Na umývanie a čistenie povrchu používajte mäkké, jemné handričky, ktoré dobre pohlcujú vlhkosť.
  Sklokeramickú dosku je potrebné po umytí vždy vytrieť dosucha.

- Zvláštnu pozornosť venujte tomu, aby nedošlo k poškodeniu sklokeramickej dosky, vzniku hlbokých rýh a úlomkov spôsobených úderom kovových pokrievok alebo iných predmetov s ostrými okrajmi.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Rúra na pečenie

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

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

- **Čistenie parou - Steam Clean:**
  (písmena Q v označení typu pečiacej rúry)
  -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.

- **Čistenie parou-Aqualytic**
  (písmena Qa v označení typu pečiacej rúry).
  -na dno komory rúry nalejte 0,5 l vody (2 pohár),
  -uzavrite dvierka rúry,
  -ovládacie koliesko regulátoru teploty nastavte na pozíciu 90^{0}C, a ovládacie koliesko funkcie na pozíciu dolný a horný ohrev ⎕,
  -ogrzewać komorę piekarnika przez ok. 30 minut,
  -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.



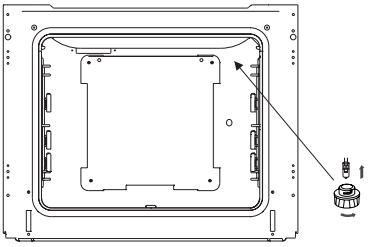
Pozor!
Na čistenie a údržbu sklenených čelných strán nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce brúsne látky.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacej rúry

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

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



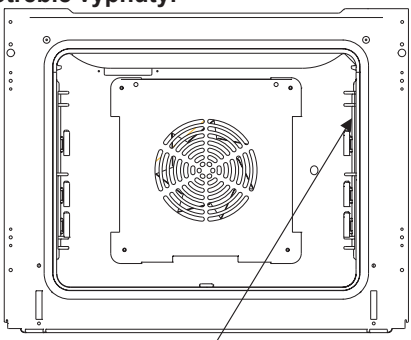
Osvetlenie pečiacej rúry

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

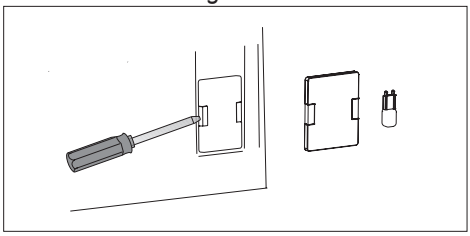
*u niektorých typov

Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacej rúry*

Aby sa vyhnúť možnosti úderu elektrickým prúdom, je nutné sa pred výmenou halogénovej žiarovky presvedčiť, či je spotrebič vypnutý.



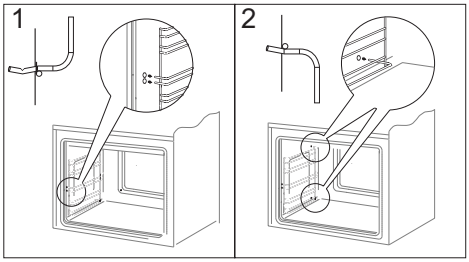
Beleuchtung des Backofens



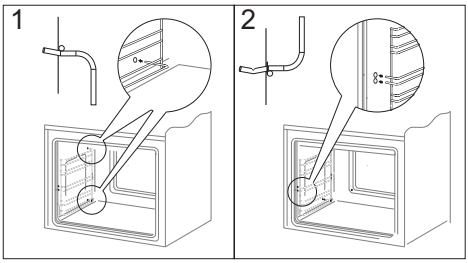
1. Odpojte napájanie pečiacej rúry
2. Vyjmite vklady pečiacej rúry.
3. Ak má pečiaca rúra teleskopické vodiace lišty náleží je vybrať.
4. Pri použití plochého skrutkovača odohnite palec tienidla, vyberte ho, umyte a vysušte dosucha.
5. Vybrať halogénovou žiarovku vysunutím smerom dole, s použitím handričky alebo papiera, v prípade potreby žiarovku vymeňte na novú G9 -napätia 230V
-výkon 25W
6. Halogénovou žiarovku precízne umiestite v objímke.
7. Založte tienidlo osvetlenia

Pozor: Náleží venovať pozornosť tomu, aby sa žiarovky bezprostredne nedotýkať prstami!

- 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

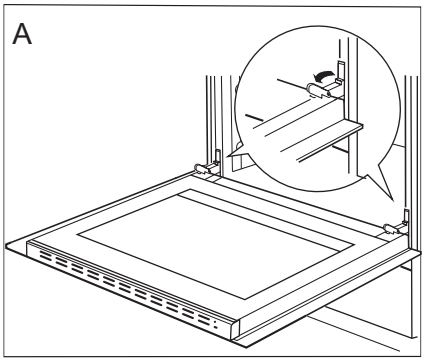


Vkladanie rebríkov

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Vyťahovanie dvierok

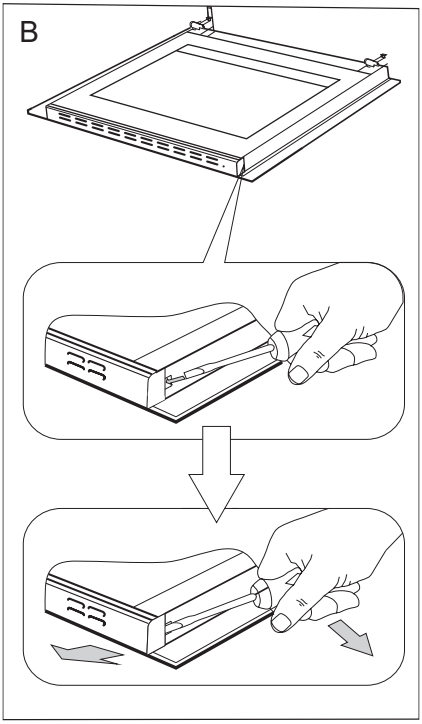
Na dosiahnutie lepšieho prístupu ku komore rúry a jednoduchšieho čistenia je možné vytiahnutie dvierok. Na vytiahnutie je potrebné otvoriť dvierka, odkloniť zaisťujúci prvok umiestnený v pánte smerom nahor (obr.A). Dvierka zľahka privrite, naddvihnite a vytiahnite smerom dopredu. Pri namontovaní dvierok 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.

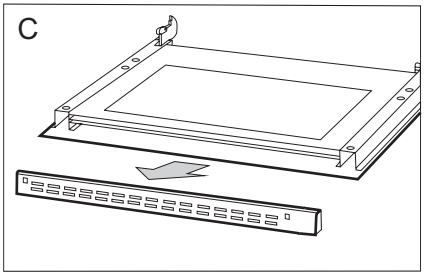


Odklopenie zaistenia pántov

Vyberanie vnútorného skla

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

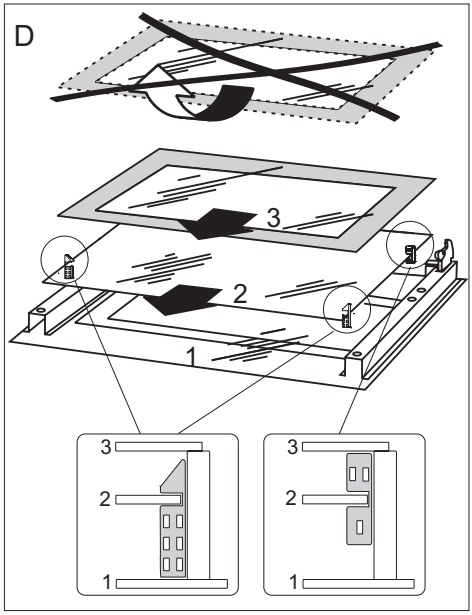




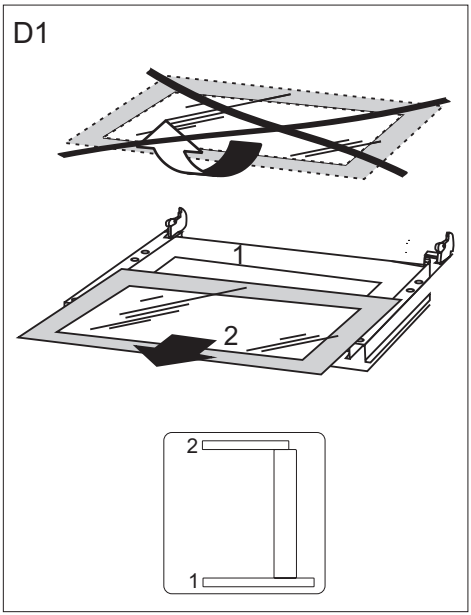
3. Vnútorné sklo vytiahnite z úchytiek (v dolnej časti dvierok). (obr. D).
   Vyberte prostredné sklo.
4. Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

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

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



Vyberanie vnútorného skla. 3 skla.



Vyberanie vnútorného skla. 2 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. nefunguje osvetlenie rúry	povolená alebo poškodená žiarovka	dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť (pozri kapitolu Čistenie a údržba)

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	230 / 400V~50 Hz
Menovitý výkon	max. 10,4 kW
Rozmery sporáka	85 / 60 / 60 cm

Základné informácie:

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)

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

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,

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

Štednjak 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!
Štednjak koristiti isključivo nakon čitanja ovih uputa za uporabu.

Štednjak je namijenjen isključivo za kućansku uporabu.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Za čišćenje štednjaka zabranjena je uporaba opreme za parno čišćenje.

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

Pozor. Proces kuhanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora biti pod stalnim nadzorom.

Pozor. Koristiti samo zaštitnu ogradu ploča koju je projektirao proizvođač ili takvu koju preporučuje proizvođač i smatra odgovarajućom. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati nezgode.

