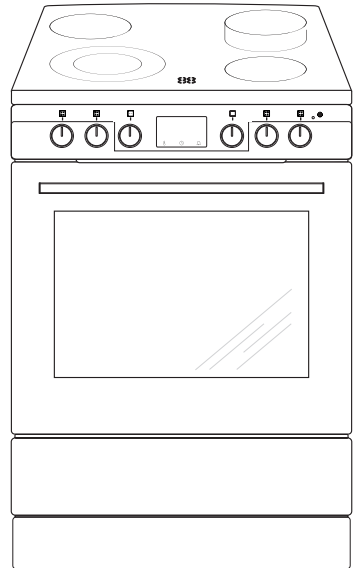




6226CE3.377eETsrPrDHbScVI(Xx) / SHPCX 916 101 E

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

	CZ
POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ	4
JAK ŠETŘIT ENERGII	7
POPIS VÝROBKU	9
INSTALACE	11
OBSLUHA	13
PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY	27
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU	32
TECHNICKÉ ÚDAJE	39
	SK
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	42
AKO ŠETRIŤ ENERGIU	45
OPIS VÝROBKU	47
INŠTALÁCIA	49
PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY	65
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA	70
TECHNICKÉ ÚDAJE	77
	HR
INFORMACIJE O SIGURNOSTI	80
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU	83
OPIS PROIZVODA	85
INSTALACIJA	87
UPORABA	90
PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI	104
TEHNIČKI PODACI	116
	SL
NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE	118
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO	121
OPIS IZDELKA	123
INSTALACIJA	125
UPORABA	128
PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI	142
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA	147
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE	149
TEHNIČNI PODATKI	154

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

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

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

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

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

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

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

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.

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

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 odstranit 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 znalostí 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!

Postupujeme tedy dle následujících pravidel:

- **Používání správného nádobí k vaření.**

Hrnce s rovným a silným dnem umožňují ušetřit až 1/3 elektrické energie.

Je třeba pamatovat na přikrývání pokličkou, v opačném případě spotřeba roste čtyřnásobně!

- **Výběr nádob na vaření příslušně k ploše varné plotýnky.**

Nádoba na vaření by neměla být nikdy menší, než varná plotýnka.

- **Péče o čistotu varných ploch a den hrnců.**

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

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

Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.

Vypínání v pravý čas a využívání zbytkového tepla.

V případě vaření 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.

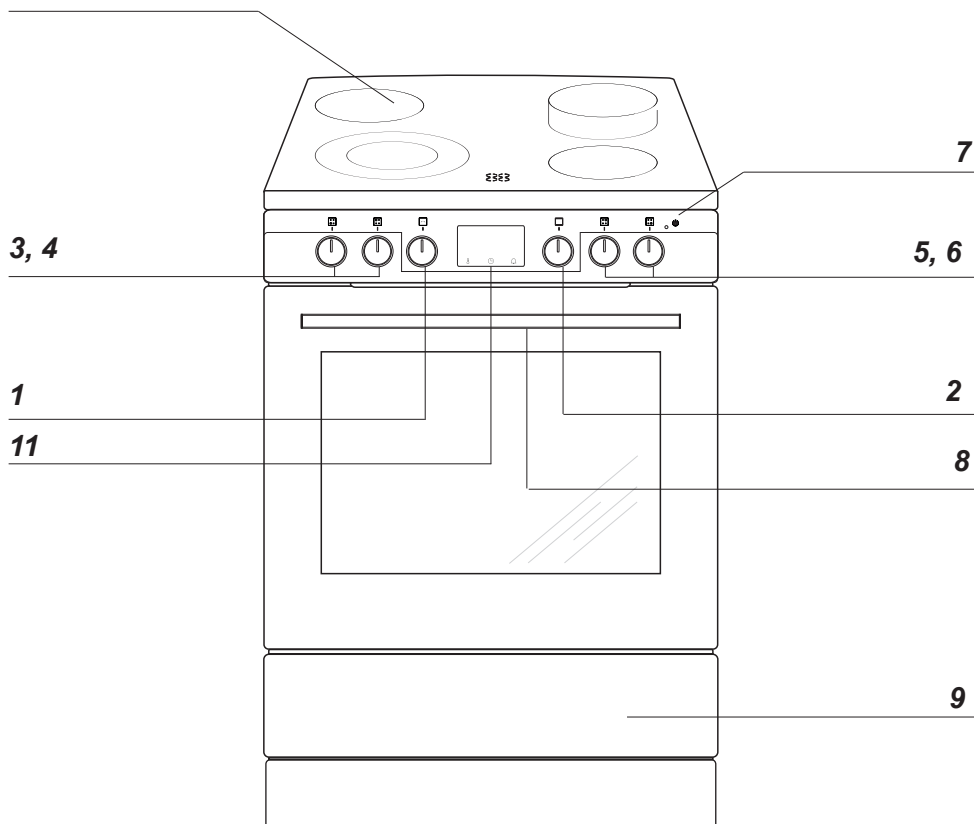
Materiály použité v zařízení jsou vhodné pro opětovné využití v souladu s jejich označením.

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.

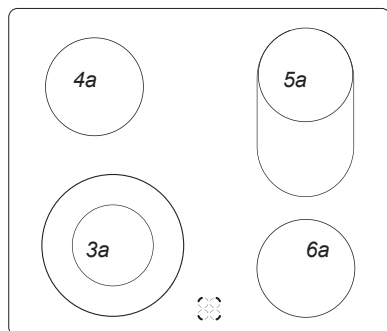
POPIS VÝROBKU

10



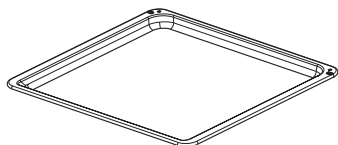
- 1 Otočný knoflík regulátoru teploty
- 2 Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby
- 3, 4, 5, 6 Otočné knoflíky pro ovládání varných ploch
- 7 Kontrolní lampička provozu sporáku
- 8 Úchyt dvířek trouby
- 9 Šuplík
- 10 Sklokeramická varná deska
- 11 Elektronický programátor

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

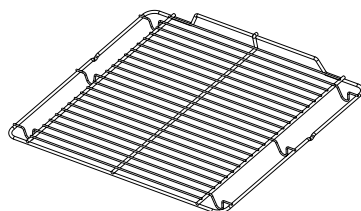


3a	Ø 21 / Ø 12 cm
4a	Ø 14,5 cm
5a	Ø 14 x 25 cm
6a	Ø 14,5 cm

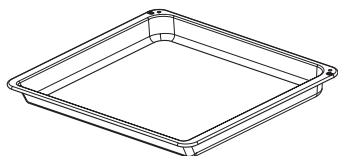
Vybavení sporáků – souhrn:



*Plech na pečivo**

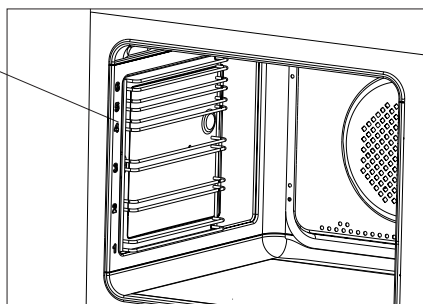


*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*



*Pečící plech /maso/**

Boční závěsné lišty plechů



*u některých typů

INSTALACE

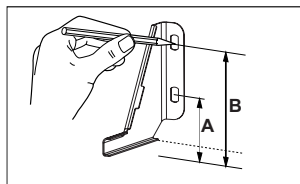


Ustavení sporák

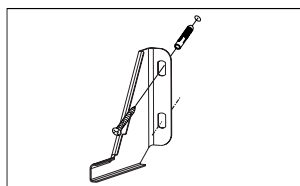
- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Sporák je vyroben ve třídě Y, a jako takové může být zastavěno jednostranně vysokým kusem nábytku nebo stěnou. Nábytek pro zástavbu musí mít obložení 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.

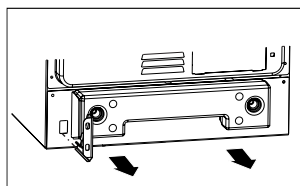
Blokáda je montovaná takovým způsobem, aby předcházela převrácení se sporáku. Díky chránící blokádě před převrácením se sporáku, dítě nebude např. moci stoupnout na dveře trouby a tím způsobit převrácení sporáku.



Sporák,
výška 850 mm
A=60 mm
B=103 mm



Sporák,
výška 900 mm
A=104 mm
B=147 mm



Pozor!

Přestože bylo vynaloženo veškeré úsilí k odstranění otřepů a ostrých hran v tomto zařízení, je třeba s ním zacházet opatrně. Během instalace doporučujeme používat ochranné rukavice.

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 připojovací 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.

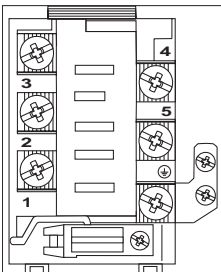
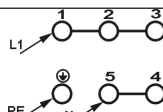
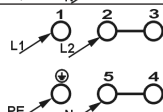
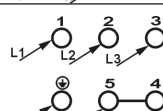
Pozor!

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

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

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

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

		SCHÉMA MOŽNÝCH PŘIPOJENÍ Pozor! Napětí topných součástí 230V Pozor! Ve všech případech připojení musí být ochranný vodič propojený s svorkou $\oplus$ 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 $\oplus$	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²	
2	V případě sítě 400 / 230 V dvoufázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na $\oplus$	2N~		H05VV-F4G4 4X 4 mm ²	
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 $\oplus$	3N~		H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²	
Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrální vodič; PE – ochranný vodič					

Před prvním zapnutím pečicí trouby

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

Ovládací kolečka jsou „schované“ v ovládacím panelu, pro zvolení funkce je potřebné:

1. opatrně stlačte ovládací kolečko a pusťte,
2. nastavte na zvolenou funkci. Označení ovládacího kolečka na jeho obvodě odpovídá dalším funkcím realizovaným pečicí troubou.

Pozor!

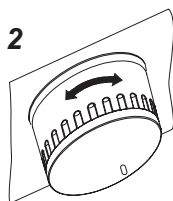
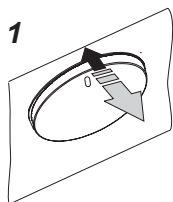
V případě sporáků vybavených elektronickým programátorem, bude displej po zapojení do sítě ukazovat „0:00“. Je třeba nastavit aktuální čas programátoru. (Viz. návod k obsluze programátoru.)

Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

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

Důležité!

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

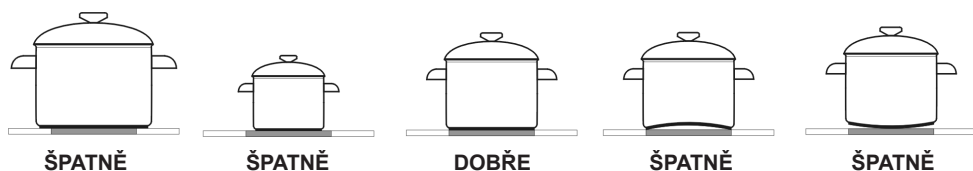


OBSLUHA

Ovládání činnosti varných ploch sklokeramické desky.

Volba nádoby

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

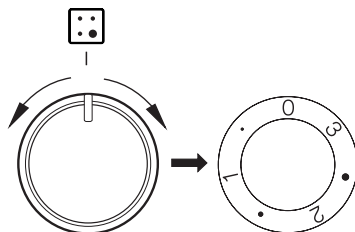


Volba varného výkonu

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

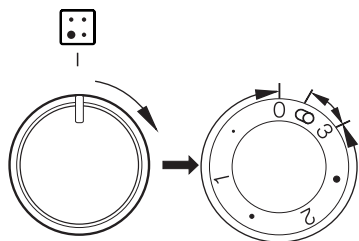
Příklady nastavení otočného knoflíku

- 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.

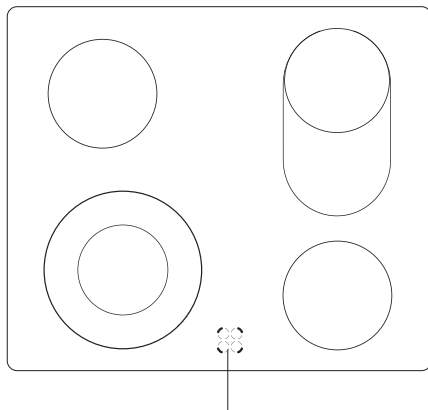


V rozmezí otočného knoflíku „0 • 1 • 2 • 3” pracuje vnitřní varná plocha a lze plynule regulovat množství tepla dodávaného nádobě. Okamžité přetočení otočného knoflíku do polohy označené –  způsobuje zapnutí vnější varné plochy. Od této chvíle lze plynule regulovat množství tepla dodávaného nádobě oběma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

Ukazatel ohřevu plochy

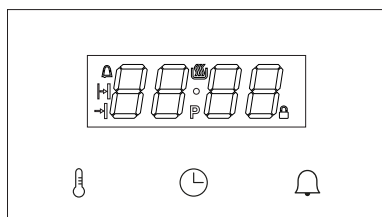
Pokud teplota varné plochy překračuje 50°C, je to signalizováno svícením příslušné plochy ukazatele.

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

Elektronický programátor



Programátor je vybaven LED displejem a 3 tlačítky (senzory).

Tlačítko (Senzor)	Popis
	Nastavení teploty
	Nastavení hodin
	Časovač

Upozornění: Každé použití tlačítka (senzoru) je potvrzené zvukovým signálem. Zvukové signály nelze vypnout.

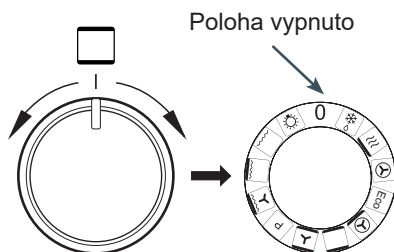
Význam symbolů na displeji.

Symbol	Popis
	Termostat
	Časovač
	Provozní doba
	Doba ukončení provozu
	Pyrolýza
	Blokace

Otočný funkční knoflík trouby

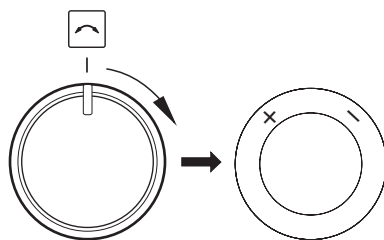
Trouba může být ohřívána pomocí spodního topného tělesa, horního ohříváče, horkého vzduchu a ohříváče opékače. Příslušnou funkci vyberete pomocí funkčního otočného knoflíku.

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



Nastavovací knoflík +/-

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



Zapnutí napájení

Po připojení k napájecímu zdroji (nebo při zapnutí napájení po předchozím vypnutí) se trouba dostane do režimu nastavení aktuálního času, na displeji začne blikat **0.00**.

Stiskněte tlačítko (senzor) . Otočným knoflíkem nastavení +/- se mění nastavení času. Používání zařízení není možné bez předchozího nastavení času.

Aby potvrdit nastavení času, musí být otočný knoflík volby funkcí v pozici 0. V případě kdy otočný knoflík volby funkcí je v jiné pozici, bliká symbol  a programátor čeká, až bude otočný knoflík volby funkcí nastaven do pozice 0.

Stisknutí tlačítka (senzor)  potvrzuje čas a programátor přechází do režimu standby.

Upozornění: V případě výpadku napájení budou všechny zadané parametry, jako je doba chodu, teplota a funkce vymazány, aby bylo možné pokračovat v práci, musí být znovu zadány hodnoty. Pokud přerušeným programem bylo pyrolytické čištění (nebo jsou dveře zablokované z jiného důvodu – rozsvícený symbol ), tak před nastavením hodin je prováděna procedura ochlazování trouby a otevírání dveří. Pokud je v troubě teplota vyšší než 80°C zahajuje se proces ochlazování trouby, nemá to vliv na průběh nastavení hodin. Ochlazování se vypne, když teplota klesne pod 75°C.

Pohotovostní režim (standby).

Přepnutí do pohotovostního režimu ruší veškeré nastavení času, teploty a časovače. Topná tělesa jsou odpojeny. Displej zobrazuje aktuální čas a má snížený jas. Aktivní je tlačítko (senzor)  jehož stisknutí způsobí přechod na nastavení času, změnu tónu a změnu jasu, jakož i tlačítko (senzor)  je-

hož stisknutí způsobí přechod na nastavení času časovače.

Pokud teplota v komoře přesáhne 80 ° C, místo aktuálního času se zobrazí aktuální teplota v komoře (funguje jako indikátor zbytkového tepla) a zapne se chladicí ventilátor. Po snížení teploty na 75 ° C se ventilátor vypne a zobrazení teploty v komoře se změní na aktuální čas.

Přechod do režimu standby:

- kdykoli otočením funkčního knoflíku do polohy 0, přejdete do pohotovostního režimu (standby) tímto způsobem zařízení vydá zvuk;
- po výpadku napájení a nastavení aktuálního času;
- po skončení časových programů (automatický a poloautomatický, časovač);
- po aktivaci ochrany proti neustálému ohřívání;
- v případě probíhajícího pyrolytického cyklu přetočením knoflíku do polohy 0 přepne troubu do režimu chlazení a odblokování dveří, až po ochlazení a odblokování dojde k přechodu do pohotovostního režimu (standby).