INFORMACIJE O SIGURNOSTI



- Posebnu pozornost obratiti na djecu koja se nalaze u blizini štednjaka. Neposredni kontakt s uključenim štednjakom može biti uzrok opeklina!
- Paziti da manji kućanski aparati s kablovima neposredno ne dodiruju zagrijanu pećnicu ili grijaću ploču, jer izolacija takve opreme nije otporna na djelovanje visoke temperature.
- U ladicu ne stavljati zapaljive materijale, jer se tijekom uporabe pećnice mogu zapaliti.
- Štednjak tijekom pečenja ne ostavljati bez nadzora. Ulja i masnoće se mogu zapaliti zbog pregrijavanja.
- Ne dopustiti da grijaća ploča bude zaprljana i zalivena kipućom pjenom. To se posebno tiče šećera koji ulazi u reakcije s keramičkom pločom, i može prouzrokovati trajna oštećenja. Eventualna zaprljanja sustavno uklanjati.
- Zabranjeno je postavljanje na vruće grijaće polje posuda s mokrim dnom, jer mogu prouzrokovati trajne promjene na ploči (trajne mrlje).
- Koristiti posude koje proizvođač preporučuje za rad s keramičkom pločom.
- Ne koristiti posude od sintetičkih materijala ili od aluminijske folije. Tope se na visokim temperaturama i mogu oštetiti keramičku ploču.
- Ne uključivati grijaću ploču bez prethodnog postavljanja posude.
- Ne preporučujemo postavljanje metalnih predmeta (kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ili aluminijske folije) na površinu ploče, jer mogu biti vrući.
- Zabranjena je uporaba posuda s oštrim rubovima, jer mogu prouzrokovati oštećenja keramičke ploče.
- Ne stavljati predmete teže od 15 kg na otvorena vrata pećnice, 25 kg na grijaćoj ploči.
- Ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla vrata, jer mogu oštetiti površinu, a to može prouzrokovati pucanje stakla.
- Zabranjeno je stavljanje vrućih posuda ili punjenja (više od 75°C) i zapaljivih materijala u ladicu.
- Zabranjena je uporaba tehnički neispravnog štednjaka. Sve kvarove uklanja isključivo osoba s odgovarajućim kvalifikacijama.
- U slučaju tehničke mane odmah isključiti štednjak 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! To činimo na sljedeći način:

- **Korištenje pravilnih posuda za kuhanje.**

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

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

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

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

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

- **Izbjegavanje nepotrebnog „zavirivanja u posude".**

Često otvaranje vrata pećnice nije potrebno.

Pravovremeno isključivanje i iskorištavanje preostale topline.

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

Koristiti pećnicu samo u slučaju većih količina hrane.

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

- **Iskorištavanje preostale topline pećnice.**

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

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

- **Pečenje vrućim zrakom i zatvorenim vratima pećnice.**
- **Pozorno zatvaranje vrata pećnice.**

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

- **Štednjak ne ugrađivati 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

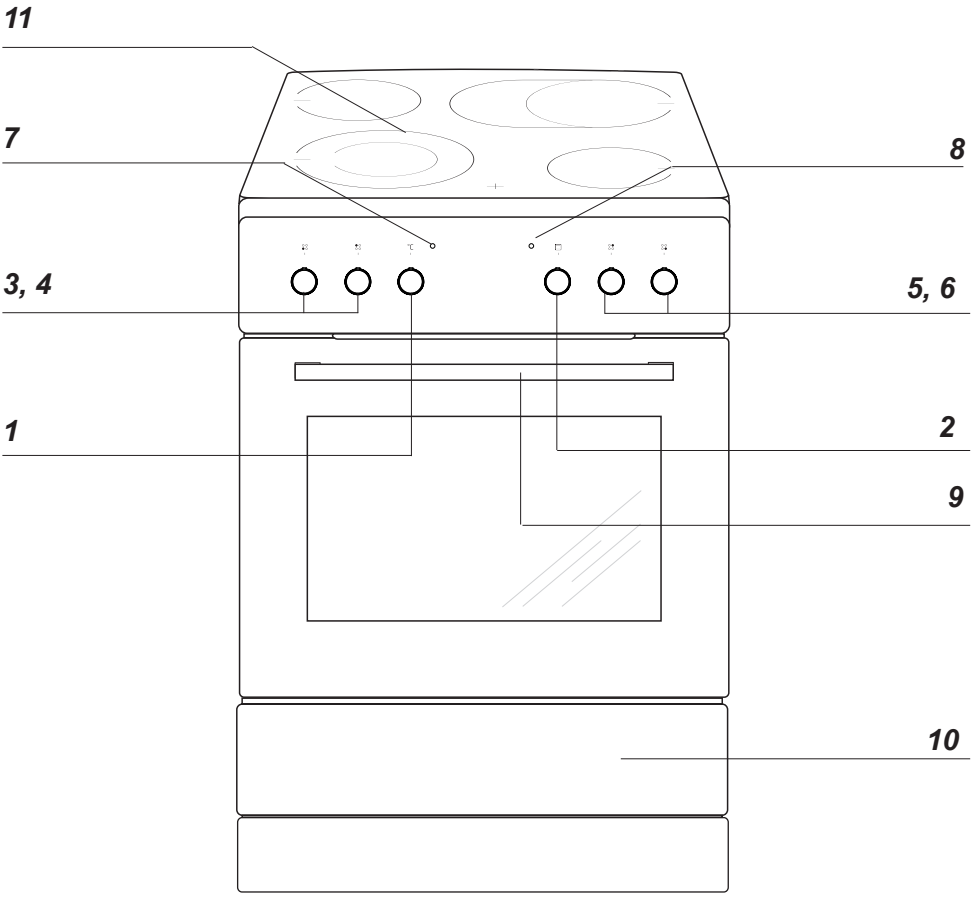


Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EU i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekriženog spremnika za otpatke.

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.

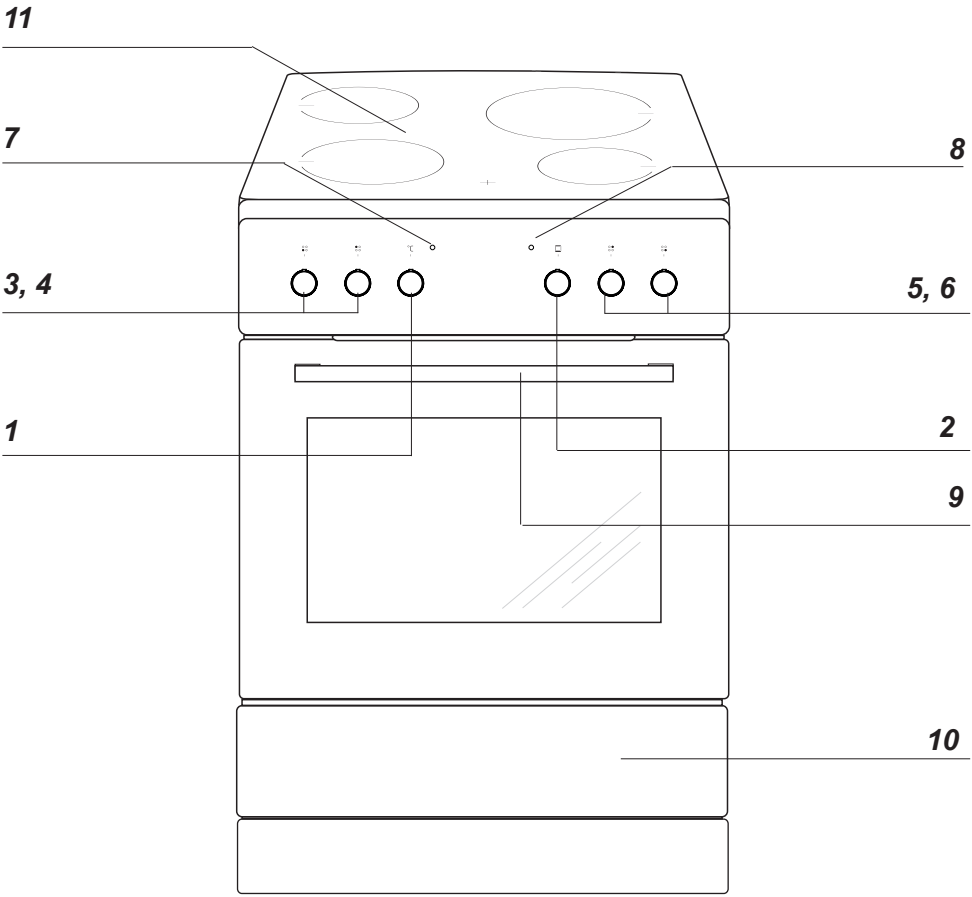
Pravilno odlaganje potrošene električne i elektroničke opreme sprečava potencijalne negativne posljedice za okoliš i ljudsko zdravlje, koje inače mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem i preradom ovog proizvoda.

OPIS PROIZVODA



1 *Birač termoregulatora*
2 *Birač za izbor funkcije pećnice*
3, 4, 5, 6 *Birači za upravljanje grijaćim poljima*
7 *Kontrolna lampica termoregulatora* ***L***
8 *Kontrolna lampica rada štednjaka* ***R***
9 *Ručka vrata pećnice*
10 *Ladica*
11 *Keramička ploča*

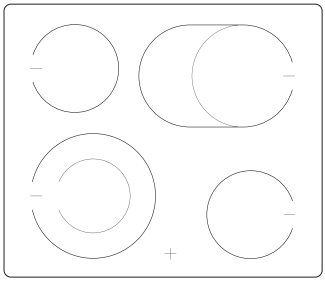
OPIS PROIZVODA

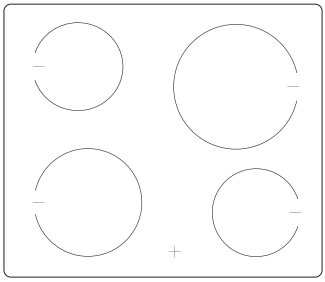


1 *Birač termoregulatora*
2 *Birač za izbor funkcije pećnice*
3, 4, 5, 6 *Birači za upravljanje grijaćim poljima*
7 *Kontrolna lampica termoregulatora* ***L***
8 *Kontrolna lampica rada štednjaka* ***R***
9 *Ručka vrata pećnice*
10 *Ladica*
11 *Keramička ploča*

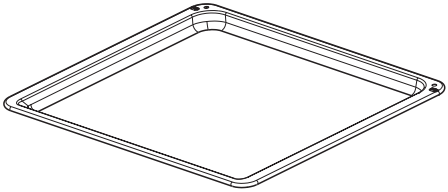
SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Keramičke ploče

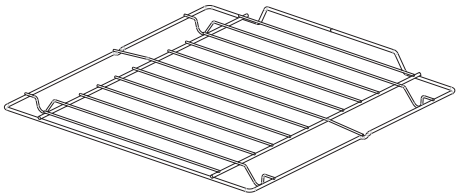




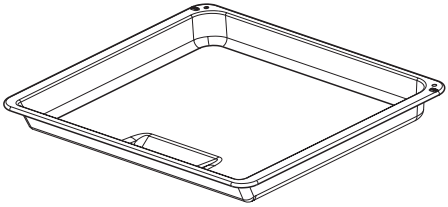
Dodatni pribor



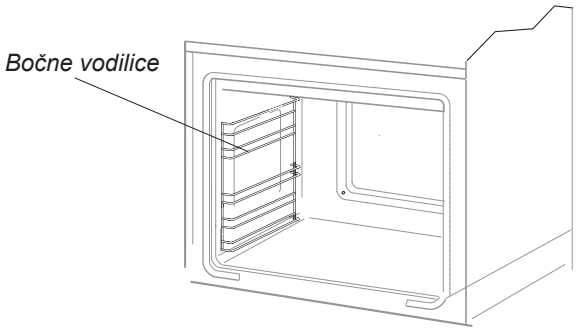
*Pekač za pecivo**



Ražanj za gril
(rešetka sa štitnikom)



*Plitica za pečenje**



**Ovisno o modelu*

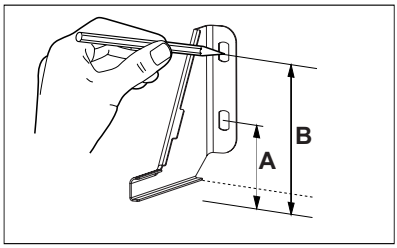
Postavljanje štednjaka

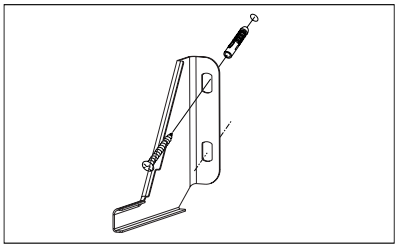
- Kuhinjska prostorija treba biti suha i prozračna te posjedovati ispravnu ventilaciju, a postavljanje štednjaka mora osigurati pristup svim upravljačkim elementima.
- Štednjak je ugradiv u Y klasi, što znači da je moguća jednostrana ugradnja u visoki namještaj ili zid. Aparatu najbliže susjedne stijenke, odnosno kuhinjski elementi moraju biti otporni na temperaturu od najmanje 100 °C. Ako taj uvjet nije ispunjen, površina namještaja se može deformirati, a površinski sloj odlijepiti.
- Štednjak postaviti na tvrdoj, ravnoj podlozi (ne postavljati na podnožju).
- Nape montirati u skladu s informacijama iz njihovih uputa za uporabu.
- Prije uporabe štednjak nivelirati, što je posebno značajno za ravnomjerno raspoređivanje masnoće na tavi.

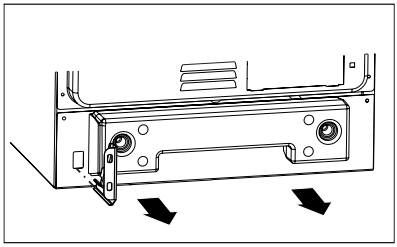
  Za niveliranje služe nožice za regulaciju koje su dostupne nakon vađenja ladice. Raspon regulacije +/- 5mm.

Montiranje blokade koja štiti od prevrtanja štednjaka.

Blokada je montirana da ne bi došlo do prevrtanja štednjaka. Zahvaljujući blokadi koja štiti od prevrtanja štednjaka, dijete se ne može np. popeti na vrata pećnice i prouzrokovati prevrtanje štednjaka.







Štednjak vis. 850 mm
A=80 mm
B=123 mm

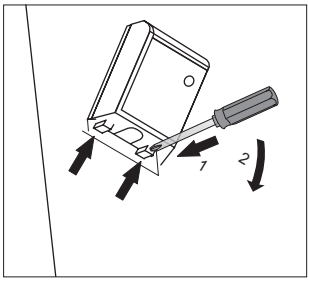
Štednjak vis. 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

Priključivanje štednjaka na električnu mrežu

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

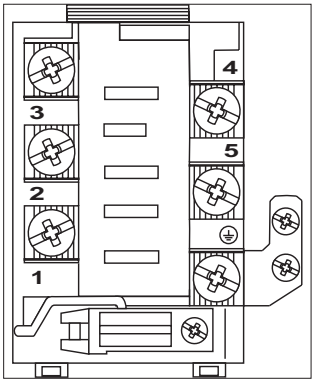
Upute za instalatera

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



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

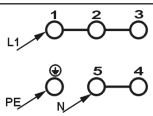
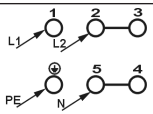
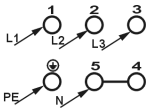
Prije uključivanja štednjaka u električnu instalaciju upoznati se s podacima koji se nalaze na natpisnoj pločici i shemi priključka.
Pozor! Instalater ima obvezu predati korisniku „potvrdu o priključenju štednjaka na električnu instalaciju“ (nalazi se u jamstvenom listu).
Drugi način priključivanja štednjaka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



SHEMA MOGUĆIH SPOJEVA

Pozor! Napon grijaćih elemenata 230V.

Pozor! U slučaju svakog spoja zaštitni vodič mora biti povezan sa stezaljkom ⏚ PE.

				Preporučena vrsta priključnog kabela
1	Kod mreže 230 V s jednofaznim priključkom i neutralnim vodičem, spojni mostići spajaju stezaljke 1-2-3 i 4-5, zaštitni vodič na ⏚	1N~		H05VV-F3G4 3 x 4 mm^2
2	Kod mreže 400/230 V s dvofaznim priključkom i neutralnim vodičem, spojni mostići spajaju stezaljke 2-3 i 4-5, zaštitni vodič na ⏚	2N~		H05VV-F4G4 4 x 4 mm^2
3	Kod mreže 400/230 V s trofaznim priključkom i neutralnim vodičem, spojni mostići spajaju stezaljke 4-5, fazni vodiči priključeni na 1, 2 i 3, neutralni vodič na 4-5, zaštitni vodič na ⏚.	3N~		H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm^2

Fazni vodiči - L1=R, L2=S, L3=T; N – neutralni vodič; PE – zaštitni vodič

UPORABA

Prije prvog uključivanja uređaja

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

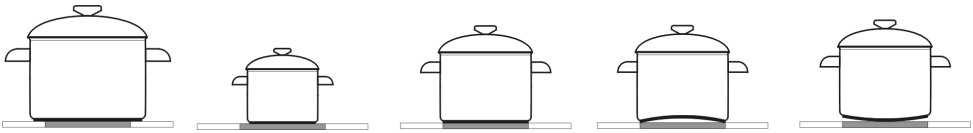
Važno!
Komoru pećnice prati isključivo toplom vodom s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa.

UPORABA

Upravljanje radom grijaćih polja keramičke ploče.

Odabir posude

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



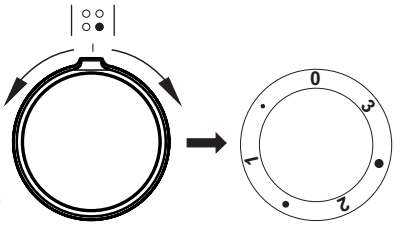
LOŠE **LOŠE** **DOBRO** **LOŠE** **LOŠE**

Odabir snage grijanja

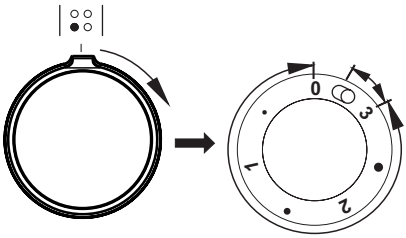
Grijaća polja posjeduju razne razine snage. Snagu grijanja podešavamo postepeno, okrećući birač desno ili lijevo.

Sljedeći položaji birača

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



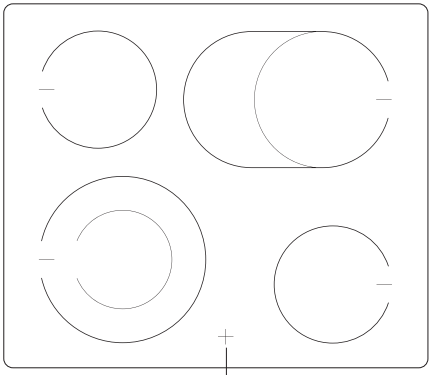
Važno!
Dozvoljeno je uključivanje polja isključivo okretanjem birača u smjeru kazaljke na satu. Uključivanje u drugom smjeru može oštetiti prekidač.



U rasponu „**0 • 1 •2 • 3**" regulatora aktivno je vanjsko grijaće polje i možemo po potrebi regulirati količinu topline kojom grijemo posudu. Trenutno okretanje birača u položaj koji je označen - , uzrokuje uključivanje vanjskog grijaćeg polja. Od tog trenutka moguća je aktivna regulacija količine topline kojom grijemo posudu preko dva grijaća polja (unutrašnje i vanjsko), jer vanjski prekidač gasi polja tek nakon dovođenja birača u poz. 0.*

Pokazatelj grijanja polja

Ako temperatura grijaćeg polja prelazi 50°C, pali se odgovarajuće polje pokazatelja.
Svijetljenje pokazatelja zagrijavanja polja upozorava korisnika da slučajno ne dodirne vruće grijaće polje.
Nakon isključenja grijanja grijaćeg polja, oko 5-10 minuta u njemu se još uvijek nalazi toplotna energija koju možemo spretno iskoristiti np. za podgrijavanje ili održavanje topline jela bez potrebe uključivanja grijanja polja.



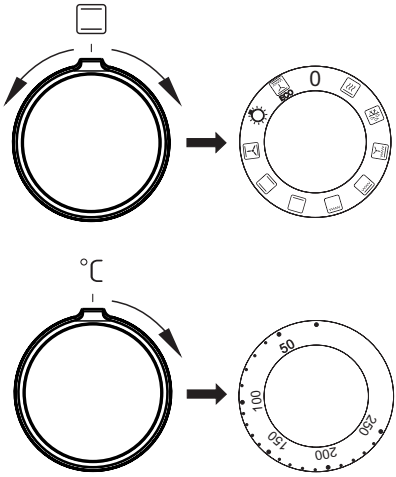
Индикатор зона за приготвяне

**Ovisno o modelu*

Funkcije pećnice i njena uporaba.