Ukončení režimu standby:

Přetočením otočného knoflíku z pozice 0 do libovolné funkční polohy způsobí přepnutí z pohotovostního režimu do aktivního režimu. Pozor – pokud programátor automaticky přešel do pohotovostního režimu (standby), musí uživatel nejprve otočit knoflíkem do polohy 0 a teprve poté může ukončit pohotovostní režim.

Když je v pohotovostním režimu otočný knoflík v jiné poloze než 0 – bliká symbol . Hluboký pohotovostní režim.

Pokud je trouba v pohotovostním režimu po dobu 10 minut, dochází k přechodu do hlubokého pohotovostního režimu – senzory a ovládací knoflík +/- nefungují, jediný způsob, jak přístroj vybudit, je otočit knoflík z polohy „0“ do jakékoli jiné polohy.

Umístění aktuálního času

Nastavení aktuálního času je možné pouze v pohotovostním režimu. Stisknutí tlačítka (senzoru)  v tomto režimu zobrazuje aktuální čas v normálním jasu. Otočným knoflíkem nastavení +/- je možné opravit aktuální čas, 10 vteřinová nečinnost způsobuje zapamatování aktuálního nastavení a návrat do režimu standby. Tlačítko (senzor)  způsobí přechod do nastavení frekvence zvukového signálu. Hodiny pracují pouze v režimu 24h.

Noční režim

Pokud je zařízení v pohotovostním režimu (standby), pak se mezi 22:00 a 6:00 jas displeje sníží na hodnotu odpovídající nočnímu režimu - 2 úrovně nižší než nastavená hodnota.

Změna frekvence zvukového signálu

Funkce je dostupná po celou dobu v režimu standby, bez časového omezení. Další stisknutí tlačítka (senzoru)  během nastavování hodin způsobí zobrazení **ton1**, kde **1** je označením aktuálního zvukového signálu v možnostech od 1 do 3. Přetočení otočného tlačítka nastavení +/- způsobí změnu aktuálního zvukového signálu a 5 vteřinová nečinnost způsobí potvrzení aktuálně zvoleného zvuku a přepnutí do režimu standby.

Změna jasu displeje

Funkce je dostupná po celou dobu v režimu standby bez časového omezení. Další stisknutí tlačítka (senzoru)  během změny frekvence zvukového signálu způsobí zobrazení **bri4**, kde **4** je označením jasu na stupnici od 1 do 9. Přetočení otočného knoflíku nastavení +/- způsobí změnu jasu

a 5 vteřinová nečinnost potvrzuje aktuálně zvolený jas a způsobí přechod do režimu standby.

Aktivní režim

Je to režim, ve kterém trouba provádí pečicí (čisticí) funkce podle hodnoty nastavené na otočném knoflíku funkcí.

Auto-off: V případě ukončení naprogramovaných činností (automatická, poloautomatická práce, čištění, časovač), programátor přechází do režimu standby, dokonce pokud otočný knoflík volby funkcí není nastavený na 0.

Osvětlení

Světlo v troubě je ovládané programátorem. Ve výchozím nastavení je ono zapnuté.

Světlo je vypnuté:

- v pozicích: 0, Pyrolýza, ECO
- když teplota uvnitř komory dosáhne vyšší hodnoty než 300°C;
- v programu pyrolýzy a ochlazování;
- před spuštěním ohřevu v automatickém programu a po ukončení automatického a poloautomatického programu;
- v režimu standby, pokud je otočný knoflík nastavený na jinou pozici než 0.

Chladicí motor

Zapnutí a vypnutí chladicího motoru je nezávislé na nastavených funkcích a stavu programátoru. Chladicí motor zůstává zapnutý, když teplota v komoře překročí 80 ° C a vypne se, když teplota klesne pod 75 ° C.

Symbol termostatu

Symbol termostatu  označuje stav práce topných těles. Pokud je kterékoliv topné těleso napájeno, symbol se rozsvítí. Symbol zhasne, pokud není žádné z topných těles

napájeno (např. když trouba dosáhne nastavené teploty a topná tělesa jsou odpojena, dokud teplota neklesne).

Časovač

Časovač je dostupný po stisknutí tlačítka (senzoru)  v režimu standby a v aktivním režimu. Stisknutí  způsobí blikání symbolu  a zobrazení aktuální hodnoty odpočítávaného času nebo **0.00** pokud časovač není aktivní.

Potom otočným knoflíkem nastavení +/- se nastavuje hodnota odpočítávaného času a tlačítko (senzor)  nebo 5 vteřinová nečinnost způsobuje akceptaci nastavení.

Pokud je časovač aktivní (odpočítává čas) na displeji svítí symbol .

Po odpočítávání do nuly je generován alarm časovače, který lze smazat libovolným tlačítkem (senzorem).

Odpočítávání času časovačem blokuje automatický přechod panelu z aktivního do pohotovostního režimu - panel se samostatně přepne do pohotovostního režimu až po resetování budíku.

Dvířka trouby

Během provozu dveře trouby by měly být zavřené.

Otevření dvířek během aktivního ohřevu způsobí odpojení ohřevných prvků trouby. Pokud tento stav trvá déle než 60 sekund, programátor vyšle signál, alarm otevření dveří. Alarm je možné vypnout stisknutím libovolného tlačítka (senzoru) nebo zavřením dveří. Otevření dveří neovlivní hodnotu nastavení teploty a času, ale pokud zůstanou dveře otevřené déle než 10 minut, programátor zruší všechna nastavení a přejde do pohotovostního režimu.

Omezení provozní doby

Z bezpečnostních důvodů má trouba omezení doby provozu. Pokud je nastavená teplota

max. 100 ° C, trouba přejde do pohotovostního režimu po 10 hodinách provozu, pokud je nastavená teplota 200 ° C a více, maximální provozní doba je omezena na 3 hodiny. V rozsahu 101°C-199°C se lineárně mění čas provozu, tzn. čím vyšší teplota, tím kratší čas práce (mezi 3 h a 10 h).

Zapnutí funkce ohřevu

Funkce ohřevu se aktivuje otočením funkčního knoflíku z 0 do vybrané polohy. Po přetočení otočného knoflíku do pozice ohřevu se na displeji místo aktuálního času objeví výchozí teplota v podobě **170C**, definována zvlášť pro každou pozici.

Hodnota teploty bliká (snižuje jas) a symbol C trvale svítí. Hodnota se mění společně s otáčením otočného knoflíku volby funkcí.

Po stisknutí senzoru  se trouba automaticky přepne do aktivního režimu. Po 10 minutách nečinnosti se trouba přepne do pohotovostního režimu.

Stisknutí tlačítka (senzoru)  způsobuje nastavení automatického režimu.

Nastavení teploty

Během volby funkce ohřevu se nastavovací knoflík +/- používá ke změně nastavené teploty. Teplota se mění o 5 ° C v rozsahu určeném pro každý program. Přidržením nastavovacího knoflíku +/- po dobu nejméně 1 vteřiny, se následně bude měnit teplota o 10 ° C.

Stisknutím tlačítka (senzoru) se teplota uloží  nebo po 5 sekundách nečinnosti se hodiny přepnou na zobrazení aktuálního času. Přetočení nastavovacího knoflíku +/- způsobí zobrazení na 2 vteřiny:

- doleva [-] – nastavené teploty;
 - doprava [+] – aktuální teploty v komoře;
- Teplota je zobrazena bez efektu blikání, nezpůsobuje to žádnou změnu v nastavení.

Změna nastavení teploty

Stisknutí tlačítka (senzoru)  během provozu trouby způsobuje přechod do režimu změny nastavení. Na displeji bliká hodnota teploty (snižuje jas) a symbol C trvale svítí. Otočný knoflík nastavení +/- upravuje nastavení. Teplota je uložena po stisknutí tlačítka (senzoru)  a následně hodiny přecházejí na zobrazení aktuálního času - v případě nečinnosti po 5 sekundách se programátor vrátí do aktivního režimu.

Změna parametrů během provozu

Během provozu je možné změnit prováděnou funkci. Pokud uživatel při úpravě teploty otočí ovládacím knoflíkem, zobrazí se výchozí teplota pro nový program a znovu se začíná počítat pětisekundová doba nečinnosti. Pokud uživatel při nastavení teploty otočí ovládací knoflík, program pokračuje s nastavenou teplotou – s výjimkou případů, kdy má nová funkce menší rozsah přípustných teplot – pak je nastavena nejbližší možná teplota.

OBSLUHA

Tabulka funkcí ohřívání

Popis funkce		Realizace						Teplota [°C]		Výchozí t. [°C]
		Světlo	Horní ohříváč	Ohříváč opékače	Ohříváč ventilátoru	Dolní ohříváč	Ventilátor	min.	max	
	Rozmrazování	✓					✓	---	---	---
	Rychlý ohřev	✓		✓	✓		✓	30	280	170
	Termooběh	✓			✓		✓	30	280	170
	ECO				✓		✓	30	280	170
	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Konvenční	✓	✓			✓		30	280	180
	Pečivo	✓	✓			✓	✓	30	280	170
	Pyrolytické čištění		✓	✓		✓		---	---	480
	Turbo gril*	✓	✓	✓			✓	30	280	190
	Super gril*	✓	✓	✓				30	280	250
	Gril*	✓		✓				30	280	250
	Osvětlení	✓						---	---	---
0	Trouba vypnutá							-	-	-

*Rošt (pokud je)

Poloautomatická práce

Poloautomatická práce spočívá v nastavení času, po kterém se zařizení automaticky vypne. Možná doba vypnutí je od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut.

Aby nastavit pracovní dobu, je třeba v aktivním režimu nebo po otočení funkčního knoflíku na požadovanou funkci, stisknout tlačítko (senzor)  Na displeji hodin bliká symbol  a zobrazuje se nápis **dur** na 1 sec. a následně se zobrazuje **0.00** (nebo se zobrazuje aktuální čas do vypnutí trouby, pokud byla tato funkce dříve aktivní). Otočný knoflík nastavení +/- mění hodnotu nastavení, 5 vteřinová nečinnost způsobuje východ bez aktuálních změn nastavení, tlačítko (senzor)  způsobuje potvrzení aktuálního nastavení automatického času vypnutí. Po 5 vteřinách nečinnosti po stisknutí tlačítka (senzor)  hodiny přejdou do zobrazení aktuálního času.

Během poloautomatické práce symbol  svítí natrvalo.

Funkce ohřevu a teploty je možné libovolně modifikovat během poloautomatické práce. Poloautomatickou práci lze deaktivovat nastavením času práce na 0.00 – tehdy po stisknutí tlačítka (senzor)  nebo po 5 vteřinách nečinnosti trouba přejde do provozu na neomezenou dobu.

Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál [alarm ukončení práce]. Veškeré ohřevné prvky jsou odpojeny. Alarm je možné vymazat na 3 způsoby:

- a) Provedením jedné z činností:
 - stisknutím libovolného tlačítka (senzor)  kromě ;
 - otočením funkčního knoflíku;
 - pohybem nastavovacího knoflíku +/-;
 - otevřením dveří.

Způsobí to vymazání veškerého nastavení

funkcí, teplot. I přes nastavení otočného knoflíku do funkce ohřevu, přejde trouba do režimu standby.

b) přetočením otočného funkčního knoflíku na 0 – trouba přejde do režimu standby.

c) stisknutím tlačítka (senzor)  přejdete do režimu nastavení času práce – je možné pak pokračovat v pečení na dosavadních parametrech funkce ohřevu a teploty po znovu nastaveném čase. Pozor – v tomto případě (prodlužování dříve nastaveného času během výstražného tónu informujícího o ukončení poloautomatické práce) nastavení času **0.00** způsobuje vypnutí trouby a ne práce na neomezenou dobu.

Automatická práce

Automatická práce spočívá v naprogramování programátoru tak, aby se zapnul se zpožděním a dokončil proces ohřevu v určenou dobu.

Aby nastavit automatickou práci, je třeba pro začátek nastavit požadovaný čas ohřevu (stejně jako v případě poloautomatické práce). Po potvrzení času práce tlačítkem (senzorem)  bliká symbol , na displeji se objeví nápis **end** po dobu 1 vteřiny a následně se zobrazí doba pečení (vypočtená jako aktuální čas + nastavený čas trvání + 1 minuta). Otočný knoflík nastavení +/- způsobuje změnu času ukončení. 5-vteřinová nečinnost způsobuje návrat bez změny nastavení a tlačítko (senzor)  potvrzuje čas ukončení. Po potvrzení času ukončení symboly  a  se rozsvěcují na trvalo a na hodinách se znovu zobrazuje aktuální čas. Během odpočítávání do začátku ohřevu se zobrazují symboly  a . Ve chvíli začátku ohřevu symbol  pracuje v souladu se stavem ohřívacích těles (úplný jas nebo vypnutý) a trouba se dále chová stejně jako během poloautomatické práce.

Náhled a modifikace nastavených časů je možná po stisknutí . Stisknutí tlačítka (senzoru) jednou způsobuje přechod do nastavení času práce, ještě jednou do nastavení času ukončení a potřetí zpět na zobrazení aktuálního času. Změna nastavení času práce na **0.00** způsobuje současné vymazání pracovní doby a času ukončení - přepnutí do práce bez nastavené doby.

Čas ukončení je možné modifikovat v rozsahu od (aktuální čas + čas práce + 1 minuta) do (aktuální čas + čas práce + 10 hodin). Čas práce (při nastaveném čase ukončení) je možné modifikovat od 0 do (čas ukončení – aktuální čas – 1 minuta).

Po ukončené práci nastavte otočný funkční knoflík do pozice 0.

Teplotní sonda na maso*

Teplotní sondu je možné vložit do trouby v libovolné chvíli.

V režimu standby to nemá vliv na funkci trouby.

V provozním režimu (při nastavené funkci a teplotě) vložení teplotní sondy způsobuje blikání (snižováním jasu) dvou teplot: na číslicích 1-2 je viditelná aktuální teplota teplotní sondy, na číslicích 3-4 nastavená teplota (ve výchozím nastavení 80).

Ihned po vložení teplotní sondy otočným knoflíkem nastavení +/- je možné ihned měnit nastavenou teplotu teplotní sondy. Tlačítko (senzor)  a 5-ti vteřinová nečinnost mají za následek zapamatování aktuálního nastavení. Zapamatována hodnota nastavené teploty je zobrazena bez blikání.

Provoz trouby se mění následovně:

Kdy teplota teplotní sondy je nižší než nastavená teplota teplotní sondy – termostat udržuje v komoře dříve nastavenou teplotu trouby.

Kdy teplota teplotní sondy dosáhne nasta-

*u některých typů

vené hodnoty:

- topná tělesa jsou odpojena;
 - je generován alarm teplotní sondy;
- Alarm teplotní sondy je možné vymazat podobným způsobem jako alarm poloautomatického programu:
- přetočení otočného knoflíku nastavení +/- na + způsobuje vymazání alarmu a přechod do nastavení nové hodnoty teploty teplotní sondy;
 - každá jiná činnost způsobí vymazání alarmu a přechod do pohotovostního režimu.

Použití teplotní sondy blokuje možnost automatické a poloautomatické práce. Vložení teplotní sondy způsobuje vymazání dříve nastavených časů práce. Použití teplotní sondy neovlivní změnu použité funkce a teplotu varného prostoru trouby.

Když je teplotní sonda vložena dovnitř již v pohotovostním nebo aktivním režimu, obsluha trouby probíhá beze změn do doby potvrzení funkce teploty v troubě. Po potvrzení teploty se trouba začíná zahřívat, ale místo zobrazení aktuálního času okamžitě přejde k zobrazení a potvrzení nastavení teplotní sondy.

Když je teplotní sonda vytažena před dosažením nastavené teploty, trouba pokračuje provoz v režimu nepřetržité práce.

V případě vložení teplotní sondy je náhled a změna teploty následující:

- otočný knoflík nastavení +/- způsobí dočasné zobrazení údajů o teplotě v komoře a poté se vrátí k zobrazení teploty teplotní sondy.

- stisknutí tlačítka jednou (senzoru)  způsobí přechod na změnu nastavení teploty komory;

- stisknutí  během změny nastavení teploty komory způsobuje zapamatování nastavení a přechod k nastavení teploty teplotní sondy.

Teploty pro teplotní sondu

Druh masa	Teplota [°C]
Vepřové	85 - 90
Hovězí	80 - 85
Telecí	75 - 80
Jehněčí	80 - 85
Zvěřina	80 - 85

Upozornění: Používejte výhradně teplotní sondy, které jsou součástí vybavení trouby.

Pyrolýza

V případě funkce pyrolýza se zobrazuje blikající hodnota **P2.00** a svítí symbol . Otočným knoflíkem nastavení +/- je možné měnit hodnoty v rozsahu 2.00 - 2.30 - 3.00. 20 vteřinová nečinnost nebo stisknutí  způsobuje spuštění cyklu pyrolýzy.

Pyrolytický program je speciální program s dalšími požadavky.

V prvním kroku je kontrolován stav dveří: V případě otevřených dveří bliká symbol  a trouba čeká max. 10 minut na zavření dveří, v opačném případě je program zrušený.