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

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



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

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

0 Nulta postavka

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

Odmrzavanje
Uključen je samo ventilator, bez rada grijača.

Uključeni ventilator, gril i gornji grijač.
Praktična uporaba ove funkcije omogućava ubrzano pečenje i bolji okus jela.

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

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



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



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



Uključeni ventilator, donji i gornji grijač
U ovom položaju pećnica vrši funkciju tijesto. Konvencionalno pečenje s ventilatorom (funkcija preporučena tokom pečenja).

.



Neovisna rasvjeta pećnice
Dovođenjem birača u ovaj položaj aktiviramo rasvjetu komore pećnice.



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

Kontrolne lampice

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

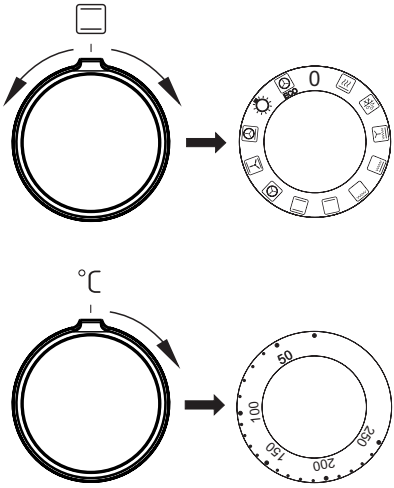
Važno!

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

Funkcije pećnice i njena uporaba.

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

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



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

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

0 Nulta postavka

Brzo predgrijavanje
Kružni grijač i gril.
Namijenjeno za predgrijavanje pećnice.

Odmrzavanje
Uključen je samo ventilator, bez rada grijača.

Uključeni ventilator, gril i gornji grijač.
Praktična uporaba ove funkcije omogućava ubrzano pečenje i bolji okus jela.

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

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



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



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



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

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



Uključeni ventilator, donji i gornji grijač
U ovom položaju pećnica vrši funkciju tijesto. Konvencionalno pečenje s ventilatorom (funkcija preporučena tokom pečenja).

.



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



Neovisna rasvjeta pećnice
Dovođenjem birača u ovaj položaj aktiviramo rasvjetu komore pećnice.



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

Kontrolne lampice

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

Važno!

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

UPORABA

Uporaba grila

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

Gril uključujemo na sljedeći način:

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

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

Pozor!
Pečenje grilom se odvija pri zatvorenim vratima pećnice.

Kad se koristi gril, dostupni dijelovi mogu biti vrući.
Preporučeno je da djeca ne prilaze pećnici.

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pečenje tijesta

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

Pečenje mesa

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

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Funkcija Grijanja ECO

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

Preporučeni parametri kod uporabe funkcije grijanja ECO

Način pripremanja jela	Funkcija grijanja	Temperatura °C	Razina	Vrijeme [min]
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Funkcija kružno grijanje ECO

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

Preporučeni parametri kod uporabe funkcije kružno grijanje ECO

Način pripremanja jela	Funkcija grijanja	Temperatura °C	Razina	Vrijeme [min]
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

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

Način pripremanja jela	Funkcija pećnice 	Temperatura °C	Razina 	Vrijeme [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 170 [1]	3	25 - 40 [2]
		155 - 170 [1]	3	25 - 40 [2]
		220 - 240 [1]	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		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.

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

Način pripremanja jela	Funkcija pećnice	Temperatura °C	Razina	Vrijeme [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

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

[1)] Zagrijati praznu pećnicu

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

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

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

Pečenje kolača

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

[1] Zagrijati praznu pećnicu, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

[2] Vremena se odnose na komoru pećnice koja nije prethodno zagrijana. Kod zagrijane pećnice navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

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

Roštilj

Vrsta jela	Dodatna oprema	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
Tost od bijelog peciva	Rešetka	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Rešetka	4		250 [2)]	2 - 3
Goveđi burger	Rešetka + pekač (za sakupljanje masnoće)	4 - rešetka 3 - pekač		250 [1)]	1 stranica 10 - 15 2 stranica 8 - 13

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

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

Pečenje

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

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

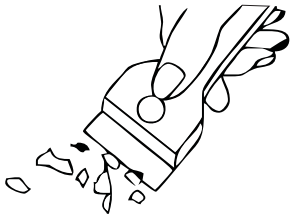
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

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

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

Keramička ploča

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



Strugalica za čišćenje ploče

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

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

Važno!

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

Pećnica

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

- **Parno čišćenje-Steam Clean:**
  (slova Q uoznaci tipa pećnice)
  -na pliticu koja je najniže postavljena 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,
  - komoru pećnice grijati oko 30 minuta,
  -otvoriti vrata pećnice, unutrašnjost komore prebrisati krpom ili spužvom, te oprati toplom vodom s deterdžentom za pranje posuđa.

- **Parno čišćenje-Aqualytic:**
  (slova Qa uoznaci tipa pećnice)
  -Na dno komore pećnice izliti 0,5 l vode,
  -zatvoriti vrata pećnice.
  - birač regulatora temperature podesiti u položaj 90^{0}C, a birač funkcije u položaj gornji i donji grijač ⎕,
  - komoru pećnice grijati oko 30 minuta,
  -otvoriti vrata pećnice, unutrašnjost komore prebrisati krpom ili spužvom, te oprati toplom vodom s deterdžentom za pranje posuđa.

- Nakon pranja komore pećnicu brisati dok se ne osuši.

- Emajlirane elemente opreme štednjaka prati otopinom tople vode s dodatkom deterdženta za pranje posuđa.
- Ne rabiti deterdžente koji sadržavaju organske kiseline (np. limunska kiselina), jer mogu prouzrokovati trajne mrlje ili sivilo keramičkog emajla.

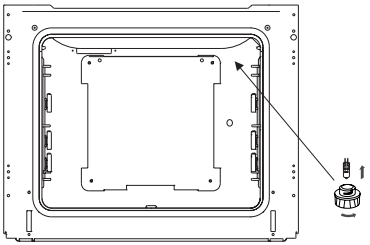
Pozor! Za čišćenje i održavanje čeonih staklenih površina ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

Promjena halogene žarulje rasvjete peć-nice

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

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

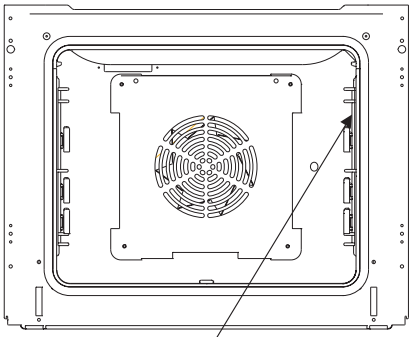


Rasvjeta pećnice

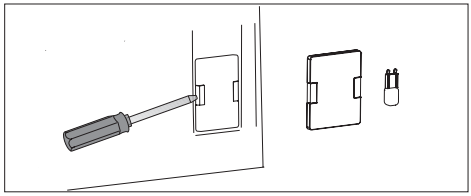
Pozor! Paziti da montiranu halogenu ža-rulju neposredno ne dodirujemo prstima.

Promjena halogene žarulje rasvjete peć-nice*

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



Rasvjeta pećnice

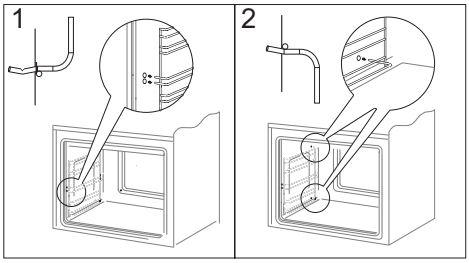


1. Isključiti napajanje pećnice
2. Izvaditi umetke pećnice.
3. Ako pećnica posjeduje teleskopske vodili-ce, treba ih izvaditi.
4. Ravnim odvijačem osloboditi držač poklo-paca žarulje, skinuti ga, oprati i ne zaboraviti dobro osušiti.
5. Izvaditi halogenu žarulju povlačeći je pre-ma dolje pomoću krpe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

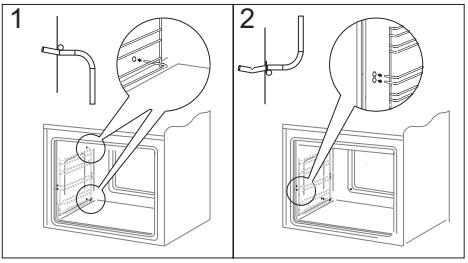
**Ovisno o modelu*

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

- 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

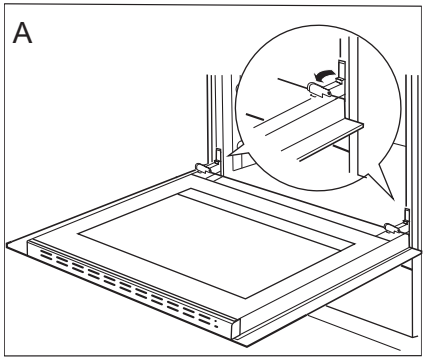


Stavljanje žičanih vodilica

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Vađenje vrata

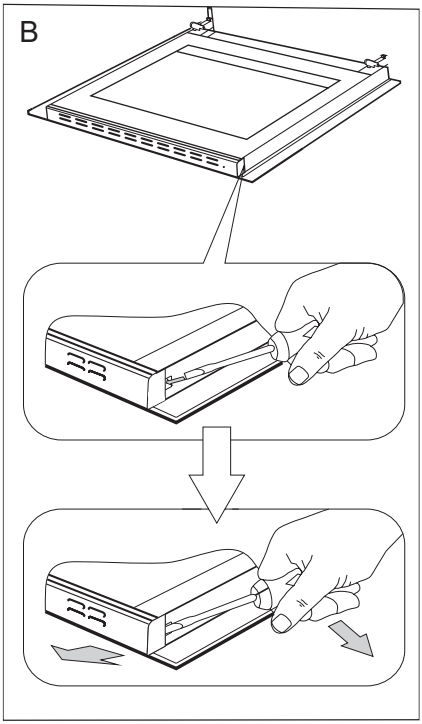
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost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

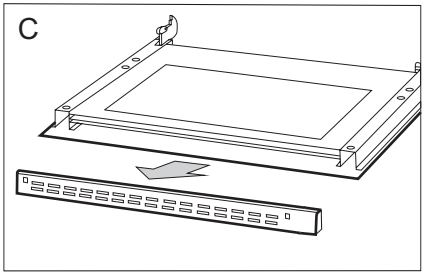


Pomicanje zaštite šarki

Vađenje unutrašnjeg stakla

1. Pomoću ravnog odvijača otkačiti gornji profil vrata, delikatno odvajajući po bokovima (crt.B).
2. Izvući gornji profil vrata. (crt. B, C)





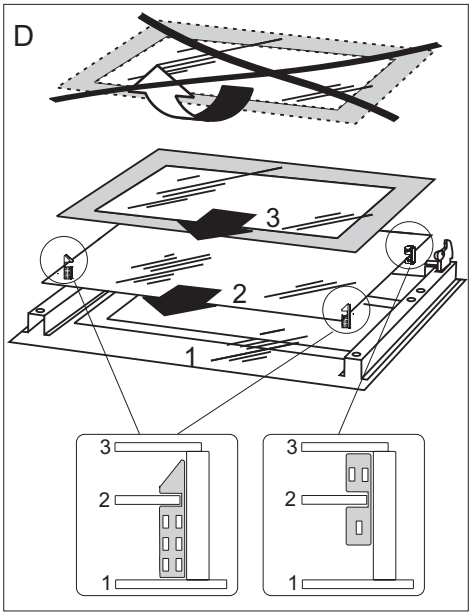
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem dijelu vrata). Crt. D.

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

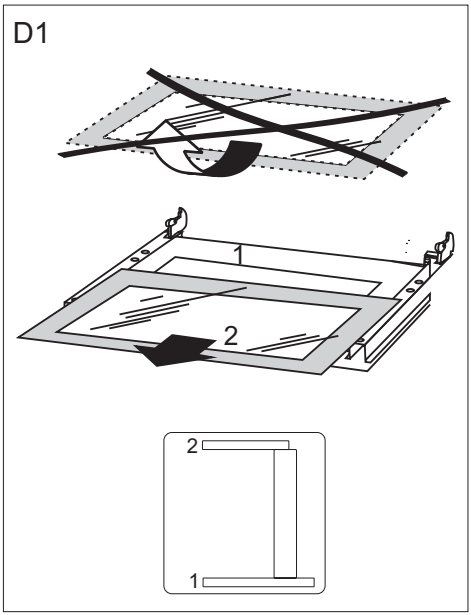
4. Stakla oprati toplom vodom i malom količinom sredstva za čišćenje.

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

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



Vađenje unutrašnjih stakala. 3 stakla.



Vađenje unutrašnjih stakala. 2 stakla.

Periodični pregledi

Osim redovitog održavanja čistoće štednjaka treba:

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

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

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

- isključiti radne elemente štednjaka
- isključiti električno napajanje
- 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.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	230/400V~50Hz
Nazivna snaga	max. 10,4 kW
Dimenzije štednjaka (visina/širina/dubina)	85 / 60 / 60 cm

Osnovni podaci:

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).

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

Izjava proizvođača

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

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

i sukladno tome je označen proizvod CE te je izdana izjava o sukladnosti koja je dostupna organima za nadzor tržišta.

SPOŠTOVANI KUPEC,

Štedilnik Amica združuje v sebi odlike izjemne enostavnosti uporabe in odlične učinkovitosti. Ko boste navodilo imeli prebrano, uporaba štedilnika ne bo problem.

Za vsak štedilnik, 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!
Štedilnik začnite uporabljati šele, ko se seznanite s tem navodilom za uporabo.

Štedilnik je namenjen izključno za hišno gospodinjsko uporabo.

Proizvajalec si pridržuje možnost izvajanja sprememb, ki nimajo vpliva na delovanje naprave.

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

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

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

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

Opozorilo. Nevarnost požara: ne postavljajte stvari na kuhalno površino.

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

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

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

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

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

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

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

Opozorilo. Proces kuhanja mora biti nadzorovan. Krajši proces kuhanja mora biti ves čas nadzorovan.

Opozorilo. Uporabljajte le prekrivne elemente, ki sprojektirani s strani proizvajalca naprave oziroma takšnih, za katere proizvajalec v navodilih za uporabo potrdi, da so primerni. Uporaba neprimernih prekrivnih elementov lahko povzroči nesrečo.

NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE



- Treba je posebno pozornost namenjati otrokom, nahajajočim se v bližini štedilnika. Pri neposrednem stiku z delujočim štedilnikom obstaja nevarnost opeklin!
- Pozorni morate biti na to, da se mali gospodinjski aparati skupaj z vodi ne bodo dotikali razgretih delov štedilnika ali grelne plošče, saj izolacija teh aparatov ni odporna na učinkovanje visokih temperatur.
- V predal ne spravljati lahko gorljivih materialov, saj se lahko tekom uporabe pečice vnamejo.
- Tekom cvrtja na grelni plošči ne puščajte štedilnika brez nadzora. Olja in maščobe se lahko zaradi pregretja vnamejo.
- Ne sme se dopuščati onesnaženosti grelne plošče in zalivanja le-te s tekočino pri prekipevanju. Še zlasti se nanaša to na sladkor, ki lahko kemično reagira s keramično ploščo in jo lahko nepopravljivo poškoduje. Kakršnekoli morebitne onesnaženosti je treba tekoče odpravljati.
- Prepovedano je postavljati na razgreto grelno površino posodo z mokro spodnjo površino, saj lahko to povzroči nepovratne spremembe na plošči (neodstranljivi madeži).
- Uporabljati je treba posodo, ki jo priporoča proizvajalec, prilagojeno za uporabo pri delu s keramično ploščo.
- Ne sme se uporabljati posode iz umetnih materialov ali aluminijeve folije. Take posode se raztapljajo pri visokih temperaturah in lahko počkodujejo keramično ploščo.
- Ne sme se vklopiti grelne plošče pred predhodno postavitvijo posode nanjo.
- Odsvetuje se polaganje kovinskih predmetov kot so noži, vilice, žlice in pokrovke ter aluminijastih folij na ploščo štedilnika, saj lahko postanejo vroči.
- Prepovedana je uporaba posod z ostrimi robovi, ker lahko poškodujejo keramično ploščo.
- Ne sme se na odprta vrata pečice postavljati posod težkih prek 15 kg, na grelno ploščo pa ne težkih prek 25 kg.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih predmetov za čiščenje stekla vratic, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razpoke na steklu.
- Prepovedano je vstavljanje vročih posod in vložkov (nad 75°C) ter lahko gorljivih materialov v posodo predala.
- Prepovedana je uporaba tehnično pomanjkljivega štedilnika. Kakršnekoli napake sme odpravljati izključno oseba z ustreznimi pooblastili.
- V vsaki situaciji, ki jo povzroči tehnična napaka, je treba brezpogojno odklopiti napravo 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:

- **Uporaba pravilnih posod za kuhanje.**

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

- **Izbor posode s širino dna ujemajočo se s površino grelnega polja.**

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

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

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

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

Tudi ne odpirajte po nepotrebnem prepogosto vrat pečice.

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

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

Uporabljate pečico le v primeru večjega obsega jedi.

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.

- **Peka s termoventilatorjem pri zaprtih vratih pečice.**
- **Skrbno zapiranje vrat pečice.** Toplota uhaja zaradi nesnage na tesnilih vratic. Najboljša je takojšnja odstranitev.
- **Nepostavitev štedilnika v neposredno bližino hladilnika/zamrzovalnik.** 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

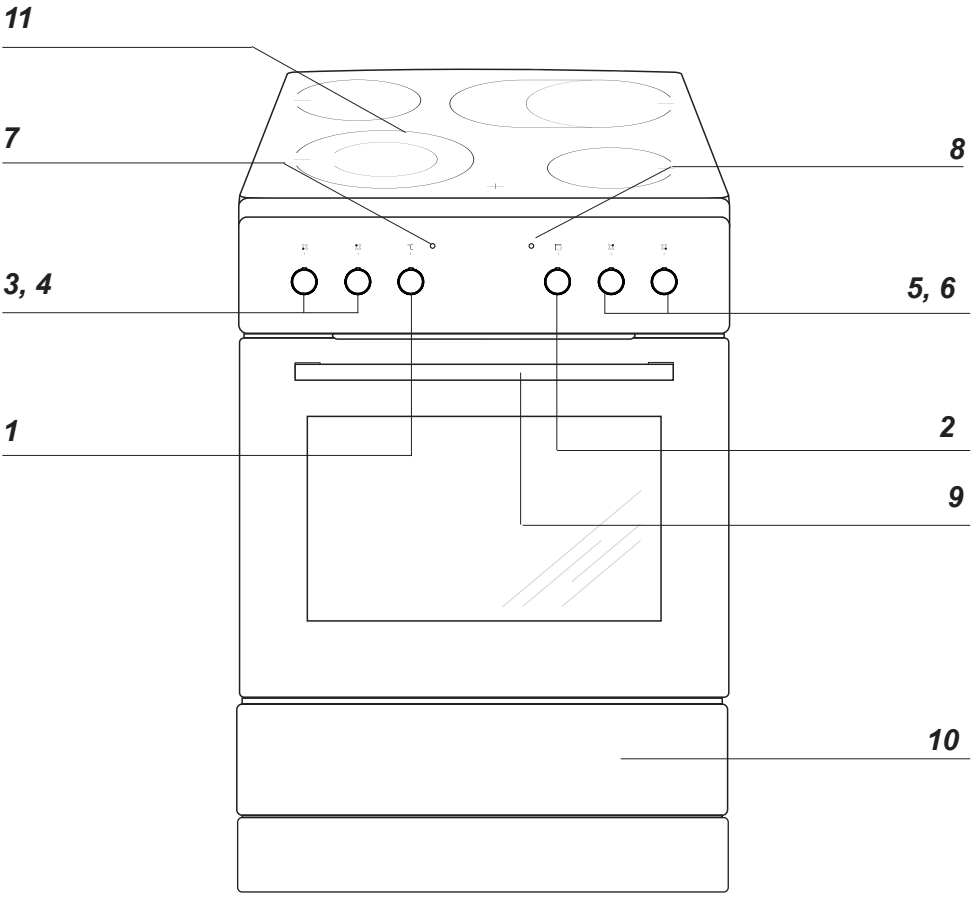


Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke.