Po pozitivním ověření stavu dveří se rozsvítí symbol  a dveře jsou zablokovány. Po zablokování dveří svítí symbol  a je spuštěný automatický program, který trvá 2.00 – 2.30 – 3.00 v závislosti na zvoleném čase během nastavení.

Místo aktuálního času je zobrazován čas do konce programu.

Hodinu před uplynutím nastaveného času jsou topná tělesa odpojena a nastavení teploty se změní na **---C** a trouba přechází do

režimu ochlazování.

Po ochlazení na 150°C se odblokují dveře. Odblokování dveří je signalizováno zhasnutím symbolu . Po odemknutí dveří končí program stejně jako poloautomatické programy, ale není možné zahájit funkci „dopečení“.

V případě pyrolýzy není možné změnit nastavení během programu nebo pokračovat v programu při stejném nastavení, ale je možné zobrazit nastavení a aktuální teplotu. Po vymazání alarmu přejde programátor vždy do pohotovostního režimu.

UPOZORNĚNÍ:

Dveře trouby byly vybaveny blokadou, která znemožňuje jejich otevření během procesu. Neotevírejte dveře, abyste nepřerušili proces čištění.

V případě přerušení pyrolýzy z důvodu výpadku proudu se programátor přepne do režimu chlazení a poté otevře dveře - jako v posledních 60 minutách běžného programu. Pokud je pyrolýza přerušena otočením knoflíku do jiné polohy (včetně polohy 0), trouba se nevypne a neprovede nové nastavení, ale přejde do režimu chlazení a otevření dveří, jak je uvedeno výše. Po odblokování dveří trouba přejde do pohotovostního režimu.

Pokud uživatel při spuštění pyrolýzy otevře dveře dříve, než budou zablokovány, programátor na to zareaguje zvukovým upozorněním [alarm otevřených dveří], zruší program pyrolýzy a přejde do režimu odemkání dveří (viz výše).

Před zahájením pyrolytického čištění si přečtěte pokyny v kapitole "Čištění a údržba".

Chybové kódy

V případě zjištění chyby se program přeruší a na displeji se zobrazí kód chyby:

E1 - chybí snímač teploty v komoře, troubu nelze použít.

E2 - zkrat nebo poškození snímače teploty komory, troubu nelze použít.

E3 - přehřátí programátoru, troubu nelze používat, dokud nevychladne.

E4 - chyba termosondy - chyba zmizí po vyjmutí termosondy, troubu můžete používat s programy bez termosondy.

E5 - špatně vložená termosonda nebo zkrat v obvodu termosondy.

E6 - teplota v komoře nad 320 °C pro jiné funkce než pyrolýzu nebo poškození snímače komory, troubu nelze použít.

Prob - termosonda vložená při pyrolýze.

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 220°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 předehtí komory trouby, u ostatních způsobů ohřevu je třeba před vložením pokrmu komoru trouby rozehtát,
- před vyjmutím pokrmu z trouby je třeba zkontrolovat kvalitu upečení pomocí dřevěné špejle (při správném upečení by po píchnutí do těsta měla špejle zůstat suchá a čistá),
- po vypnutí pečicí trouby je vhodné pokrm v ní ponechat ještě po dobu asi 5 minut,
- teploty pečení pokrmů při využití funkce horký vzduch jsou zpravidla o 20 – 30 stupňů nižší ve srovnání s konvenčním pečením (při použití horního a dolního topného tělesa),
- parametry pečení uvedené v tabulce 1 jsou orientační a lze je upravovat vzhledem k vlastním zkušenostem a kuchařským zvyklostem,
- pokud se informace uváděné v kuchařských knihách značně liší od hodnot uvedených v návodu k obsluze sporáku, prosíme, řiďte se pokyny návodu.

Pečení masa

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

Funkce ohřevu 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 předehtřívání trouby před pečením,
- neměňte nastavení teploty v průběhu pečení a neotevírejte dvířka v průběhu pečení.

Doporučované parametry při použití funkce termooběh ECO

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

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

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

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

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

Pečení pečiva

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

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

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

Grilování

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

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

Pečení

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

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

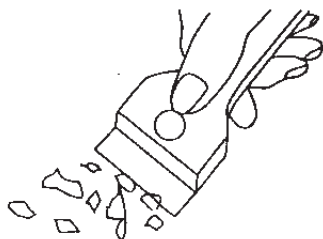
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

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

Sklokeramická deska

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



Čistící škrabka

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.

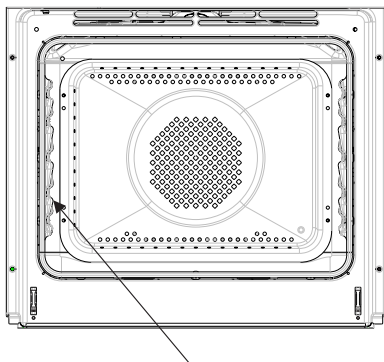


Pozor!

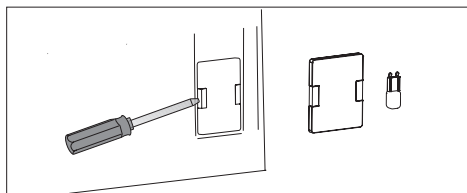
K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

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



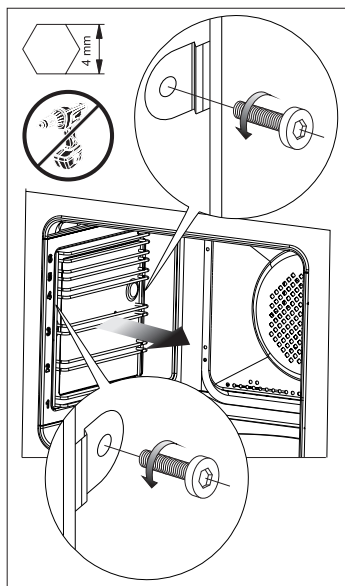
Osvětlení trouby



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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

- Pečicí trouba označená písmenem **D** byla vybavená snadno vyjímatelnými vodicími lištami drátěné (žebříky) vložek pečicí trouby. Pro jejich vyjmutí k umývání, odšroubujte pomocí imbusového klíče č. 4 zápusťné šrouby z úchytů připevňujících vodicí lišty. Po umytí namontujte vodicí lišty do komory pečicí trouby. Před přišroubováním zkontrolujte, zda připevňující úchyty se nacházejí v otvorech boční stěny komory pečicí trouby.



Vyjímání drátěných vodicích lišt

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Pyrolytické čištění

Pečicí trouba se zahřívá na teplotu asi 480 °C. **Z bezpečnostních důvodů zůstávají dvířka uzamčená po celou dobu trvání procesu.** Bude-li nutné je otevřít, proveďte postup nouzového otevření dvířek.

Před zapnutím funkce pyrolýza.

Pozor!

Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku pečicí trouby (plechy, sušící žebříky, vodicích boční lišty, vodicích teleskopické lišty). Příslušenství ponechané po dobu pyrolýzy uvnitř pečicí trouby bude neodvratně poškozené.

- Odstraňte silné zašpinění z vnitřku pečicí trouby.
- Očistěte vlhkou utěrkou vnější povrchy pečicí trouby.
- Jednejte v souladu s návodem.

V průběhu procesu čištění.

Zbytky po grilování anebo pečení jsou změněné na snadno odstranitelný popel, který po zakončení procesu vymetěte anebo pomocí vlhké utěrky odstraňte.

- Nenechávejte utěrky v blízkosti zahřáté pečicí trouby.
- Nezapínejte varnou desku.
- Nezapínejte osvětlení pečicí trouby.
- Dvířka pečicí trouby jsou vybavena blokádou, která znemožňuje jejich otevření v průběhu procesu. Neotevírejte dvířka, aby se nepřerušil proces čištění.

Pozor!

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

Z ohledu na výpary, které se vydělují v průběhu čištění, kuchyně musí být dobře větraná.

Proces pyrolytického čištění:

- Uzavřete dvířka pečicí trouby.
- Jednejte v souladu s pokyny v kapitole *Obsluha. Pyrolytické čištění.*

Pozor!

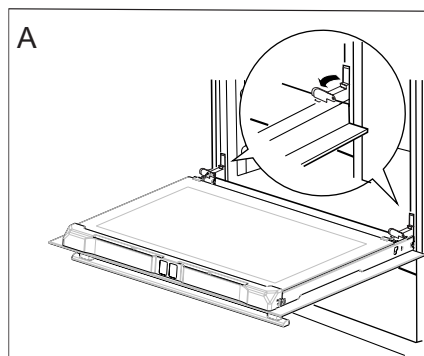
Jestliže v pečicí troubě panuje vysoká teplota (vyšší než v normálním používání), dvířka se neodblokují.

Po ochlazení je možné dvířka otevřít a odstranit popel měkkou, vlhkou utěrkou. Zamontujte vodicí boční lišty a jiné dostupné příslušenství. Pečicí trouba je připravena k používání.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Vyjímání dvířek

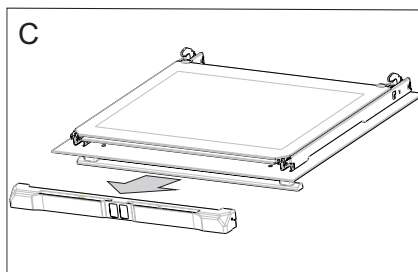
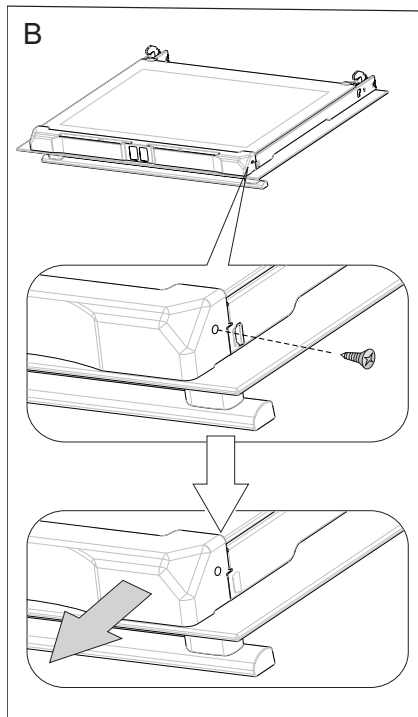
Pro získání snadnějšího přístupu do komory pečicí trouby a čištění, je možné vyjmutí dvířek. Pro tento cíl otevřete dvířka, odchylte nahoru zabezpečující element umístěný v závěsu (výkr. A). Dvířka lehce přivřete, zdvihnete a vyjmete ve směru dopředu. S cílem zamontování dvířek w kuchyni je postup obrácený. Při vkládání věnujte pozornost tomu, aby výřez na závěsu správně nasadit na výstupek úchyty závěsu. Po vložení dvířek do pečicí trouby bezpodmínečně spusťte zajišťující element a **důkladně ho přitlačte**. Nesprávné ustavení zajišťujícího elementu může způsobit poškození závěsu při zkoušce uzavření dvířek.



Odchýlení zajištění závěsů

Vyjímání vnitřních skleněných tabulí

1. Pomocí křížového šroubováku odšroubujte šroubky nacházející se v horní liště dvířek (výkr. B).
2. Pomocí plochého šroubováku vysuňte horní lištu dvířek, opatrným páčením po bocích (výkr. B, C).



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

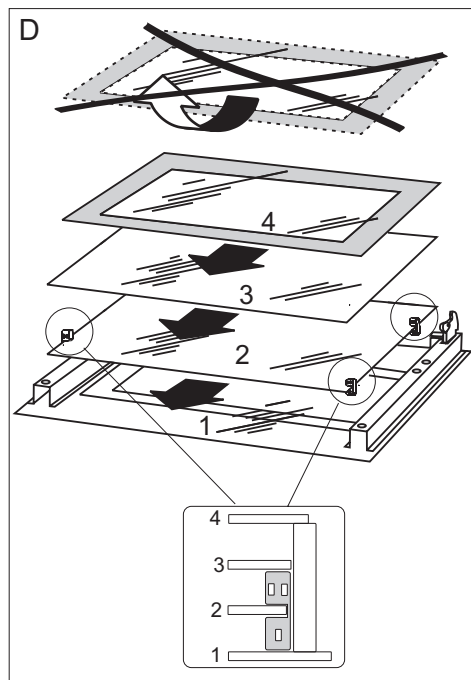
3. Vnitřní sklo vyjměte z připevnění (v dolní části dvířek). (Výkr. D). Vyjměte prostřední skleněné tabule.

Pozor! Nebezpečí poškození připevnění skel. Sklo vysuňte, nezdvíhejte nahoru.

Vyjměte střední sklo, (výkr. D).

4. Skla vymyjte teplou vodou a malým množstvím čistícího přípravku.

S cílem opětovného zamontování skla postupujte obráceně. Hladká část skla se musí nacházet nahoře, seříznuté rohy dole.



Vyjímání vnitřních skleněných tabulí

Periodické revize

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

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



Pozor!

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

POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

V každé nouzové situaci je třeba:

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

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	230 / 400 V~50 Hz
Jmenovitý výkon	max. 10,2 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).

Prohlášení výrobce

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

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

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

Kontakty pro záruční a pozáruční servis výrobku značky Amica.

ČR

Martykán servis

Zámecká 3

698 01 Veselí nad Moravou

Tel: 518 324 555

e-mail: servis@martykanservis.cz

www.martykanservis.cz

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

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.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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

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

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

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

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

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

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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.

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

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

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 opatnosť, 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.
- Nedopustíte znečisťovanie varnej dosky a jej zalatie vykypenými zvyškami. Týka sa to najmä cukru, ktorý reaguje so sklokeramicou doskou, a môže tak spôsobiť jej nezvratné poškodenie. Prípadné nečistoty priebežne odstraňujte.
- Na rozohriate varné plochy sa nesmú dávať nádoby s mokrým dnom, pretože môžu spôsobiť na doske nezvratné zmeny (neodstrániteľné škvrny).
- Je potrebné používať riad označený výrobcom ako prispôsobený na používanie na sklokeramických doskách.
- Ak je prasknutý povrch dosky, vypnite prúd, aby ste predišli možnosti zasiahnutia elektrickým prúdom.
- Varná doska by nemala byť zapínaná skôr ako na ňu bude postavená nádoba.
- Zákaz používania riadu s ostrými hranami, ktoré môžu spôsobiť poškodenie sklokeramickej dosky.
- Neďívajte sa na zahrievajúce sa halogénové varné plochy nezakryté riadom.
- Na otvorené dvierka rúry nedávajte predmety s hmotnosťou vyššou než 15 kg; na varnú dosku s hmotnosťou vyššou než 25 kg.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové predmety, pretože tieto môžu poškrabať povrch, čo môže viesť k popraskaniu skla.
- 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 obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí prístroja, iba ak je uskutočňované pod dohľadom 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, šetríme elektrickou energiou! Postupujeme 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 dno 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.

- **Nezabudovávajúce 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 vre-cúška, kusky polystyrénu a pod.) treba počas rozbaľovania udržiavať mimo dosahu detí.

VYRADENIE Z PREVÁDZKY



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

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

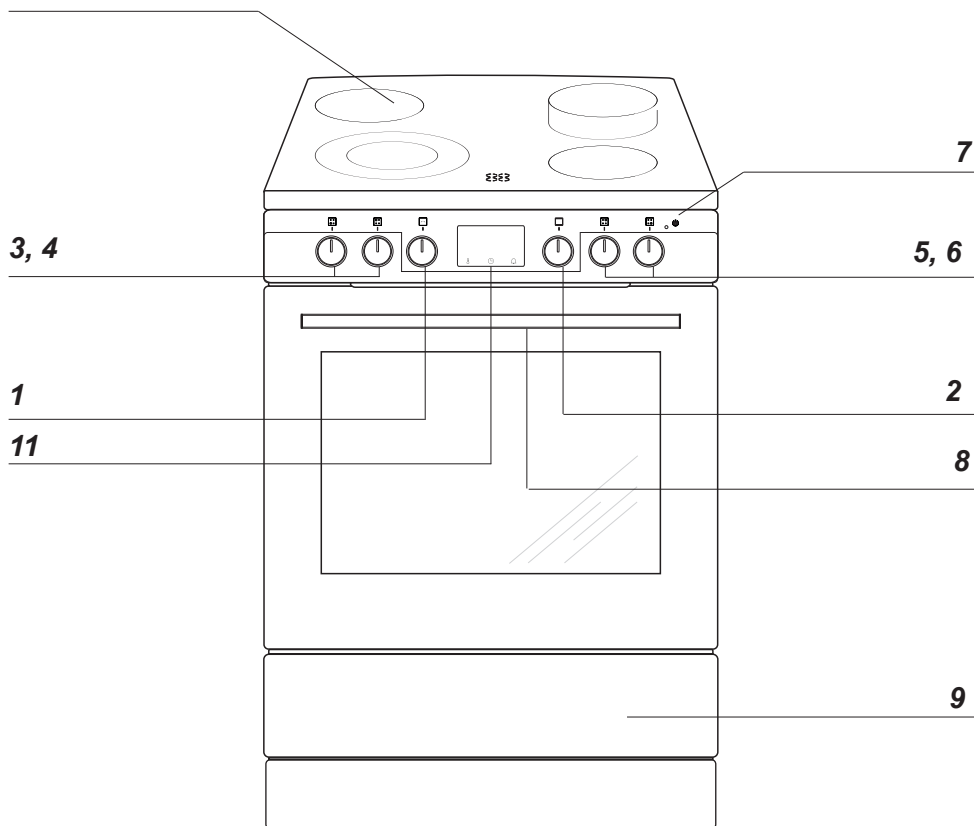
Materiály použité v zariadení sú vhodné na opätovné využitie v súlade s ich označením.