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.

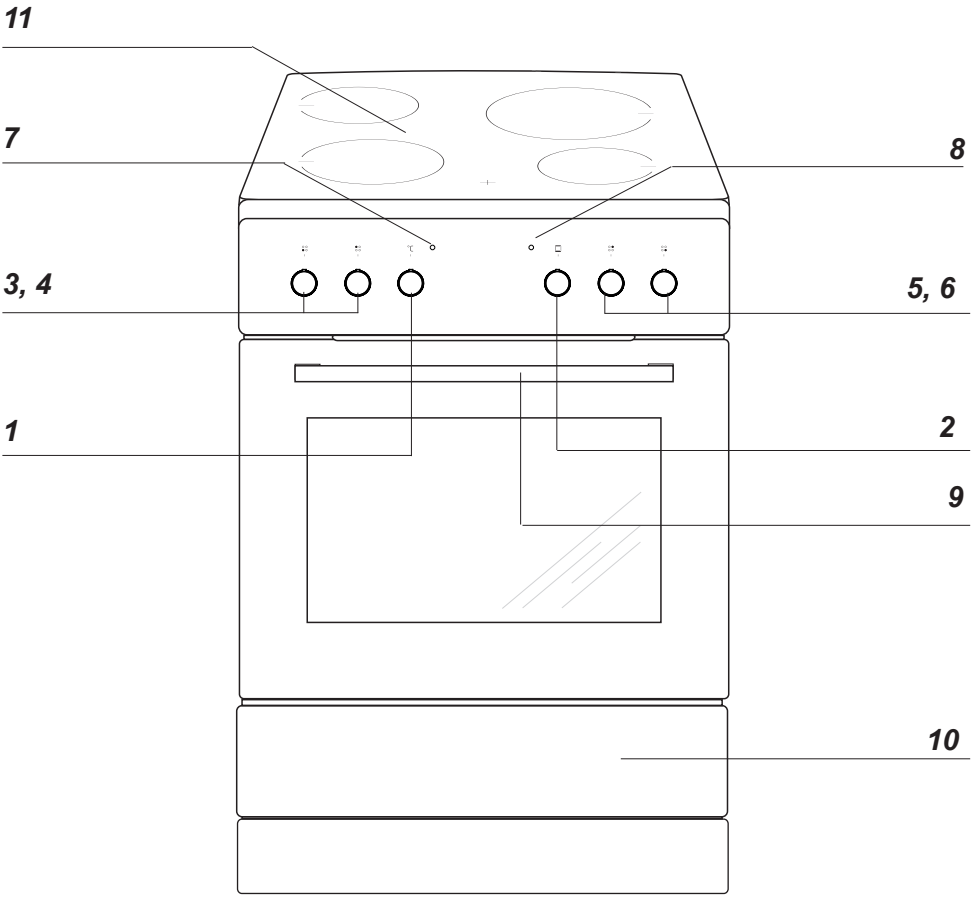
Ustrezno ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo pomaga preprečiti zdravju ljudi in stanju naravnega okolja škodljive posledice, izhajajoče iz prisotnosti v njej nevarnih sestavin in iz neustreznega skladiščenja in predelave take opreme.

OPIS IZDELKA



1 *Zasučni gumb termoregulatorja*
2 *Zasučni gumb izbora funkcije pečice*
3, 4, 5, 6 *Zasučni gumbi upravljanja z grelnimi polji*
7 *Kontrolna lučka termoregulatorja* ***L***
8 *Kontrolna lučka delovanja štedilnika* ***R***
9 *Ročica vrat pečice*
10 *Predal*
11 *Keramična plošča*

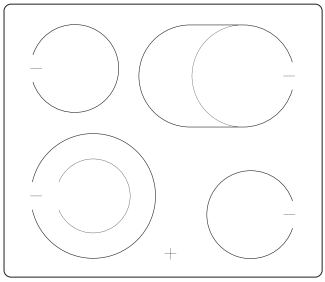
OPIS IZDELKA

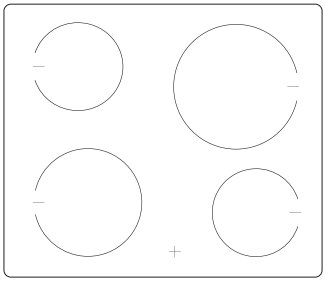


1 *Zasučni gumb termoregulatorja*
2 *Zasučni gumb izbora funkcije pečice*
3, 4, 5, 6 *Zasučni gumbi upravljanja z grelnimi polji*
7 *Kontrolna lučka termoregulatorja* ***L***
8 *Kontrolna lučka delovanja štedilnika* ***R***
9 *Ročica vrat pečice*
10 *Predal*
11 *Keramična plošča*

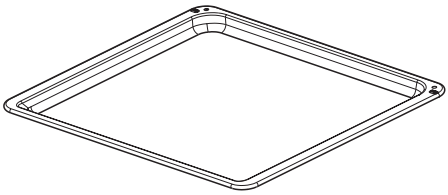
KARAKTERISTIKE IZDELKA

Keramične plošče

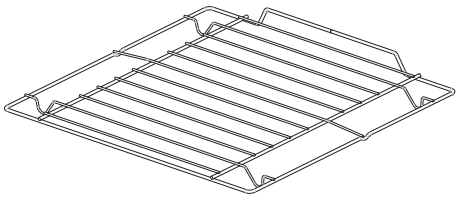




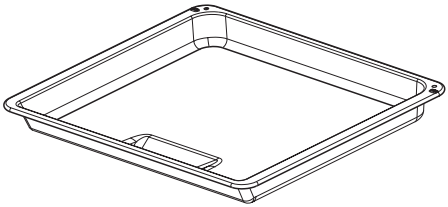
Dodatna oprema



*Pekač za pecivo**

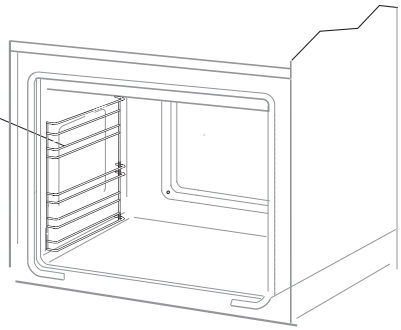


Rešetka za peko na žaru (sušilna lestvica)



*Pekač za peko (globoki)**

Stranski lestvici



**Odvisno od modela*

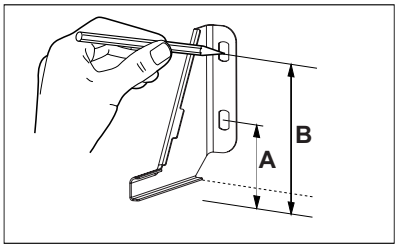
Postavitev štedilnika

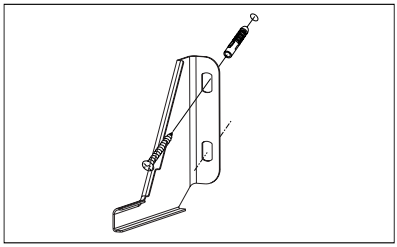
- Prostor, v katerega nameravamo postaviti štedilnik, mora biti suh in zračen in mora imeti pravilno delujočo ventilacijo, postavitev štedilnika mora omogočati prost dostop do vseh elementov upravljanja z napravo.
- Štedilnik je izveden v razredu Y, kar pomeni, da se ga lahko enostransko vgradi v visok pohištveni element ali v steno. Pohištvo za vgradnjo štedilnika vanj mora biti prevlečeno z materiali in oblepljeno z lepilom, odpornim na temperaturo 100°C. Neizpolnjevanje tega pogoja ima lahko za posledico deformiranje površine ali odlepitev obloge.
- Štedilnik je treba postaviti na trdno in ravno podlago (ne postavljati na podstavek).
- Napo je treba montirati skladno z navodili v k njej priloženih navodilih za montažo.
- Pred začetkom uporabe je treba štedilnik nastaviti v vodoravni položaj, kar je še posebej pomembno, ker omogoči to enakomerno razporeditev olja in maščobe v ponvi.

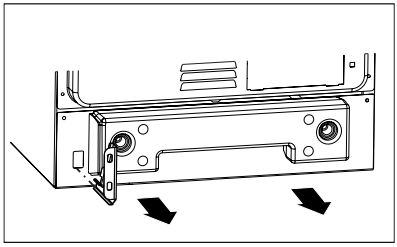
  Temu so namenjene regulacijske nožice, do katerih je omogočen dostop po izvlecitvi predala. Razpon nastavitve +/- 5mm.

Montaža blokade, varujoče pred prevrnitvijo štedilnika.

Blokado se montira v cilju preprečitve prevrnitve štedilnika. Blokada, ki ščiti pred prevrnitvijo štedilnika, omogoča, da otrok npr. ne bo v stanju vzpeti se na vrata pečice in s tem povzročiti prevrnitev štedilnika.







Štedilnik viš. 850 mm
A=80 mm
B=123 mm

Štedilnik viš. 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

Priklop štedilnika na električno napeljavo

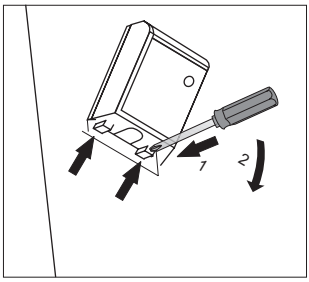
Pozor!
Priklop na napeljavo sme opraviti izključno kvalificirani monter z ustreznim dovoljenjem. Prepovedano je samovoljno izvajati predelave ali spremembe na električni napeljavi.