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

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

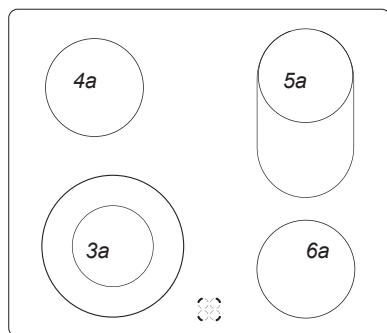
OPIS VÝROBKU

10



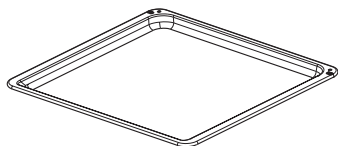
- 1 Otočný gombík regulátora teploty
- 2 Otočný gombík na voľbu funkcií rúry
- 3, 4, 5, 6 Otočné gombíky na ovládanie varných plôch
- 7 Kontrolná lampička prevádzky sporáka
- 8 Úchytka dvierok rúry
- 9 Zásuvka
- 10 Sklokeramická varná doska
- 11 Elektronický programátor

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

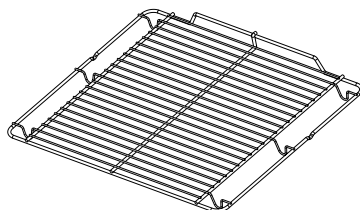


3a	Ø 21 / Ø 12 cm
4a	Ø 14,5 cm
5a	Ø 14 x 25 cm
6a	Ø 14,5 cm

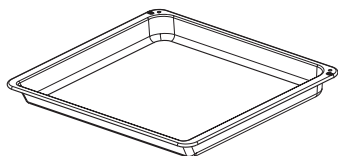
Vybavenie sporákov – súhrn:



*Plech na pečivo**

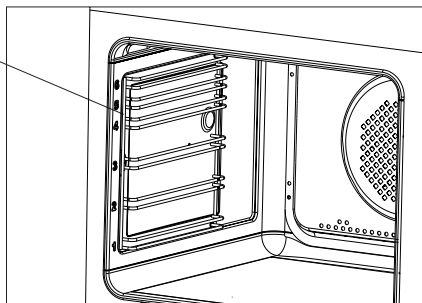


*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*



*Plech na pečenie /mäsa/**

Bočné závesné lišty plechov



*u niektorých typov

INŠTALÁCIA

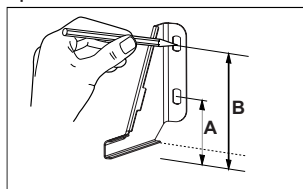


Umiestnenie sporáka

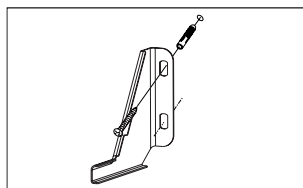
- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie sporáka musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Sporák je vyrobený v triede Y a ako taký môže byť zastavaný jednostranne vysokým kusom nábytku alebo stenou. Nábytok na zástavbu musí mať obloženie a lepidlo na jej lepenie odolné proti teplote 100 °C. Nevyhovenie tejto podmienky 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.

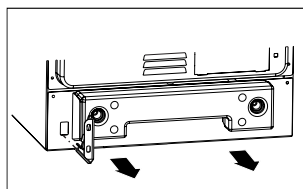
Blokáda je montovaná takým spôsobom, aby predchádzala prevráteniu sa sporáka. Vďaka chrániacej blokáde pred prevrátením sa sporáka, dieťa nebude napr. môcť stúpnuť na dvere rúry a tým spôsobiť prevrátenie sporáka.



Sporák,
výška 850 mm
A=60 mm
B=103 mm



Sporák,
výška 900 mm
A=104 mm
B=147 mm



Pozor!

Hoci bolo vynaložené maximálne úsilie na odstránenie otrepov a ostrých hrán tohto zariadenia, pri manipulácii s ním treba byť opatrný. Pri inštalácii odporúčame používať ochranné rukavice.

Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

Pozor!

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

Pokyny pre inštalátora

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

INŠTALÁCIA

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

Pripájací vodič treba upevniť v kotve prípojky sporáka.

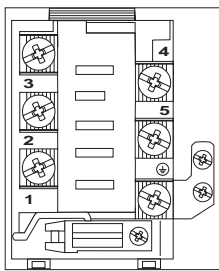
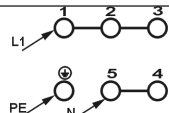
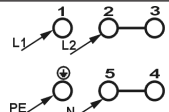
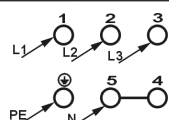
Pozor!

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

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

POZOR! 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.

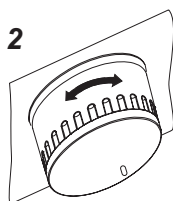
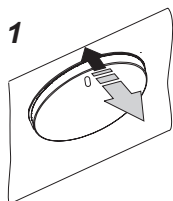
		SCHÉMA MOŽNÝCH PRIPOJENÍ Pozor! Napätie vyhrievacích súčastí 230 V Pozor! Vo všetkých prípadoch pripojenia musí byť ochranný vodič prepojený so svorkou PE		Odporučený druh pripájacieho vodiča	
1	V prípade siete 230 V jednofázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mos- tíky spájajú svorky 1 - 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na PE	1N~			H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	V prípade siete 400/230 V dvojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mostíky spájajú svorky 2 - 3 a 4 - 5, ochranný vodič na PE	2N~			H05VV-F4G4 4X 4 mm ²
3	V prípade siete 400/230 V trojfázové pripojenie s neutrálnym vodičom, mos- tíky spájajú svorky 4 - 5, fázové vodiče pripojené k 1. 2 a 3, neutrálny vodič k 4 - 5, ochranný vodič na PE	3N~			H05VV-F5G1,5 5X 1,5 mm ²
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 mytie riadu,
- zapnite v izbe vetranie alebo otvorte okno,
- vpravo na pozíciu a  alebo b  (viď kapitola: Činnosť programátora a ovládanie rúry),
- vyhrejte rúru (na teplotu 250°C, približne 30 min.), odstráňte zašpinenie a dôkladne umyte.

Otočné ovládače sú „schované“ v ovládacom paneli, pre zvolenie funkcie je potrebné:

1. opatrne stlačte otočný ovládač a pusťte,
2. nastavte na zvolenou funkciu. Označenie otočného ovládača na jeho obvode odpovedá ďalším funkciám realizovaným rúrou.



Pozor!

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

Pozor!

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

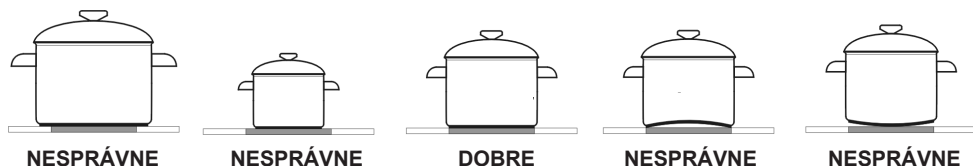
Dôležité!

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

Ovládanie činnosti varných plôch sklokeramickej dosky.

Voľba nádoby

Správne zvolená nádoba by mala mať priemer dna i tvar približne rovnaký ako úžitkový povrch použitej varnej plochy. Riad do varenia s hliníkovým alebo medeným dnom môže zanechávať kovové prefarbenia, ktoré sú len ťažko odstrániteľné. Zvláštnu 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.



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

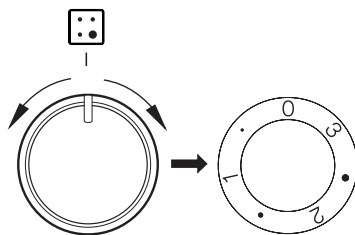
• Varenie polievok, väčšieho množstva pokrmu

2 Pozvoľné vyprážanie

• Opekanie mäsa, rýb

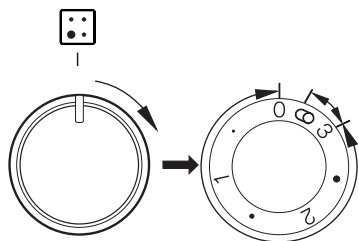
3 MAX. Rýchle zahriatie, rýchle varenie, vyprážanie

0 Vypnutie



Dôležité!

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

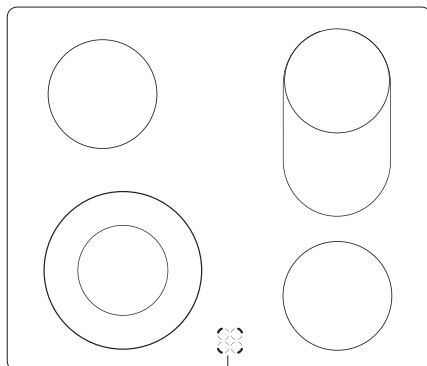


V rozmedzí otočného gombíka „0 • 1 • 2 • 3“ pracuje vnútorná varná plocha a je možné plynulo regulovať množstvo tepla dodávaného nádobe. Okamžité pretočenie otočného gombíka do polohy označenej –  spôsobuje zapnutie vonkajšej varnej plochy. Od tejto chvíle je možné plynulo regulovať množstvo tepla dodávaného 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.

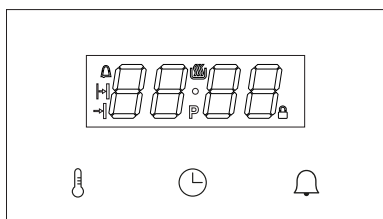
Svietenie ukazovateľa ohrevu plochy varuje obsluhujúcu osobu pred náhodným dotykom horúcej varnej plochy. Po vypnutí ohrevu varnej plochy, počas 5 – 10 min. má plocha ešte nahromadenú tepelnú energiu, ktorú je možné dômyselne využiť, napr. na ohriatie alebo udržanie pokrmov v teplom stave bez nutnosti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



Ukazovateľ ohrevu plochy

OBSLUHA

Elektronický programátor



Programátor má LED displej a 3 tlačidlá (snímače):

Tlačidlo (snímač)	Opis
	Nastavenie teploty
	Nastavenie času
	Časovač

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

Význam symbolov na displeji.

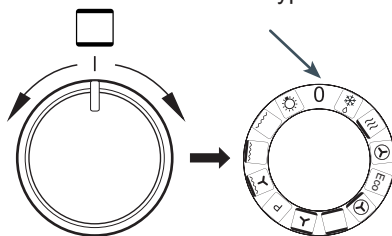
Symbol	Opis
	Termostat
	Časovač
	Trvanie práce
	Skončenie práce
	Pyrolýza
	Blokáda

Koliesko výberu funkcií rúry

Rúra má viaceré vyhrevné telesá, môže byť zohrievaná s použitím dolnej špirály, hornej špirály, špirály teplovzdušného ventilátora a špirály grilu. Požadovanú funkciu vyberiete nastavením kolieska výberu funkcií.

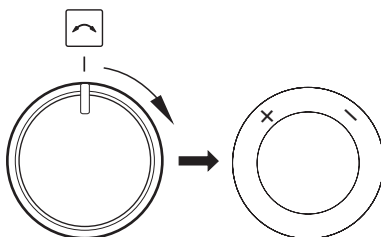
Na nasledujúcom obrázku sú predstavené funkcie (v danom poradí), ktoré sa nastavujú kolieskom:

Poloha vypnutia



Koliesko nastavení +/-

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



Zapnutie napájania

Keď rúru pripojíte k el. napätiu (alebo keď sa obnoví napätie po prerušení), aktivuje sa režim zobrazovania aktuálneho času, na displeji bliká **0.00**. Stlačte tlačidlo (snímač) .

. Kolieskom nastavení +/- sa mení hodnota času. Zariadenie sa nedá používať, ak nie je nastavený čas.

Aby ste mohli potvrdiť nastavenie času, koliesko výberu funkcie musí byť v polohe 0. Ak je koliesko výberu funkcie v inej polohe, symbol  pulzuje a programátor čaká, až kým koliesko výberu funkcie nebude prestavené na polohu 0.

Stlačením tlačidla (snímača)  sa potvrdzuje čas a programátor prejde na pohotovostný režim (StandBy).

Pozor: V prípade, ak dôjde k prerušeniu el. napätia, zadané parametre, ako napríklad trvanie práce, teplota, funkcia sa vymažú. Ak chcete pokračovať, musíte ich zadať opäť odnova. Ak prerušeným programom bolo pyrolytické čistenie (alebo sú dvierka zablokované z iného dôvodu – svieti symbol ) , predtým, ako bude môcť nastaviť hodiny, musíte najprv vykonať procedúru ochladzovania rúry a otvárania dvierok. Ak snímač deteguje v rúre teplotu vyššiu než +80 °C, aktivuje sa chladenie rúry, avšak neovplyvňuje to priebeh nastavenia hodín. Chladenie sa vypne, keď teplota klesne pod +75 °C.

Pohotovostný režim (StandBy).

Prechodom do pohotovostného režimu sa vynulujú všetky nastavenia časov, teplôt, časovača. Špirály sú vypnuté. Na displeji sa zobrazuje aktuálny čas a jas displeja je znížený. Aktívne je tlačidlo (snímač) , jeho stlačením sa prechádza na nastavenie hodín, zmenu tónu a zmenu jasu, ako aj tla-

čidlo (snímač) , jeho stlačením sa prechádza na nastavenie času časovača.

Ak teplota v rúre presiahne +80 °C, namiesto času sa na displeji zobrazuje aktuálna teplota v rúre (má úlohu ukazovateľa zvyškového tepla) a zároveň je spustený chladiaci ventilátor. Keď teplota klesne pod +75 °C, ventilátor sa vypne a na displeji sa namiesto teploty v rúre začne zobrazovať aktuálny čas.

Aktivovanie pohotovostného režimu (StandBy):

- v ľubovoľnej chvíli pretočením kolieska funkcie na polohu 0, pri prechode do pohotovostného režimu takýmto spôsobom zaznie zvukový signál;
- po prerušení el. napätia a po nastavení aktuálneho času;
- po skončení časových programov (automatických a poloautomatických, časovač);
- po aktivovaní zabezpečenia proti nepretržitému hriatiu;
- v prípade, ak prebieha cyklus pyrolýzy, pretočením kolieska na polohu 0 sa spustí režim vychladzovania rúry a odblokovania dvierok, až keď rúra dostatočne vychladne a odblokujú sa dvierka, rúra prejde na pohotovostný režim.

Vypnutie pohotovostného režimu:

Pretočením kolieska z polohy 0 na ľubovoľnú inú polohu funkcie, rúra z pohotovostného režimu prechádza do aktívneho režimu. Pozor – ak programátor prešiel do pohotovostného režimu automaticky, najprv pretočte koliesko na polohu 0, a až potom sa môže vypnúť pohotovostný režim.

Keď je v pohotovostnom režime koliesko funkcie v inej polohe než 0 – bliká symbol .

Hlboký pohotovostný režim (standby): Keď je rúra v pohotovostnom režime 10 minút, prepne sa na hlboký pohotovostný režim – vtedy nefungujú snímače, ani koliesko nastavení +/-, zariadenie môžete aktivovať iba pretočením funkčného kolieska z polohy „0“ na inú ľubovoľnú polohu.

Nastavenie aktuálneho času

Aktuálny čas sa dá nastaviť výhradne iba v pohotovostnom režime. Stlačením tlačidla (snímača)  v tomto režime sa zobrazí aktuálny čas pri normálnom jase displeja. Kolieskom nastavení +/- môžete upraviť aktuálny čas, po 10 sekundovej nečinnosti sa aktuálne nastavenie uloží a opäť sa aktivuje pohotovostný režim. Stlačením tlačidla (snímača)  sa aktivuje nastavenie frekvencie zvukového signálu. Hodiny fungujú iba v režime 24 hod.

Nočný režim

Keď je zariadenie v pohotovostnom režime, v čase 22:00 – 6:00 sa znižuje jas displeja na hodnotu nastavenú pre nočný režim – tzn. o 2 úrovne menej než je nastavená normálna úroveň jasu.

Zmena frekvencie zvukového signálu

Funkcia je celý čas dostupná v pohotovostnom režime, bez časového obmedzenia. Ďalším stlačením tlačidla (snímača)  počas nastavovania času, zobrazí sa **ton1**, pričom **1** označuje aktuálny zvukový signál, dostupné sú voľby od 1 do 3. Pretočením kolieska nastavení +/- sa mení aktuálny zvukový signál, po 5 sekundách nečinnosti sa aktuálne vybraný zvuk potvrdzuje, a následne sa aktivuje pohotovostný režim.