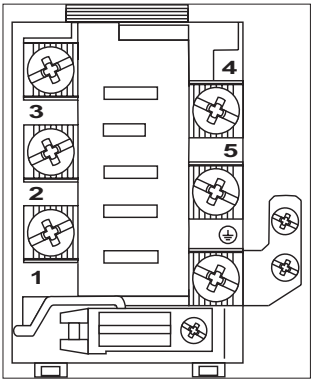
Nasveti za monterja

Štedilnik je tovarniško prilagojen za napajanje s trifaznim izmeničnim tokom (400V 3N~ 50Hz). Nazivna napetost grelnih elementov štedilnika je 230 V. Priklopna shema se nahaja tudi v bližini priključka štedilnika. Dostop do priključnega terminala je omogočen po odmontaži pokrova priključka, ki se jo opravi z uporabo ploščatega izvijača. Bodite pozorni na to, da pravilno izberete priključni vod, upoštevaje vrsto priključka in nazivno moč štedilnika.
Priključni vod je treba montirati v razbremenilnik priključka štedilnika.

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

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

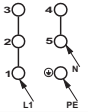
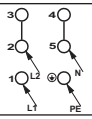
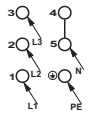




SHEMA MOŽNIH POVEZAV

Pozor! Napetost grelnih elementov 230V.

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

				Priporočena vrsta priklopnega voda
1	V primeru omrežja 230 V enofazni priklop z nevtralno žilo, mostiči povezujejo terminale 1-2-3 ter 4-5, zaščitna žila na ⏚	1N~		H05VV-F3G4 3 x 4 mm^2
2	V primeru omrežja 400/230 V dvofazni priklop z nevtralno žilo, mostiči povezujejo terminala 2-3 ter 4-5, zaščitna žila na ⏚	2N~		H05VV-F4G4 4 x 4 mm^2
3	V primeru omrežja 400/230 V trofazni priklop z nevtralno žilo, mostiči povezujejo terminala 4-5, fazne žile so priklopljene na 1, 2 in 3, nevtralna žila na 4-5, zaščitna žila na ⏚	3N~		H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm^2

Fazne žile - L1=R, L2=S, L3=T; N – nevtralna žila; PE – zaščitna žila

Pred prvim vklopom štedilnika

- 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.

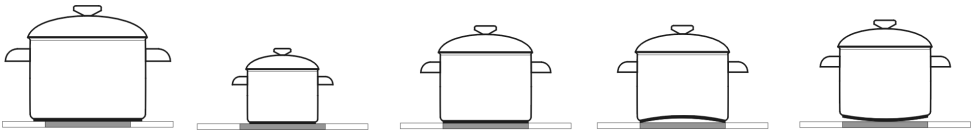
Pomembno!
Komoro pečice se sme čistiti samo s toplo vodo z dodatkom majhne količine tekočine za pomivanje posode.

UPORABA

Upravljanje grelnih polj keramične plošče.

Izbor posode

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



Izbor grelne moči

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

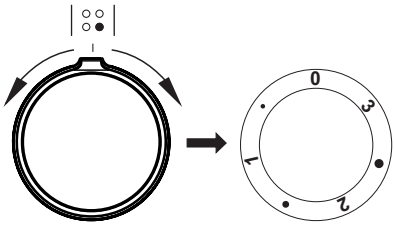
Zaporedje pozicij na zasučnem gumbu

0 Izklop
- Minimum, podgrevanje

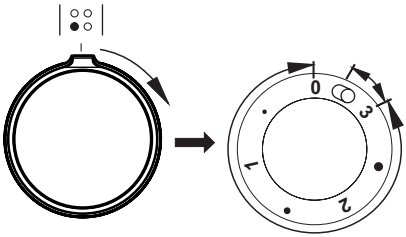
1 Dušenje zelenjave, počasno kuhanje
- Priprava juh, jedi v večjih količinah

2 Počasno cvrtje
- Peka mesa, rib

3 Maksimum, hitro segretje, hitra kuha, hitro cvrtje



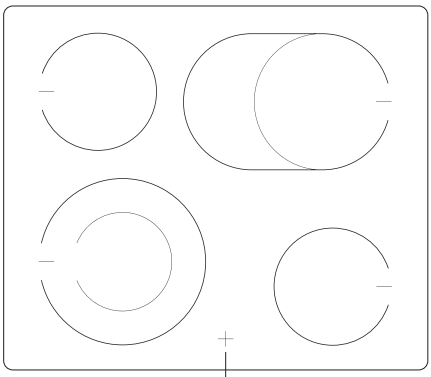
Pomembno!
Dovoljeno je vklapljati polja izključno z zasukavanjem zasučnega gumba v smeri urinih kazalcev. Vklapljanje z zasukavanjem gumba v obratni smeri lahko poškoduje stikalo.



V položajih „**0 • 1 •2 • 3**" zasučnega gumba deluje notranje grelno polje in je možno tekoče uravnavati količino toplote, dovajane do posode. Z zasukom zasučnega gumba za trenutek v položaj označen z - , se vklopi zunanje grelno polje. Od tega trenutka je možno tekoče uravnavati količino toplote, ki jo dovajata do posode obe grelni polji (notranje in zunanje), notranje stikalo izklopi ti polji šele po zasuku gumba v položaj 0.*

Indikator segretosti polja

Če temperatura grelnega polja preseže 50 °C, je to signalizirano s svetenjem ustreznega indikatorskega polja.
Svetenje indikatorja segretosti polja opozarja osebo za štedilnikom na nevarnost dotika vročega grelnega polja.
Po izklopu segrevanja grelnega polja, ima le-to še za približno 5-10 minut gretja nagrmadene toplotne energije, ki se jo lahko koristno uporabi npr. za podgretje jedi ali za vzdrževanje določene temperature jedi brez potrebe vklopa gretja.



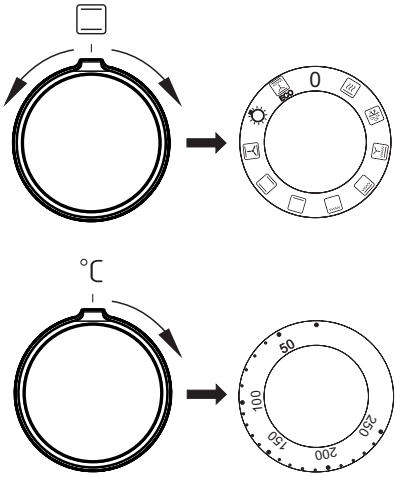
Indikator segretosti polja

**Odvisno od modela*

Funkcije pečice in uporaba le-te.

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

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



Izklop se izvede z zasukom obeh gumbov vpoložaj „ ●” / „**0**”.

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

0 Ničelna nastavitev

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

Odmrzovanje
Vklopljen je samo ventilator, brez uporabe grelcev.

Vklopljeni ventilator, opekač in zgornji grelec
Uporaba te funkcije v praksi omogoča pospešitev zaključka pečenja in dvig kulinarične vrednosti jedi.

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

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



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



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



Vklopljeni ventilator, spodnji in zgornji grelec
Pri tem položaju gumba opravlja pečica funkcijo testo. Tradicionalna pečica z ventilatorjem (priporočena funkcija tekom peke).
.



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



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

Kontrolne lučke

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

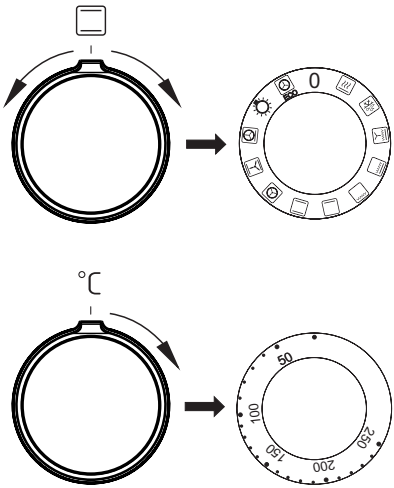
Pomembno!

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

Pečica s prisilnim obtokom zraka (grelnik termocirkulacije + ventilator)

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

in zasučnega gumba nastavitev temperature – nastavitev se izvede z zasukom gumba na želeno temperaturo.



Izklop se izvede z zasukom obeh gumbov vpoložaj „ ●” / „**0**”.

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

0 Ničelna nastavitev

Hitro razgretje
Vklopljeni termocirkulacija in opekač. Namenjeno za predhodno segretje pečice.

Odmrzovanje
Vklopljen je samo ventilator, brez uporabe grelcev.

Vklopljeni ventilator, opekač in zgornji grelec
Uporaba te funkcije v praksi omogoča pospešitev zaključka pečenja in dvig kulinarične vrednosti jedi.

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

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

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



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



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

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



Vklopljeni ventilator, spodnji in zgornji grelec
Pri tem položaju gumba opravlja pečica funkcijo testo. Tradicionalna pečica z ventilatorjem (priporočena funkcija tekom peke).



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



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



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



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

Kontrolne lučke

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

Pomembno!

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

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

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

Pozor!
Peko je treba izvajati pri zaprtih vratih pečice.

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

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Peka kruha in drugih jedi iz testa

- priporoča se peko jedi iz testa v pekačih, ki so del tovarniške opreme štedilnika,
- kruh in pecivo je možno peči tudi v modelih in v trgovini kupljenih pekačih, ki jih je treba namestiti na sušilni lestvici, **priporoča se uporabljati pekače črne barve, ki bolje prevajajo toploto in skrajšujejo čas pečenja,**
- ne priporočamo uporabe modelov in pekačev s svetlimi in bleščečimi se površinami v primeru koriščenja konvencionalnega gretja (zgornji + spodnji grelec), uporaba takih modelov lahko povzroči nezadostno zapečenost jedi spodaj,
- pri koriščenju funkcije termocirkulacije ni nujno predhodno segreti komore pečice, v primerih drugih vrst gretja pa je treba pred 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

- pri uporabi funkcije gretja ECO se zažene zoptimiziran način gretja, katerega cilj je varovanje z energijo med pripravo jedi,
- časa peke ni možno skrajšati prek 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 gretja ECO

Vrsta peke jedi	Funkcija gretja	Temperatura °C	Raven	Čas [min]
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

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]
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

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

Vrsta pečenja jedi	Funkcija pečice 	Temperatura °C	Raven 	Čas [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		220 - 240 [1)]	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		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.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Pečica s prisilnim obtokom zraka (grelnik termocirkulacije + ventilator)

Vrsta pečenja jedi	Funkcija pečice 	Temperatura °C	Raven 	Čas [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

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

[1)] Razgrejte prazno pečico

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

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

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

Pečenje peciva

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

[1] Razgrejte prazno pečico, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

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

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

Žar

Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (^{0}C)	Čas (min.)
Toast iz belega peciva	Rešetke	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Rešetke	4		250 [2)]	2 - 3
Goveji burgerji	Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin)	4 - rešetke 3 – pekač za pečenko		250 [1)]	1 stran 10 - 15 2 stran 8 - 13

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

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

Pečenka

Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (^{0}C)	Čas (min.)
Cel piščanec	Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin)	2 - rešetke 1 – pekač za pečenko		180 - 190	70 - 90
	Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin)	2 - rešetke 1 – pekač za pečenko		180 - 190	80 - 100

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

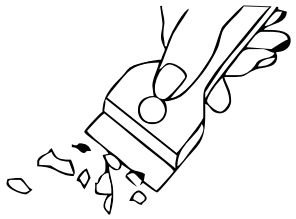
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

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

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

Keramična plošča

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



Strgalo za čiščenje plošče

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

- Priporočamo uporabo sredstev za čiščenje ali pomivanje z blagim delovanjem in z ustreznimi priporočili, kot npr. vse vrste tekočine ali emulzije za odstranjevanje maščob
  V primeru, da nimate na razpolago priporočenih sredstev, priporočamo uporabo tople vode z dodatkom tekočine za pomivanje posode ali sredstva za čiščenje pomivalnih korit iz nerjavečega materiala.