Zmena jasu displeja

Funkcia je celý čas dostupná v pohotovostnom režime, bez časového obmedzenia. Ďalším stlačením tlačidla (snímača)  počas zmeny frekvencie signálu, na displeji sa zobrazí **bri4**, pričom **4** označuje úroveň jasu od 1 do 9. Pretočením kolieska nastavení +/- sa mení jas, po 5 sekundách nečinnosti sa aktuálne zvolená úroveň jasu, a následne sa aktivuje pohotovostný režim.

Aktívny režim

Je to režim, v ktorom rúra vykonáva funkcie pečenia (čistenia) podľa funkcie, ktorá je nastavená kolieskom výberu funkcie.

Auto-off: Keď sa skončí naprogramovaná činnosť (automatická práca, poloaautomatická práca, čistenie, časovač), programátor sa prepne na pohotovostný režim, a to aj vtedy, keď koliesko výberu funkcie nie je nastavené na polohe 0.

Osvetlenie

Svetlo v rúre ovláda programátor. Predvole-
ne je zapnuté.

Svetlo je vypnuté:

- v polohách: 0, Pyrolýza, ECO
- keď teplota v rúre presiahne +300 °C;
- v programe pyrolýzy a ochladzovania;
- pres spustením hriatia v automatickom programe a po skončení automatických a poloaautomatických programov;
- v pohotovostnom režime, keď je koliesko nastavené v inej polohe než 0.

Chladiaci motor

Zapínanie a vypínanie chladiaceho motora prebieha nezávisle od nastavených funkcií a stavu programátora. Chladiaci motor sa zapína, keď teplota v rúre presiahne +80 °C, a vypína sa, keď teplota v rúre klesne pod +75 °C.

Symbol termostatu

Symbol termostatu  signalizuje stav zapnutia špirál. Keď je ktorákoľvek špirála zapnutá, svieti príslušný symbol. Symbol zhasne, ak žiadna špirála nie je zapnutá (napr. keď rúra dosiahne požadovanú teplotu a špirály sa vypnú, až kým teplota neklesne).

Časovač

Časovač je dostupný po stlačení tlačidla (snímača)  v pohotovostnom režime a v aktívnom režime. Stlačením  začne blikať symbol  a na displeji sa zobrazí aktuálna hodnota odpočítavaného času alebo **0.00**, ak je časovač vypnutý.

Vtedy koliesko nastavení +/- sa nastavuje hodnota odpočítavaného času, a stlačením tlačidla (snímača)  alebo po 5 sekundách nečinnosti, aktuálne nastavenia sa uložia.

Ak je časovač aktívny (odpočítava sa čas), na displeji sa zasvieti symbol .

Keď uplynie nastavený čas, aktivuje sa alarm časovača, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla (snímača).

Odpočítavanie času časovačom sa samočinne zablokuje, keď panel z aktívneho režimu prejde na pohotovostný režim – panel samočinne prejde na pohotovostný režim až vtedy, keď sa vypne alarm časovača.

Dvierka rúry

Keď je rúra zapnutá, dvierka rúry by mali byť zatvorené.

Keď je rúra zapnutá a otvoria sa dvierka, vypnú sa ohrievacie prvky rúry. Ak tento stav trvá dlhšie než 60 sekúnd, programátor vydá zvukový signál, alarm otvorených dvierok. Alarm sa dá vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla (snímača) alebo zatvorením dvierok. Otvorenie dvierok neovplyvňuje nastavenia teploty a času, avšak ak dvierka zostanú

otvorené dlhšie než 10 minút, programátor vymaže všetky nastavenia a prepne sa na pohotovostný režim.

Obmedzenie času prevádzky

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

Zapínanie funkcií zohrievania

Funkcie zohrievania sa aktivujú pretočením kolieska funkcií z polohy 0 na zvolenú polohu. Keď sa koliesko funkcií pretočí, na displeji sa namiesto aktuálneho času zobrazí predvolená teplota vo formáte **170C**, osobitne nadefinovaná pre každú polohu.

Hodnota teploty blinká (so znížením jasom), a symbol C stále svieti. Hodnota sa zmení pri pretáčaní kolieska výberu funkcií.

Po stlačení snímača , rúra sa automaticky prepne na aktívny režim. Keď je rúra 10 minút neaktívna, prepne sa na pohotovostný (standby) režim.

Stlačením tlačidla (snímača)  sa nastaví automatický režim.

Nastavenie teploty

Pri výbere funkcií zohrievania, kolieskom nastavení +/- sa upravuje nastavenie teploty. Teplota sa mení v krokoch po 5 °C v rozpätí, ktoré je určené osobitne pre každý program. Keď koliesko nastavení +/- podržíte pretočené aspoň 1 sekundu, teplota sa mení v krokoch po 10 °C.

Teplota sa uloží stlačením tlačidla (snímača) , alebo po 5 sekundách nečinnosti, následne sa na displeji začne zobrazovať aktuálny čas.

Pretočením kolieska nastavení +/- sa na 2 sekundy zobrazí:

- doľava [-] – nastavená teplota;
- doprava [+] – teplota v rúre;

Teplota sa zobrazuje bez blikania, nespôsobuje to žiadnu zmenu nastavení.

Zmena nastavení teploty

Stlačením tlačidla (snímača)  počas práce rúry sa prechádza na režim zmeny nastavení. Na displeji bliká hodnota teploty (so znížením jasom), a symbol C stále svieti. Nastavenia sa menia koliesko nastavení +/- . Teplota sa uloží stlačením tlačidla (snímača)  a na displeji sa zobrazí aktuálny čas – po 5 sekundách nečinnosti sa programátor vráti späť na aktívny režim.

Zmena parametrov počas práce

Počas práce môžete vykonávanú funkciu zmeniť. Keď pri nastavovaní teploty pretočíte funkčné koliesko, zobrazí sa predvolená teplota nového programu, a čas 5 sekúnd nečinnosti začne plynúť odnova. Ak pretočíte funkčné tlačidlo vtedy, keď je teplota nastavená, program pokračuje s nastavenou teplotou – výnimkou je situácia, keď má nová funkcia nižší rozsah teplôt – v takom prípade sa nastaví najbližšia dostupná teplota.

OBSLUHA

Tabuľka funkcií zohrievania

Popis funkcie		Realizácia						Teplota [°C]		Predvole- ná teplota [°C]
		Svetlo	Horná špirála	Špirála grilu	Špirála venti- látoru	Dolná špirála	Ventilátor	min.	max.	
	Rozmrazovanie	✓					✓	---	---	---
	Rýchle zohriatie	✓		✓	✓		✓	30	280	170
	Teplovzdušné pečenie	✓			✓		✓	30	280	170
	ECO				✓		✓	30	280	170
	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Konvencionálna	✓	✓			✓		30	280	180
	Cesto	✓	✓			✓	✓	30	280	170
	Pyrolytické čistenie		✓	✓		✓		---	---	480
	Turbo gril*	✓	✓	✓			✓	30	280	190
	Super gril*	✓	✓	✓				30	280	250
	Gril*	✓		✓				30	280	250
	Osvetlenie	✓						---	---	---
	Vypnutá rúra							-	-	-

*Ražeň (ak je dostupný)

Poloautomatická práca

Poloautomatická práca je založená na nastavení času, po ktorom sa zariadenie samočinne vypne. Čas vypnutia sa dá nastaviť v rozpätí od 1 minúty do 23 hodín a 59 minút.

Keď chcete nastaviť čas práce, v aktívnom režime alebo po pretočení kolieska funkcie na požadovanú funkciu, stlačte tlačidlo (snímač)  Na displeji začne blikať symbol  a zobrazí sa nápis **dur** na 1 sekundu, a následne sa zobrazí **0.00** (alebo aktuálny čas po vypnutí rúry, ak bola funkcia aktivovaná predtým). Kolieskom nastavení +/- sa mení hodnota nastavenia, po 5 sekundách nečinnosti sa aktuálna položka zatvorí bez uloženia aktívnych nastavení, stlačením tlačidla (snímača)  sa potvrdia aktuálne nastavenia času automatického vypnutia. Po 5 sekundách nečinnosti od stlačenia tlačidla (snímača)  na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Počas poloautomatickej práci symbol  stále svieti.

Funkcie hriatia a teploty sa počas poloautomatickej práce dajú ľubovoľne meniť.

Poloautomatická práca sa dá vypnúť nastavením trvania práce na hodnotu 0.00 – potom po stlačení tlačidla (snímača)  alebo po 5 sekundách nečinnosti sa rúra prepne na nepretržitú prácu.

Keď uplynie nastavený čas, spustí sa zvukový signál [alarm skončenia práce]. Všetky ohrievacie prvky sa vypnú. Alarm sa dá vypnúť 3 spôsobmi:

- a) Vykonajte jednu z nasledovných činností:
 - stlačením ľubovoľného tlačidla (snímača) okrem ;
 - prestavením kolieska funkcií;
 - pohnutím kolieska nastavení +/-;
 - otvárajúc dverka.

Spôsobuje to vymazanie všetkých nastavení funkcií, teplôt. Napriek tomu, že je koliesko funkcií nastavené na funkciu ohrievania, rúra sa prepne na pohotovostný režim.

b) pretočením kolieska na funkciu na 0 – rúra sa prepne na pohotovostný režim.

c) stlačením tlačidla (snímača)  sa prejde na režim nastavovania času práce – v takom prípade sa dá pokračovať v pečení s doterajším nastaveniami funkcie pečenia a teplôt, avšak počas opätovne nastaveného času. Pozor – v tomto prípade (ak sa predtým nastavený čas počas alarmu ukončenia poloautomatickej práce) nastavením času na **0.00** sa rúra vypne, tzn. že neprejde na nepretržitý čas pečenia.

Automatická práca

Automatická práca je založená na takom naprogramovaní programátora, aby zapol rúru s oneskorením a program ukončil v stanovenom čase.

Keď chcete nastaviť automatickú prácu, na začiatok nastavte požadované trvanie pečenia (tak, ako v prípade poloautomatickej práce). Keď trvanie práce potvrdíte stlačením tlačidla (snímača)  blinká symbol , na displeji sa zobrazí nápis **end** na 1 sekundu, a následne sa zobrazí trvanie pečenia (vypočítané ako aktuálny čas + nastavené trvanie pečenia +1 minúta). Kolieskom nastavení +/- sa zmení čas skončenia. Po 5 sekundách nečinnosti sa položka zatvorí bez zmeny nastavení a stlačením tlačidla (snímača)  sa potvrdí nastavený čas skončenia. Keď potvrdíte čas skončenia, symboly  a  začnú stále svietiť, a na displeji sa opäť začne zobrazovať aktuálny čas.

Počas odpočítavania času do spustenia pečenia, svietia symboly  a . Keď sa začne pečenie, symbol  svieti podľa toho, ktoré

špirály sú zapnuté (plný jas alebo vypnuté) a rúra funguje tak, ako pri poloautomatickej práci.

Zobrazenie a zmena nastavených časov (trvania) je možné po stlačení . Keď tlačidlo (snímač) stlačíte raz, otvoria sa nastavenia trvania práce, po opätovnom stlačení nastavenia času skončenia, a po treťom stlačení sa opäť zobrazí aktuálny čas. Keď trvanie práce nastavíte na **0.00** súčasne sa vymaže trvanie práce ako aj čas skončenia – rúra sa prepne na nepretržitú prácu.

Čas skončenia sa dá nastaviť v rozpätí od (aktuálny čas + trvanie práce + 1 minúta) do (aktuálny čas + trvanie práce + 10 hodín). Trvanie práce (s nastavením časom skončenia) sa dá nastaviť od 0 do (čas skončenia – aktuálny čas – 1 minúta).

Keď sa práca skončí, koliesko funkcií preotočte na polohu 0.

Termosonda

Termosondy môžete do konektora pripojiť v ľubovoľnej chvíli.

V pohotovostnom režime to neovplyvňuje fungovanie rúry.

V režime práce (keď je nastavená funkcia a teplota) po pripojení termosondy začnú blikať (so zníženým jasom) dve teploty: na čísliciach 1 – 2 sa zobrazuje aktuálna teplota termosondy, na čísliciach 3 – 4 nastavená teplota (predvolene 80).

Hneď po pripojení termosondy kolieskom nastavení +/- priamo zmeňte nastavenú teplotu termosondy. Stlačením tlačidla (snímača)  alebo po 5 sekundách nečinnosti sa aktuálne nastavenia uložia. Uložená hodnota nastavenej teploty svieti stále, neblíka. Fungovanie rúry sa mení nasledovným spôsobom:

Ak je teplota termosondy nižšia než nastavená teplota termosondy – termostat udržia-

va v rúre predtým nastavenú teplotu rúry. Keď teplota termosondy dosiahne zadanú hodnotu:

- špirály sa vypnú;
 - zaznie alarm termosondy;
- Alarm termosondy môžete vypnúť podobne, ako alarm poloautomatického programu:
- pretočením kolieska nastavení +/- na + sa alarm vypne a otvoria sa nastavenia novej hodnoty teploty termosondy;
 - po každej inej činnosti sa alarm vymaže a aktivuje sa pohotovostný režim.

Použitie termosondy blokuje možnosť automatickej a poloautomatickej práce. Po pripojení termosondy sa vymažú predtým nastavené časy/trvanie práce. Použitím termosondy sa nemení nastavená funkcia ani teplota rúry.

Ak je termosonda pripojená (do konektora) už počas pohotovostného režimu alebo v aktívnom režime, rúra sa používa tak isto, až po potvrdenie funkcie a teploty rúry. Rúra sa po potvrdení teploty začne ohrievať, avšak nezobrazí sa aktuálny čas, ale nastavenia termosondy.

Ak termosondy odpojíte pred dosiahnutím zadanej teploty, rúra pokračuje v režime nepretržitej práce.

Keď je pripojená termosonda, zobrazenie a zmena teplôt prebieha nasledovne:

- pretočením kolieska nastavení +/- sa na chvíľu zobrazí teplota rúry, a následne sa opäť zobrazí teplota termosondy.
- jedným stlačením tlačidla (snímača)  sa otvoria nastavenia teploty rúry;
- stlačením  počas zmeny nastavenia teploty rúry sa nastavenie uloží a otvoria sa nastavenia teploty termosondy.

Teplota pre termosondy

Typ mäsa	Teplota [°C]
Bravčovina	85 – 90
Hovädzina	80 – 85
Teľacie	75 – 80
Jahňacina	80 – 85
Divina	80 – 85

Pozor: Používajte iba sondu na mäso dodanú spolu s rúrou.

Pyrolýza

V prípade funkcie pyrolýzy na displeji bliká hodnota **P2.00** a svieti symbol . Kolieskom nastavení +/- môžete zmeniť hodnotu v rozptí 2.00 - 2.30 - 3.00. Po 20 sekundách nečinnosti alebo po stlačení  sa spustí cyklus pyrolytického čistenia.

Program pyrolýza je špeciálny program s dodatočnými požiadavkami.

V prvom kroku skontrolujte stav dvierok: Ak sú dvierka otvorené, bliká symbol  a rúra čaká max. 10 minút na zatvorenie dvierok, v opačnom prípade sa program anuluje.

Po úspešnom overení stavu dvierok zasvieti symbol  a dvierka sa zablokujú. Po zablokovaní dvierok zasvieti symbol  a spustí sa automatický program, ktorý trvá 2.00 – 2.30 – 3.00, podľa nastavenia zvoleného pri nastavovaní tejto funkcie.

Namiesto aktuálneho času sa zobrazuje čas do skončenia programu.

Hodinu pred uplynutím nastaveného času sa špirály vypnú, nastavenie teploty sa zmení na **---C** a začne sa proces ochladzovania

rúry.

Keď teplota klesne pod +150 °C, dvierka rúry sa odblokujú. O odblokovaní dvierok informuje zhasnutie symbolu . Program sa po odblokovaní dvierok skončí podobne, ako poloautomatické programy, avšak nedá sa spustiť „dopekanie“.

V prípade pyrolýzy sa počas trvania programu nedajú zmeniť nastavenia, ani sa nedá spustiť pokračovanie programu s tými istými nastaveniami, dajú sa iba zobrazit' aktuálne nastavenia a aktuálna teplota. Programátor vždy po vypnutí alarmu prechádza na pohotovostný režim.

POZOR:

Dvierka rúry majú blokádu, ktorá znemožňuje otvorenie dvierok počas prebiehajúceho procesu. Dvierka neotvárajte, aby ste neprerušili proces čistenia.

V prípade, ak sa proces pyrolýzy preruší v dôsledku prerušenia el. napätia, programátor spustí proces vychladzovania a po vychladnutí sa odblokujú dvierka – tak ako v priebehu posledných 60 minút normálneho programu.

V prípade, ak sa proces pyrolýzy preruší v dôsledku pretočenia kolieska na inú polohu (vrátane 0), rúra sa nevypne a nespustí nové nastavenia, avšak spustí sa proces vychladzovania a po vychladnutí sa odblokujú dvierka tak, ako je to opísané vyššie. Rúra po odblokovaní dvierok prechádza na pohotovostný režim.

Ak používateľ počas spúšťania pyrolýzy otvorí dvierka ešte predtým, ako sa zablokujú, programátor spustí zvukový signál [alarm otvorených dvierok], vymaže program pyrolýzy a prejde do režimu odblokovania dvierok (tak ako je to opísané vyššie).