- Za umivanje in čiščenje površin uporabljajte mehko in nežno krpo, dobro absorbirajočo vlago.
  Keramično ploščo je treba po vsakokratnem umitju obrisati do suhega.

- Treba je posebno pozornost namenjati temu, da ne poškodujete keramične plošče, da ne nastanejo globoke praske ali okruški zaradi udarcev kovinskih pokrovov posod ali drugih predmetov z ostrimi robovi.

Pomembno!

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

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Pečica

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

- **Čiščenje s paro -Steam Clean:**
  (črka Q v označbi tipa pečice)
  -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,
  -odpreti vrata pečice, notranjost komore obrisati s krpo ali gobico, nato premiti s toplo vodo z dodatkom tekočine za pomivanje posode.

- **Čiščenje s paro -Aqualytic:**
  (črki Qa v označbi tipa pečice)
  -na dno komore pečice vliti 0,5 litra vode.
  -zapreti vrata pečice,
  -zasučni gumb regulatorja temperature nastaviti v položaj 90^{0}C, zasučni gumb funkcij pa v položaj zgornji in spodnji grelec ,
  -segrevati komoro pečice približno 30 minut,
  -po zaključku čiščenja odpreti vrata pečice, notranjost komore obrisati s krpo ali gobico, nato premiti s toplo vodo z dodatkom tekočine za pomivanje posode

- Po umitju komore pečice le-to obrisati do suhega.

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

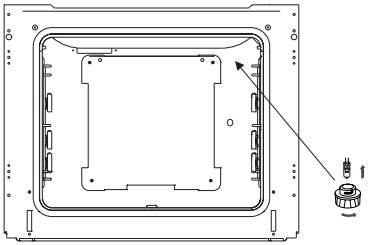
Pozor! Za čiščenje in vzdrževanje sprednjih steklenih površin ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo abrazivne snovi.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

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.

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

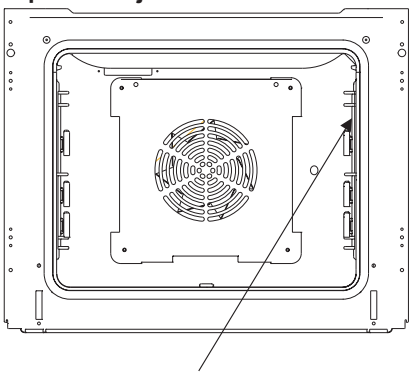


Osvetlitev pečice

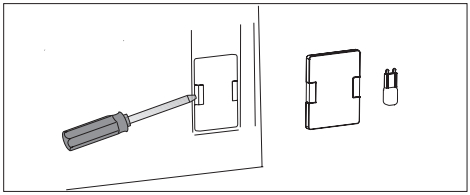
Pozor! Potrebno je paziti, da se vstavljene halogenske žarnice ne dotikamo neposredno s prsti.

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.

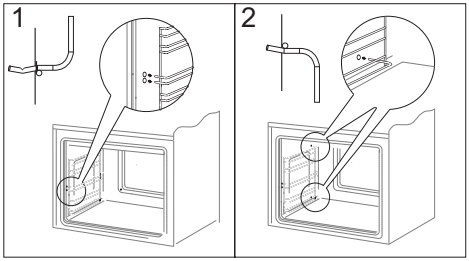


Osvetlitev pečice

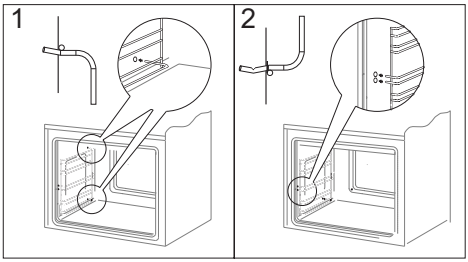


1. Izklopite napajanje pečice
2. Vzeti nastavke iz pečice.
3. Če pečica vsebuje teleskopske nosilce, jih je potrebno odstraniti
4. Uporabiti križni izvijač, odviti štiri vijake, ki privijajo pokrov, odstraniti pokrov in odstraniti tesnilo, ga umiti in paziti, da ga obrišete do suhega.
5. Odviti halogensko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

- 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

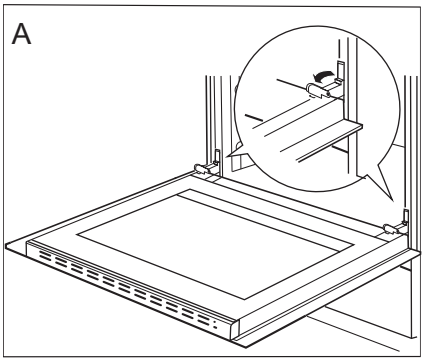


Nameščanje lestvic

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Snemanje vrat

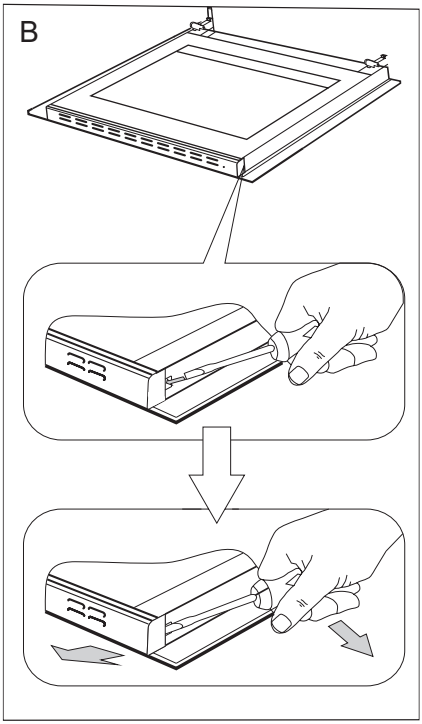
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečaju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem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

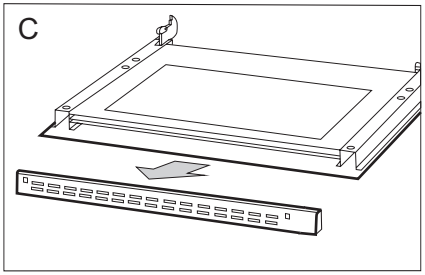


Odmik zaroval tečajev

Odstranitev notranjega stekla

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





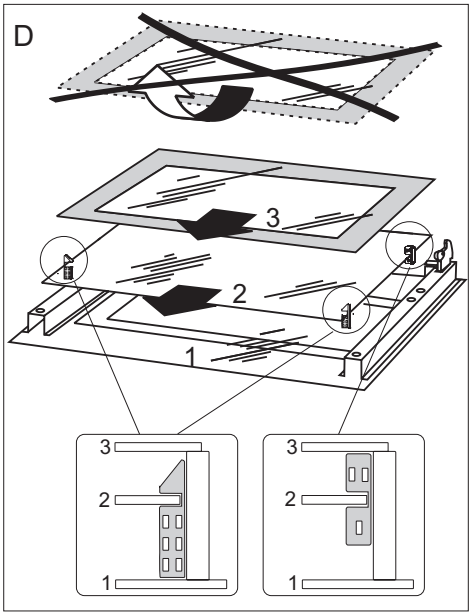
3. Notranje steklo izvleči z mesta pritrjenosti (v spodnjem delu vrat). Sl. D.

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

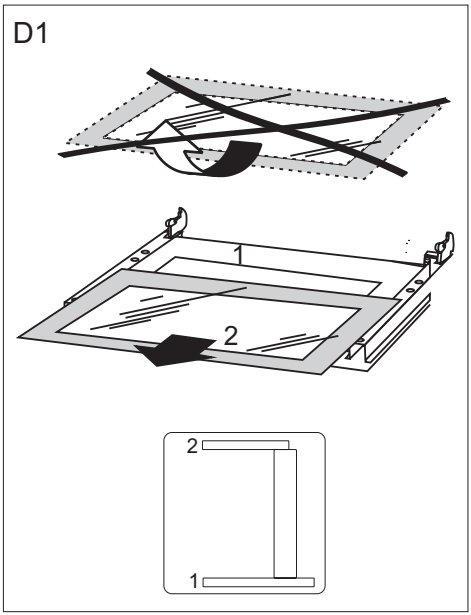
4. Umiti stekla s toplo vodo in majhno količino čistilnega sredstva.

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

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



Odstranjevanje notranjih stekel. 3 stekli.



Odstranjevanje notranjih stekel. 2 stekli.

Periodični pregledi

Poleg opravil tekočega vzdrževanja štedilnika v čistem stanju je treba:

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

Pozor! kakršna koli popravila in izvedbe 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.ne deluje osvetlitev pečice	razrahljana ali poškodovana žarnica	priviti ali zamenjati pregorelo žarnico (glej razdelek *Čiščenje in vzdrževanje*)

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost	230/400V~50Hz
Nazivna moč	maks. 10,4 kW
Dimenzije štedilnika (višina/širina/globina)	85 / 60 / 60 cm

Osnovne informacije:

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

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

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

Prisilni obtok zraka ECO (grelnik termocirkulacije + ventilator)	
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).

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

Izjava proizvajalca

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

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

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