Pred spustením pyrolytického čistenia sa najprv oboznámte s pokynmi, ktoré sú uvedené v kapitole „Čistenie a údržba“.

Kódy chýb

V prípade, ak dôjde k chybe, program sa preruší a na displeji sa zobrazí kód chyby:

E1 – snímač teploty komory je nedostupný, rúra sa nedá používať.

E2 – skrat alebo poškodenie snímača teploty komory, rúra sa nedá používať.

E3 – prehriatie programátora, rúra sa nedá používať kým dostatočne nevychladne.

E4 – chyba termosondy – chyba zmizne po vytiahnutí termosondy, rúru môžete používať s použitím programov bez termosondy.

E5 – nesprávne vložená termosonda alebo skrat v obvode termosondy.

E6 – teplota v rúre presiahla pri používaní inej funkcie než pyrolýza 320 °C alebo sa poškodil snímač komory, rúra sa nedá používať.

Prob – termosonda vložená v priebehu pyrolýzy.

OBSLUHA

Používanie grilu

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

Na zapnutie grilu je potrebné:

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

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



Pozor!

Grilovať len pri zatvorených dverkách rúry.

Ak je používaný gril, dostupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahrievať. Odporúčame nepúšťať do blízkosti rúry deti.

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Pokrm z cesta

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

Pečenie mäsa

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

PEČENIE V PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

Funkcia ohrevu termoobeh ECO

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

Odporúčané parametre pri použití funkcie termoobeh ECO

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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

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

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

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Pečenie koláčov

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

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

TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Grilovanie

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

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

Pečenie

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

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

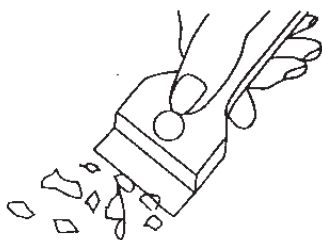
Na životnosť a bezporuchovú prevádzku Vášho sporáka majú zásadný vplyv udržiavanie sporáka v čistote a jeho riadna údržba.

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

Sklokeramická doska

- Dosku čistíte 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.

- Odporúčame používať čistiace alebo umývacie prostriedky s jemným pôsobením, ktoré obsahujú príslušné odporúčania, napr. kvapaliny a emulzie odstraňujúce masť. 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.



Čistiaca škrabka

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Rúra na pečenie

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

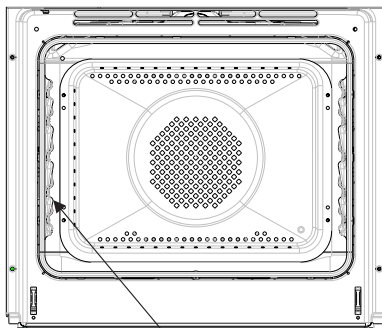


Pozor!

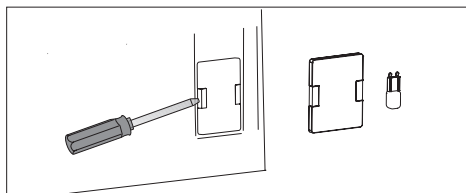
Na čistenie a údržbu sklenených čelných strán nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce brúsne látky.

Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiaciej rúry

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



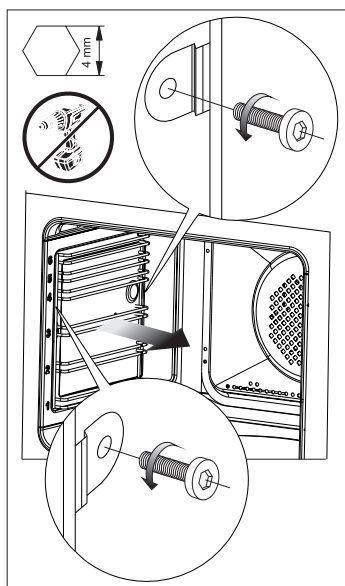
Osvetlenie pečiaciej rúry



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

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

- Pečiace rúry označené písmenom **D** boli vybavená ľahko vyberateľnými vodiacimi lištami drôtené (mriežky) vložiek pečiaciej rúry. Pre ich vybratie k umývaniu, odskrutkujte pomocou imbusového kľúča č. 4 zápusťné skrutky z úchytovej pripevňujúcej vodiace lišty. Po umytí namontujte vodiace lišty do komory pečiaciej rúry. Pred priskrutkovaním skontrolujte, či pripevňujúce úchyty sa nachádzajú v otvoroch bočnej steny komory pečiaciej rúry.



Vyberanie drôtených vodiacich lišt

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Pyrolytické čistenie

Rúra sa nahrieva až na teplotu približne 480 °C.

Z bezpečnostných dôvodov sú dvere rúry počas trvania celého procesu zablokované. Ak ich z nejakých dôvodov musíte otvoriť, musíte použiť procedúru núdzového otvárania dvierok.

Pred zapnutím funkcie pyrolýza.

Pozor!

Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra pečiaciej rúry (pekáče, sušiacie mriežky, bočné vodiace lišty, teleskopické vodiace lišty). Príslušenstvo ponechané po dobu pyrolýzy vo vnútri pečiaciej rúry bude neodvratne poškodené.

- Odstráňte silné znečistenie z vnútra pečiaciej rúry.
- Očistite vlhkou handričkou vonkajšie povrchy pečiaciej rúry.
- Postupujte v súlade s návodom.

V priebehu procesu čistenia.

Zvyšky po grilovaní alebo pečení sú zmenené na ľahko odstrániteľný popol, ktorý po zakončení procesu vymeťte alebo pomocou vlhkej handričky odstráňte.

- Nenechávajte handričky v blízkosti zahriatej rúry.
- Nezapínajte varnú dosku.
- Nezapínajte osvetlenie pečiaciej rúry.
- Dvierka pečiaciej rúry sú vybavené blokádou, ktorá znemožňuje ich otvorenie v priebehu procesu. Neotvárajte dvierka, aby sa neprerušil proces čistenia.

Pozor!

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

Z ohľadu na výpary, ktoré sa vydeľujú v priebehu čistenia, kuchyne musí byť dobre vetraná.

Proces pyrolytického čistenia:

- Uzatvorte dvierka pečiaciej rúry.
- Zaobchádzajte v súlade s pokynmi v kapitole *Obsluha. Pyrolytické čistenie*.

Pozor!

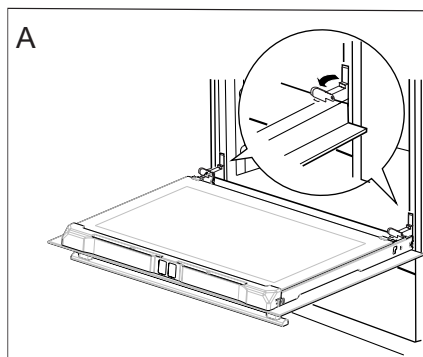
Ak je v pečiaciej rúre vysoká teplota (vyššia ako v normálnom používaní), dvierka sa neodblokujú.

Po ochladnutí je možné dvierka otvoriť a odstrániť popol mäkkou, vlhkou handričkou. Zamontujte vodiace bočné lišty a iné dostupné príslušenstvo. Pečiaca rúra je pripravená k používaniu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

Vyberanie dvierok

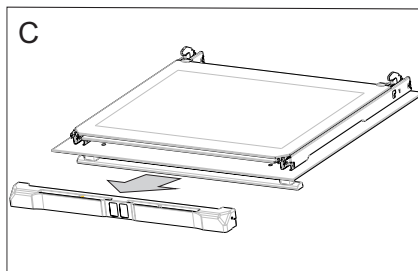
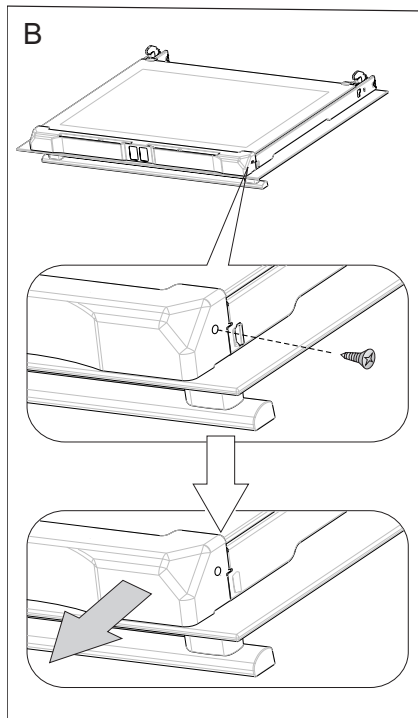
Pre získanie ľahšieho prístupu do komory pečiacej rúry a čistenia, je možné vybratie dvierok. Pre tento cieľ otvorte dvierka, odchýľte hore zabezpečujúci element umiestnený v závesu (výkr. A). Dvierka ľahko privrite, zdvihnite a vyberte vo smere dopredu. S cieľom zamontovanie dvierok w kuchyni je postup obrátený. Pri vládani venujte pozornosť tomu, aby bo výrez na závesu správne nasadený na výstupok úchyty závesu. Po vložení dvierok do pečiacej rúry bezpodmienečne spustíte zabezpečujúci element a **dôkladne ho pritlačte**. Nesprávne nastavovanie zabezpečujúceho elementu môže spôsobiť poškodenie závesu pri skúške uzavretia dvierok.



Odchýlenie zabezpečovania závesov

Vyberanie vnútorného skla

1. Pomocou krížového skrutkovača odskrutkujte skrutky nachádzajúce sa v hornej lište dvierok (výkr. B).
2. Pomocou plochého skrutkovača vysuňte hornú lištu dvierok, opatrným páčením po bokoch (výkr. B, C).



ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

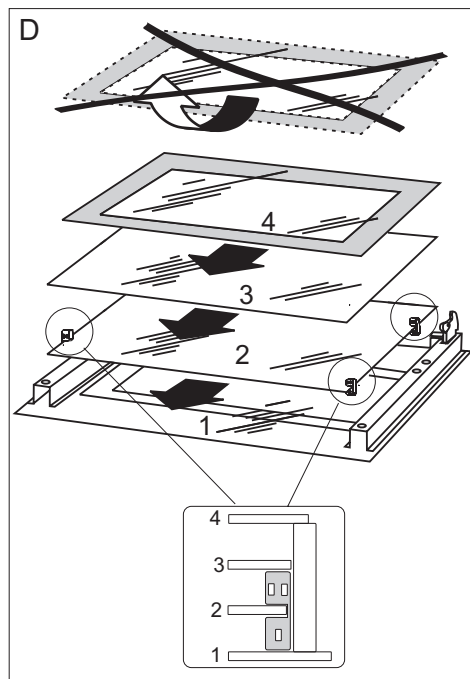
3. Vnútorne sklo vyberte z pripevnenia (v dolnej časti dvierok). (Výkr. D). Vymyte prostrednú sklenenú tabuľu.

Pozor! Nebezpečenstvo poškodenia pripevnenia skiel. Sklo vysuňte, nezdvíhajte hore.

Vyberte stredné sklo, (výkr.D).

4. Sklá vymyte teplou vodou a malým množstvom čistiaceho prípravku.

Pre opätovné zamontovanie skiel postupujte obrátene. Hladká časť skla sa musí nachádzať hore, zrezané rohy dole.



Vybratie vnútorných sklenených tabúl.

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 inštalátorom, ktorý vlastní príslušné oprávnenia.

POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

V každej núdzovej situácii je potrebné:

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

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie	230 / 400V~50 Hz
Menovitý výkon	max. 10,2 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)	 Eco
Teplovzdušné pečenie vzduchu ECO (dolná + horná špirála + opékač + ventilátor)	 Eco
Konvenčné pečenie ECO (dolná + horná špirála)	 Eco

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

Vyhlásenie výrobcu

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

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

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

SK

Servisní Středisko Amica SK

Se sídlem :

Fastplus s.r.o.

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

Tel: 2 4910 5851

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

ŠTOVANI KLIJENTI,

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

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



Pozor!

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.

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

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

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

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

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

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

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

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

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

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

Za čišćenje štednjaka zabranjena je uporaba opreme za parno čišćenje.

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

Pozor. 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.

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

INFORMACIJE O SIGURNOSTI



- Posebnu pozornost obratiti na djecu koja se nalaze u blizini štednjaka. Neposredni kontakt s uključenim štednjakom može biti uzrok opekline!
- 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. Pamti 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



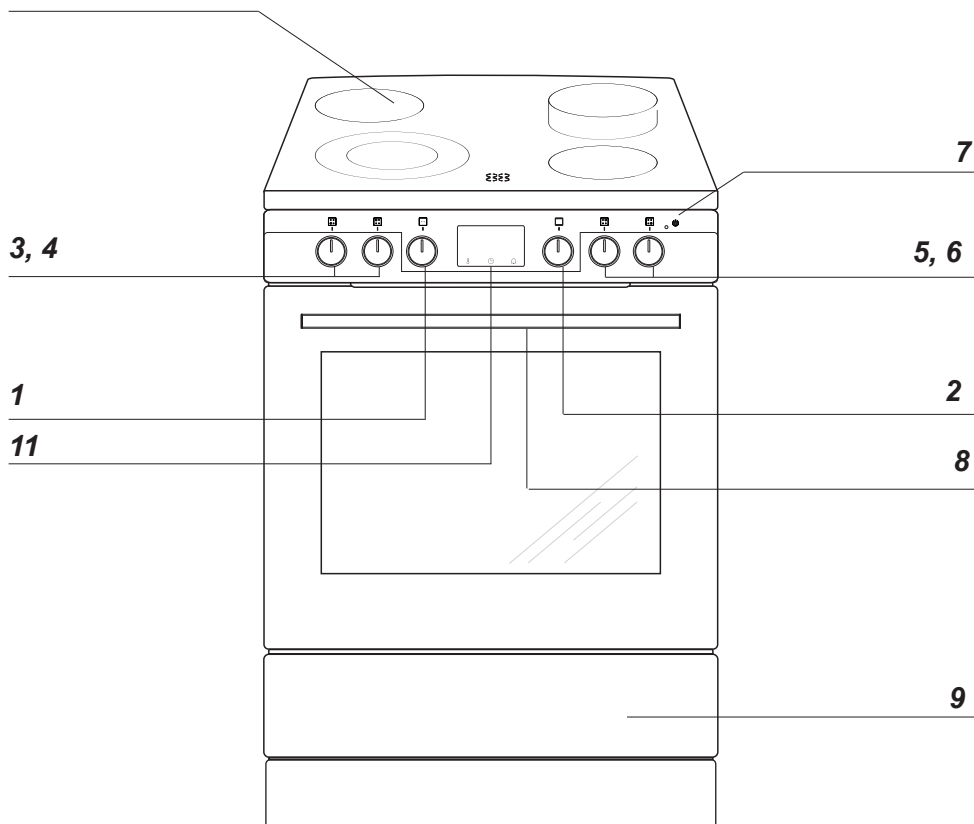
Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EU i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekržiženog spremnika za otpatke.

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

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

OPIS PROIZVODA

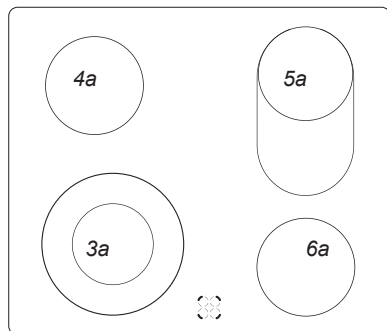
10



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

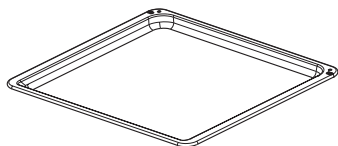
SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Keramičke ploče

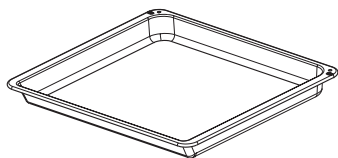


- 3a** Ø 21 / Ø 12 cm
- 4a** Ø 14,5 cm
- 5a** Ø 14 x 25 cm
- 6a** Ø 14,5 cm

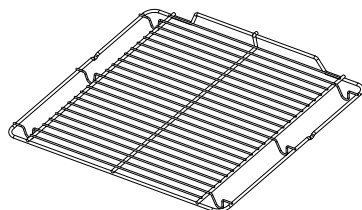
Dodatni pribor



*Pekač za pecivo**

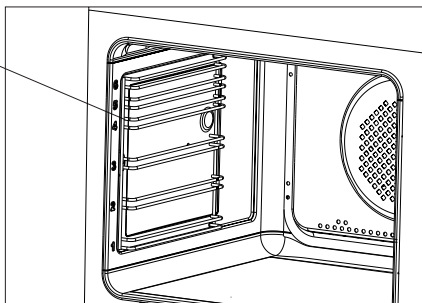


*Plitica za pečenje**



*Ražanj za gril
(rešetka sa štitnikom)*

Bočne vodilice



**Ovisno o modelu*

INSTALACIJA

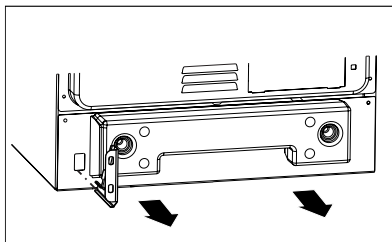
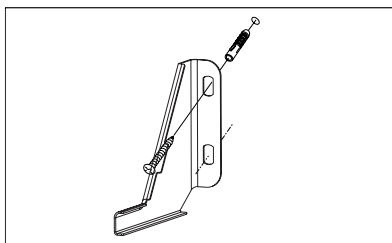
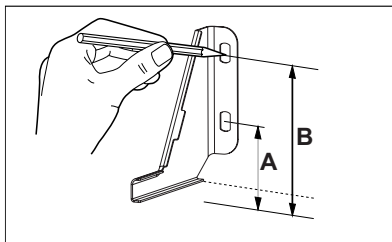
Postavljanje štednjaka

- Kuhinjska prostorija treba biti suha i prozračna te posjedovati ispravnu ventilaciju, a postavljanje štednjaka mora osigurati pristup svim upravljačkim elementima.
- Štednjak je ugradiv u Y klasi, što znači da je moguća jednostrana ugradnja u visoki namještaj ili zid. Aparatu najbliže susjedne stijenske, 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=60 mm

B=103 mm

Štednjak vis. 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

INSTALACIJA

Pozor!

Iako su uloženi svi naponi da se uklone neravnine i oštri rubovi na ovom uređaju, treba biti oprezan pri rukovanju njime. Preporučujemo korištenje zaštitnih rukavica tijekom instalacije.

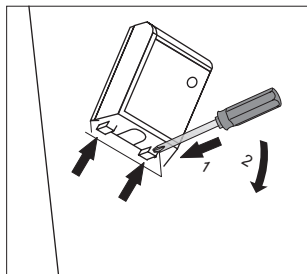
Priključivanje štednjaka na električnu mrežu

Pozor!

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

Upute za instalatera

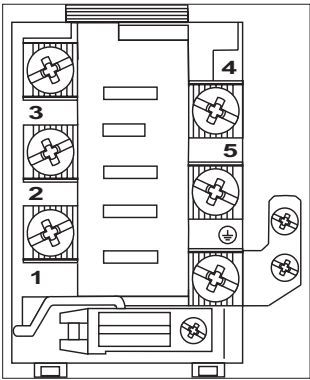
Štednjak je tvornički priređen za napajanje izmjeničnom trofaznom strujom (400V 3N~50Hz). Nazivni napon grijaćih elemenata štednjaka iznosi 230 V. Shema spojeva nalazi se također u blizini priključaka štednjaka. Pristup priključnici je moguć nakon skidanja poklopca odvajanjem kvačica ravnim izvijačem.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



Pozor!

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

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

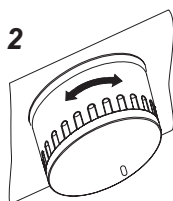
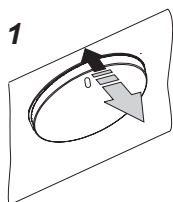
Prije prvog uključivanja uređaja

- 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.

Birači su „skriveni“ u upravljačkoj ploči, a za izbor funkcije:

1. Delikatno utisnuti birač i pustiti,
2. podesiti izabranu funkciju.

Oznake birača odgovaraju sljedećim funkcijama pećnice.



Važno!

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

Pozor!

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

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

Važno!

Elektronički programator je opremljen senzorima koji djeluju kad prstom dodirujemo označene površine.

Svako podešavanje senzora potvrđeno je zvučnim signalom.

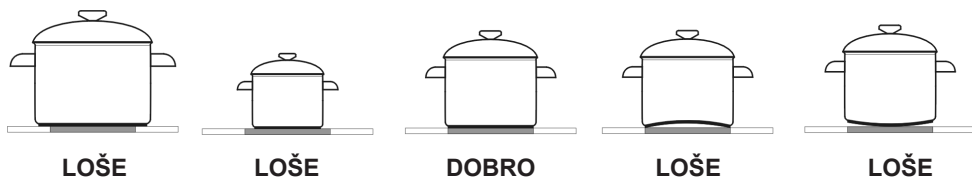
Površine senzora moraju biti čiste.

UPORABA

► Upravljanje radom grijaćih polja keramičke ploče.

Odabir posude

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

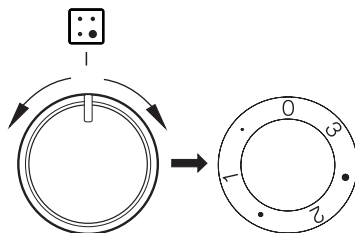


Odabir snage grijanja

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

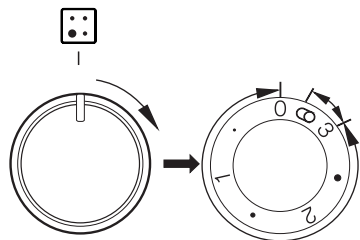
Sljedeći položaji birača

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



Važno!

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



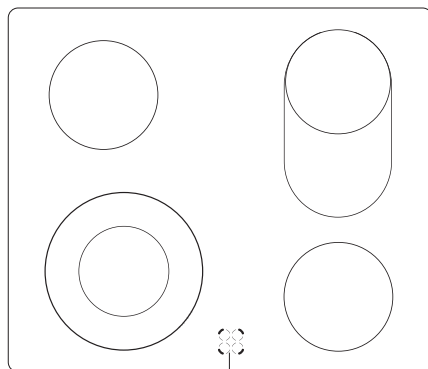
U rasponu „0 • 1 • 2 • 3” regulatora aktivno je vanjsko grijaće polje i možemo po potrebi regulirati količinu topline kojom grijemo posudu. Trenutno okretanje birača u položaj koji je označen - , uzrokuje uključivanje vanjskog grijaćeg polja. Od tog trenutka moguća je aktivna regulacija količine topline 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.

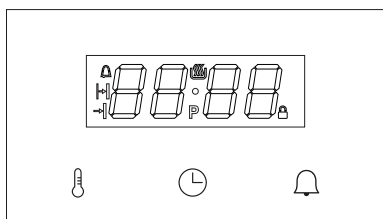
Nakon isključenja grijanja grijaćeg polja, oko 5-10 minuta u njemu se još uvijek nalazi toplotna energija koju možemo spretno iskoristiti np. za podgrijavanje ili održavanje topline jela bez potrebe uključivanja grijanja polja.



Индикатор зона за приготвяне

UPORABA

Elektronička upravljačka ploča



Upravljačka ploča je opremljena LED zaslonom i posjeduje 3 tipke (senzora).

Tipka (Senzor)	Opis
	Podešavanje temperature
	Podešavanje sata
	Brojač minuta

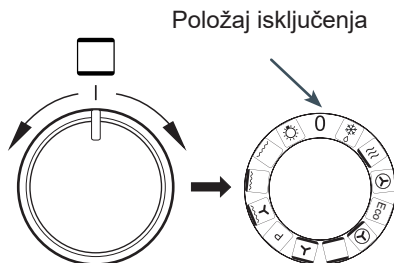
Pozor: Svaku uporabu tipke (senzora) potvrđuje zvučni signal. Nema mogućnosti isključenja zvučnih signala.

Značenje simbola na zaslonu.

Simbol	Opis
	Termostat
	Brojač minuta
	Vrijeme trajanja rada
	Vrijeme završetka rada
	Piroliza
	Blokada

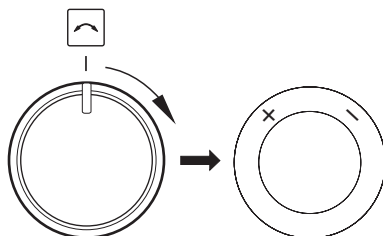
Regulator funkcije pećnice

Pećnicu možemo zagrijavati pomoću donjeg, gornjeg grijača, grijača kružnog grijača i grijača žara. Odgovarajuću funkciju izabrati pomoću funkcijskog regulatora. Viši crtež predstavlja funkcije (u određenom redoslijedu) koje se nalaze na regulatoru:



Regulator postavki +/-

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



Uključenje napajanja

Nakon uključenja u električnu mrežu (ili povratka napona nakon njegovog prekida) pećnica ulazi u režim podešavanja trenutnog vremena, na zaslonu treperi **0.00**. Pritisnuti tipku (senzor) . Regulatorom postavki +/- mijenjamo vrijednost vremena. Uporaba uređaja nije moguća bez podešenog trenutnog vremena.

Postavke vremena možemo potvrditi kad je regulator izbora funkcije u položaju 0. Kad se regulator izbora funkcije nalazi u nekom drugom položaju, pulsira simbol , a upravljačka ploča čeka da prebacimo regulator izbora funkcije u položaj 0.

Pritiskanje tipke (senzora)  potvrđuje vrijeme i upravljačka ploča prelazi u standby mod.

Pozor: Kod prekida električnog napajanja sve uvedene postavke kao: vrijeme rada, temperatura, funkcija bit će poništene, za nastavak rada treba ponovno unijeti postavke. Ako je prekinut program pirolitičko čišćenje (ili su vrata zablokirana iz drugog razloga – upaljeni simbol ) , prije podešavanja sata odvija se procedura hlađenja pećnice i otvaranja vrata. Ako je u pećnici detektirana temperatura iznad 80°C, uključuje se hlađenje pećnice, a to ne utječe na podešavanja sata. Hlađenje se isključuje kad temperatura padne ispod 75°C.

Mod pripravnosti (Standby).

Prelazak u standby mod poništava sve postavke vremena, temperatura, brojača minuta. Grijači su isključeni. Zaslom prikazuje trenutno vrijeme i ima manju svjetlinu. Aktivna je tipka (senzor)  čije pritiskanje uzrokuje prelazak u podešavanje sata, promjenu tona i promjenu svjetline, i tipka (senzor)  čije pritiskanje uzrokuje prelazak u podeša-

vanje vremena brojača minuta.

Ako temperatura u komori prelazi 80°C, umjesto prikazivanja vremena, pojavljuje se trenutna temperatura komore (vrši funkciju pokazatelja preostale topline) i uključen je ventilator za hlađenje. Nakon pada temperature do 75°C ventilator se isključuje i umjesto temperature komore prikazano je trenutno vrijeme.

Ulazak u standby mod:

- ako u bilo kojem trenutku regulator funkcije okrenemo u položaj 0, prelazak u standby mod generira zvuk;
- nakon prekida napajanja i kad smo podesili trenutno vrijeme;
- nakon završetka vremenskih programa (automatski, poluautomatski, brojač minuta);
- nakon aktiviranja zaštite od stalnog grijanja;
- tijekom ciklusa pirolize okretanje regulatora u položaj 0, prelazak u režim hlađenja pećnice i odblokiranje vrata, tek nakon hlađenja i odblokiranja slijedi prelazak u standby.

Izlazak iz standby moda:

Okretanje regulatora iz položaja 0 u bilo koji funkcijski položaj uzrokuje prelazak iz standby u aktivni mod.

Pozor – ako je upravljačka ploča automatski ušla u standby mod, korisnik prvo mora okrenuti regulator u položaj 0 i nakon toga može izaći iz standby moda.

Kad se u standby modu regulator funkcije ne nalazi u položaju 0 – pulsira simbol .

Duboki standby:

Kad se pećnica nalazi u stanju standby 10 minuta, slijedi prelazak u duboki standby – ne rade senzori niti regulator postavki +/-, jedina metoda aktiviranja uređaja je okretanje funkcijskog regulatora iz položaja „0” u bilo koji drugi položaj.

UPORABA

Postavljanje trenutnog vremena

Podešavanje trenutnog vremena je moguće isključivo u standby modu. Pritiskanje tipke (senzora)  u ovom modu uzrokuje prikazivanje trenutnog vremena s normalnom svjetlinom. Regulatorom postavki +/- možemo ispraviti trenutno vrijeme, nakon 10 sekundi neaktivnosti trenutne postavke su zapisane i slijedi povratak u standby mod.

Tipkom (senzor)  prelazimo u podešavanje učestalosti zvučnog signala. Sat radi samo u modu 24 h.

Noćni režim

Ako je uređaj u standby modu, u satima 22:00 – 6:00 je smanjena svjetlina zaslona na vrijednost koja odgovara noćnom režimu – 2 razine niža u odnosu na podešenu vrijednost.

Promjena učestalosti zvučnog signala.

Funkcija je cijelo vrijeme dostupna u standby modu, bez vremenskog ograničenja. Sljedeće pritiskanje tipke (senzora)  tijekom podešavanja sata uzrokuje prikazivanje **ton1**, gdje **1** je oznaka trenutnog zvučnog signala s opcijama od 1 do 3. Okretanje regulatora postavki +/- mijenja trenutni zvučni signal, a nakon 5 sekundi neaktivnosti izabrani zvuk je potvrđen i slijedi prelazak u standby mod.

Promjena svjetline zaslona

Funkcija je cijelo vrijeme dostupna u standby modu, bez vremenskog ograničenja. Sljedeće pritiskanje tipke (senzora)  tijekom promjene učestalosti signala uzrokuje prikazivanje **bri4**, gdje **4** je oznaka svjetline u rasponu od 1 do 9. Okretanjem regulatora postavki +/- mijenjamo svjetlinu, a nakon 5

sekundi neaktivnosti trenutno izabrana svjetlina je potvrđena i slijedi prelazak u standby mod.

Aktivno stanje

To je mod u kojem pećnica obavlja funkciju pečenja (čišćenja) u skladu s vrijednosti koja je podešena regulatorom izbora funkcije.

Auto-off: Kod završetka programiranih funkcija (automatski rad, poluautomatski rad, čišćenje, brojač minuta) upravljačka ploča prelazi u standby mod, i kad se regulator izbora funkcije ne nalazi u položaju 0.

Rasvjeta

Rasvjetom pećnice upravlja upravljačka ploča. Tvornički je uključena.

Svjetlo je isključeno:

- u položajima: 0, Piroлиза, ECO
- kad temperatura u komori iznosi više od 300°C;
- u programu pirolize i hlađenja;
- prije pokretanja grijanja u automatskom programu ili kad se završe automatski i poluautomatski programi;
- u standby modu, ako se regulator ne nalazi u položaju 0.

Motor za hlađenje.

Uključivanje i isključivanje motora za hlađenje je neovisno od podešenih funkcija i stanja upravljačke ploče. Motor za hlađenje se uključuje kad temperatura u komori prelazi 80°C te se isključuje kad temperatura padne ispod 75°C.

Simbol termostata.

Simbol termostata  signalizira stanje rada grijača. Ako je bilo koji grijač uključen, simbol se pali. Simbol se gasi, ako nijedan grijač nije uključen (npr. kad je pećnica ostvarila željenu temperaturu i grijači su isključeni dok ne padne temperatura).

UPORABA

Brojač minuta

Brojač minuta je dostupan kad pritisnemo tipku (senzor)  u standby i aktivnom modu. Pritiskanje  uzrokuje pulsiranje simbola  i prikazivanje trenutne vrijednosti vremena koje odbrojavamo ili **0.00**, ako brojač minuta nije aktivan.

U tom slučaju regulatorom postavki +/- podešiti vrijednost vremena koje odbrojavamo, a tipka (senzor)  ili 5 sekundi neaktivnosti potvrđuje parametre.

Ako je brojač minuta aktivan (odbrojava vrijeme), na zaslonu se pali simbol .

Nakon odbrojavanja do nule pokreće se alarm brojača minuta koji možemo poništiti bilo kojom tipkom (senzorom).

Odbrojavanje minuta blokira samostalni prelazak ploče iz aktivnog moda u standby mod – upravljačka ploča sama prelazi u standby mod tek nakon poništavanja alarma brojača minuta.

Vrata pećnice

Tijekom rada vrata pećnice trebala bi biti zatvorena.

Otvaranje vrata tijekom djelovanja funkcije grijanja isključuje grijače elemente pećnice. Ako takvo stanje traje duže od 60 sekundi, programator oglašava signal [alarm otvorenih vrata]. Alarm možemo poništiti pritiskanjem bilo koje tipke (senzora) ili zatvaranjem vrata. Otvaranje vrata ne utječe na postavke temperature i vremena, ali – ako su vrata otvorena duže od 10 minuta – upravljačka ploča poništava sve postavke i prelazi u standby mod.

Ograničavanje vremena rada

Iz sigurnosnih razloga pećnica posjeduje ograničenje vremena rada. Ako podešena temperatura iznosi maksimalno 100°C, peć-

nica prelazi u standby mod nakon 10 sati, ako podešena temperatura iznosi 200°C i više, maksimalno vrijeme rada je ograničeno do 3 sata. U rasponu 101°C-199°C vrijeme rada se mijenja linearno, dakle što je viša temperatura, kraće je vrijeme rada (između 3 h i 10 h).

Uključenje funkcije grijanja

Funkciju grijanja uključujemo prebacivanjem regulatora funkcije iz položaja 0 u izabran položaj. Nakon podešavanja regulatora u funkciju grijanja, na zaslonu se umjesto trenutnog vremena pojavljuje zadana temperatura **170C**, posebno definirana za svaki položaj.

Pulsira vrijednost temperature (smanjujući svjetlinu), a simbol C stalno svijetli. Vrijednost se mijenja kad okrećemo regulator izbora funkcije.

Nakon pritiska na senzor , pećnica automatski ulazi u aktivni način rada. Nakon 10 minuta neaktivnosti, pećnica prelazi u standby.

Pritiskanjem tipke (senzora)  podešavamo automatski mod.

Podešavanje temperature

Kod izbora funkcije grijanja regulator postavki +/- služi za modifikaciju postavki temperature. Temperatura se mijenja za 5°C u rasponu koji je određen za svaki program. Pridržavanje regulatora postavki +/- najmanje 1 s uzrokuje promjenu temperature za 10°C.

Temperatura je zapisana nakon pritiskanja tipke (senzora)  ili nakon 5 sekundi neaktivnosti sat prelazi na prikazivanje trenutnog vremena.

UPORABA

Okretanje regulatora postavki +/- uzrokuje prikazivanje kroz 2 sekunde:

- prema lijevo [-] – podešene temperature;
 - prema desno [+] – temperature u komori;
- Temperatura je prikazana bez efekta treptenja i nema nikakvih promjena postavki.

Promjena postavki temperature

>Pritiskanjem tipke (senzora)  tijekom rada pećnice prelazimo u mod promjene postavki. Na zaslonu treperi vrijednost temperature (smanjujući svjetlinu), a simbol C stalno svijetli. Regulator postavki +/- modificira postavke. Temperatura je zapisana nakon pritiskanja tipke (senzora) , a poslije toga sat prelazi na prikazivanje trenutnog vremena – u slučaju neaktivnosti nakon 5 sekundi upravljačka ploča se vraća u aktivni mod.

Promjena parametara tijekom rada

Tijekom rada moguća je promjena trenutno realizirane funkcije. Ako korisnik okrene funkcijski regulator tijekom modifikacije temperature, prikazana je zadana temperatura za novi program i vrijeme od 5 sekundi neaktivnosti je odbrojavano iz početka. Ako korisnik okrene funkcijski regulator kad je temperatura podešena, program se nastavlja s podešenom temperaturom – osim situacije kad nova funkcija ima manji raspon dozvoljenih temperatura – u tom slučaju je podešena najbliža moguća vrijednost temperature.

UPORABA

Tabela funkcija grijanja

Opis funkcije		Realizacija						Temperatura [°C]		Polazna temp.[°C]
		Svjetlo	Gornji grijač	Grijač žara	Grijač ventilatora	Donji grijač	Ventilator	min.	Max	
	Odmrzavanje	✓					✓	---	---	---
	Brzo predgrijavanje	✓		✓	✓		✓	30	280	170
	Kružno grijanje	✓			✓		✓	30	280	170
	ECO				✓		✓	30	280	170
	Pica	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Konvencionalna	✓	✓			✓		30	280	180
	Tijesto	✓	✓			✓	✓	30	280	170
	Pirolitičko čišćenje		✓	✓		✓		---	---	480
	Turbo roštilj*	✓	✓	✓			✓	30	280	190
	Super roštilj*	✓	✓	✓				30	280	250
	Roštilj*	✓		✓				30	280	250
	Rasvjeta	✓						---	---	---
0	Pećnica je isključena							-	-	-

*Ražanj (ako je u modelu)

Poluautomatski rad

Poluautomatski rad temelji se na postavljanju vremena nakon kojeg se uređaj samostalno isključuje. Moguće vrijeme isključenja iznosi od 1 minute do 23 sata i 59 minuta.

Za podešavanje vremena rada u aktivnom modu ili nakon okretanja regulatora funkcije u izabranu funkciju pritisnuti tipku (senzor) . Na zaslonu sata pulsira simbol  i

prikazuje se natpis **dur** 1 s, a nakon toga poruka **0.00** (ili je prikazano trenutno vrijeme do isključenja pećnice, ako je funkcija bila prethodno aktivna). Regulator postavki +/- mijenja vrijednost parametara, nakon 5 sekundi neaktivnosti slijedi izlazak bez promjene trenutnih postavki, tipkom (senzorom)  potvrđujemo trenutne postavke vremena automatskog isključenja. Nakon 5 sekundi neaktivnosti od pritiskanja tipke (senzora)  sat prelazi u prikazivanje trenutnog vremena.

Tijekom poluautomatskog rada simbol  stalno svijetli.

Funkcije grijanja i temperature možemo na bilo koji način modificirati za vrijeme poluautomatskog rada.

Poluautomatski rad možemo deaktivirati podešavanjem vremena rada na 0.00 – tada nakon pritiskanja tipke (senzora)  ili 5 s neaktivnosti, pećnica prelazi u rad na neodređeno vrijeme.

Nakon odbrojanja zadanog vremena oglašava se zvuk [alarm završetka rada]. Svi grijaći elementi su isključeni. Alarm poništavamo na 3 načina:

a) Obavljajući jednu od radnji:

- pritiskanjem bilo koje tipke (senzora) osim ;

- prebacivanjem regulatora funkcije;
- pokretanjem regulatora postavki +/-;
- otvaranjem vrata.

To uzrokuje poništavanje svih postavki funkcija, temperatura. Bez obzira na prebacivanje regulatora u funkciju grijanja pećnica prelazi u standby mod.

b) prebacivanjem regulatora funkcije u 0 – pećnica prelazi u standby mod.

c) pritiskanje tipke (senzora)  uzrokuje prelazak u mod podešavanja vremena rada – tada možemo nastaviti s pečenjem na dosadašnjim parametrima funkcije grijanja i temperatura u ponovo podešenom vremenu. Pozor – u tom slučaju (produžavanje prethodno podešenog vremena tijekom alarma završetka poluautomatskog rada) podešavanje vremena na **0.00** uzrokuje isključenje pećnice, ne rad kroz neodređeno vrijeme.

Automatski rad

Automatski rad se temelji na takvom programiranju upravljačke ploče da bi se uključila s odgodom i završila proces grijanja u određenom vremenu.

Automatski rad se podešava tako da se na početku postavi potrebno vrijeme grijanja (kao u poluautomatskom radu). Nakon potvrde vremena rada tipkom (senzorom) 

pulsira simbol , na zaslonu je prikazan natpis **end** 1 s, a nakon toga se pojavljuje vrijeme pečenja (izračunato kao trenutno vrijeme + podešeno vrijeme trajanja + 1 minuta). Regulatorom postavki +/- mijenjamo vrijeme završetka. 5 sekundi neaktivnosti uzrokuje povratak bez promjene postavki, a tipka (senzor)  potvrđuje vrijeme završetka. zatwierdza czas zakończenia. Nakon potvrde vremena završetka simboli  i  su stalno upaljeni, a na satu je opet prikazano trenutno vrijeme.

Tijekom odbrojanja do početka grijanja upaljeni su simboli  i . Kad je počelo grijanje, simbol  radi u skladu sa stanjem gri

jača (puna svjetlina ili isključeni), a pećnica se dalje ponaša kao u modu poluautomatskog rada.

Pregled i modifikacija podešenih vremena je moguća nakon pritiskanja . Jedno pritiskanje tipke (senzora) uzrokuje prelazak u podešavanje vremena rada, sljedeće pritiskanje prelazak u podešavanje vremena završetka rada, a trećim pritiskanjem se opet vraćamo u prikazivanje trenutnog vremena. Promjena postavki vremena rada na **0.00** uzrokuje istovremeno brisanje vremena rada i vremena završetka – prelazak u rad na neodređeno vrijeme.

Vrijeme završetka možemo modificirati u rasponu od (trenutno vrijeme + vrijeme rada + 1 minuta) do (trenutno vrijeme + vrijeme rada + 10 sati). Vrijeme rada (kod podešenog vremena završetka) možemo modificirati od 0 do (vrijeme završetka – trenutno vrijeme – 1 minuta).

Nakon završetka rada podesiti regulator funkcija u položaj 0.

Termosonda*

Termosondu možemo priključiti u utičnicu u svakom trenutku.

U standby modu to nema utjecaj na djelovanje pećnice.

U radnom modu (kad je podešena funkcija i temperatura) stavljanje termosonde uzrokuje pulsiranje (smanjujući svjetlinu) dvije temperature: na brojkama 1-2 vidljiva je trenutna temperatura termosonde, na brojkama 3-4 podešena temperatura (zadana iznosi 80).

Odmah nakon umetanja termosonde, regulatorom postavki +/- možemo neposredno mijenjati podešenu temperaturu termosonde. Tipka (senzor)  i 5 sekundi neaktivnosti uzrokuju zapisivanje trenutnih postavki. Zapisana vrijednost podešene temperature je

**Ovisno o modelu*

prikazana bez pulsiranja.

Djelovanje pećnice mijenja se na sljedeći način:

Kad je temperatura termosonde niža od podešene temperature termosonde - termostat održava u komori prethodno podešenu temperaturu pećnice.

Kad temperatura termosonde ostvari podešenu vrijednost:

- grijaču su isključeni;

- oglašava se alarm termosonde;

Alarm termosonde možemo poništiti na sličan način kao i kod poluautomatskog programa:

- okretanje regulatora postavki +/- na + poništava alarm i prelazimo na podešavanje nove vrijednosti temperature termosonde;

- svaka druga akcija poništava alarm i uzrokuje prelazak u standby mod.

Uporaba termosonde blokira mogućnost automatskog i poluautomatskog rada. Stavljanje termosonde poništava prethodno podešena vremena rada. Uporaba termosonde nema utjecaj na modifikaciju korištene funkcije i temperaturu komore pećnice.

Kad je termosonda umetnuta u gnijezdo već u standby ili aktivnom modu, pećnicom rukujemo bez promjena dok ne potvrdimo funkciju i temperaturu komore. Nakon potvrde temperature pećnica počinje grijanje, ali umjesto prikazivanja trenutnog vremena, odmah prelazi na prikazivanje i potvrđivanje postavki termosonde.

Kad je termosonda izvučena prije ostvarivanja zadane temperature, pećnica nastavlja s radom u modu stalnog rada.

Pri umetnutoj termosondi pregled i promjena temperatura izgleda ovako:

- regulator postavki +/- uzrokuje privremeno prikazivanje podataka o temperaturi komore, a nakon toga povratak na prikazivanje temperature termosonde.

- jednokratno pritiskanje tipke (senzora)

UPORABA

 uzrokuje prelazak u promjenu postavke temperature komore;

pritisakanje  tijekom promjena postavki temperature komore uzrokuje njihovo zapisivanje i prelazak u podešavanje temperature termosonde.

Temperature za termosonu

Vrsta mesa	Temperatura [°C]
Svinjetina	85 - 90
Govedina	80 - 85
Teletina	75 - 80
Janjetina	80 - 85
Divljač	80 - 85

Pozor: Koristiti isključivo tu sondu koja je isporučena s pećnicom.

Piroliza

Kod funkcije pirolize je pulsirajuća vrijednost **P2.00** i svijetli simbol . Regulatorom postavki +/- možemo mijenjati vrijednosti u rasponu 2.00 - 2.30 - 3.00. Nakon 20 sekundi neaktivnosti ili pritiskanja  počinje ciklus pirolize.

Program piroliza je specijalni program s dodatnim zahtjevima.

Prvi korak je provjeravanje stanja vrata: Ako su vrata otvorena, treperi simbol  i pećnica čeka maksimalno. 10 minuta na zatvaranje vrata, u protivnom program će biti anuliran. Nakon pozitivne verifikacije stanja vrata, pali se simbol  i vrata su blokirana. Nakon blokade vrata svijetli simbol  i pokreće se automatski program s vremenom trajanja 2.00 – 2.30 – 3.00, ovisno od postavki koje su izabrane tijekom pokretanja.

Umjesto trenutnog vremena prikazano je vrijeme do kraja programa.

Sat prije isteka podešenog vremena grijači su isključeni, postavke temperature se mijenjaju na **---C**, a pećnica prelazi u ciklus hlađenja.

Nakon hlađenja do 150°C počinje proces odblokiranja vrata. Odblokiranje vrata signalizira gašenje simbola . Nakon odblokiranja vrata program se završava kao i poluautomatski programi, ali nema mogućnosti pokretanja dodatnog pečenja.

Kod pirolize nema mogućnosti promjene postavki tijekom trajanja programa niti nastavka programa s istim postavkama, ali postoji mogućnost uvida u postavke i trenutnu temperaturu. Nakon poništavanja alarma upravljačka ploča prelazi u standby mod.

POZOR:

Vrata pećnice su opremljena blokadom koja onemogućava otvaranje tijekom trajanja procesa. Ne otvarati vrata da ne bi prekinuli proces čišćenja.

U slučaju prekidanja pirolize zbog prekida napona, programator prelazi u mod hlađenja, a nakon toga otvaranja vrata – kao tijekom zadnjih 60 minuta normalnog programa.

U slučaju prekidanja pirolize pomicanjem regulatora u drugi položaj (uključujući 0), pećnica se ne isključuje i ne radi prema novim postavkama, nego prelazi u mod hlađenja i otvaranja vrata, kao što je više opisano. Nakon odblokiranja vrata pećnica prelazi u mod standby.

Ako tijekom pokretanja pirolize korisnik otvori vrata prije njihove blokade, upravljačka ploča na to reagira signalom [alarm otvorenih vrata], poništava program pirolize i prelazi u mod odblokiranja vrata (kao više).

Prije pokretanja pirolitičkog čišćenja pročitati upute iz poglavlja „Čišćenje i održavanje“.

Kodovi grešaka

U slučaju otkrivanja greške program je prekinut i na zaslonu je prikazan kod pogreške:
E1 – nedostatak senzora temperature, ne koristiti pećnicu.

E2 – kratki spoj ili oštećenje senzora temperature komore, ne koristiti pećnicu

E3 – pregrijavanje upravljačke ploče, ne koristiti pećnicu dok se ne ohladi.

E4 – greška termosonde – greška nestaje nakon izvlačenja termosonde, možemo koristiti pećnicu s programima bez termosonde.

E5 – pogrešno umetnuta sonda za meso ili kratki spoj u krugu sonde.

E6 - temperatura u komori iznad 320°C za drugačiju funkciju od pirolize ili oštećenje senzora komore, ne koristiti pećnicu.

Prob - sonda je stavljena tijekom pirolize.

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 220 °C, a za funkciju gril s ventilatorom maksimalno na 190 °C.

Pozor!

Pečenje grilom se odvija pri zatvorenim vratima pećnice.

Kad se koristi gril, dostupni dijelovi mogu biti vrući.

Preporučeno je da djeca ne prilaze pećnici.

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pečenje tijesta

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

Pečenje mesa

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

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Funkcija kružno grijanje ECO

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

Preporučeni parametri kod uporabe funkcije kružno grijanje ECO

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

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

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

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

¹⁾ Zagrijati praznu pećnicu

²⁾ Navedena vremena tiču se jela u malim kalupima

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

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

Pečenje kolača

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

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

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

Roštilj

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

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

Pečenje

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

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

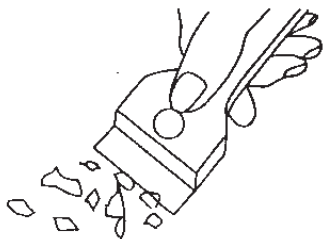
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

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 priliježu 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 ŠTEDNJAKA

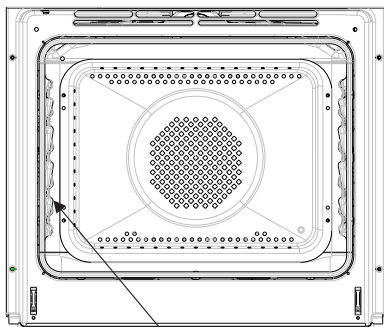
Pećnica

- 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.

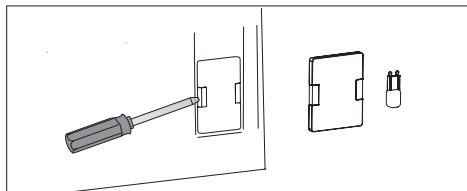
Pozor! Za čišćenje i održavanje čeonih staklenih površina ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje.

Promjena halogene žarulje rasvjete pećnice.

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



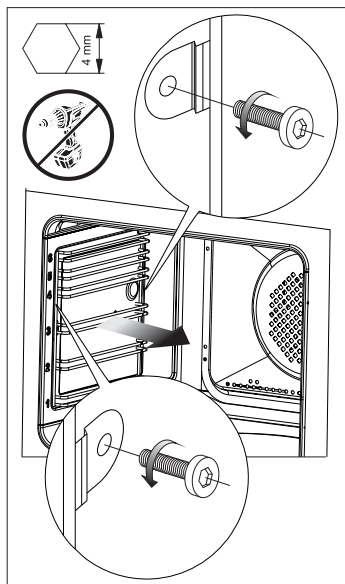
Rasvjeta pećnice



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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

- Pećnice označene slovom **D** su opremljene lako izvlačivim žičanim vodilicama (rešetkama) za plitice pećnice. Vadimo ih pomoću imbus ključa veličine 4 vijka od držača rešetke. Nakon pranja vodilicu montirati u komori pećnice. Prije zavrtnja provjeriti da li se nosači nalaze u otvorima u bočnoj stijenci komore pećnice.



Vađenje žičanih vodilica

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

Pirolitičko čišćenje

Pećnica se zagrijava do temperature oko 480 °C.

Iz sigurnosnih razloga vrata su blokirana cijelo vrijeme trajanja procesa. Ako je neophodno otvaranje vrata, pokrenuti proceduru otvaranja u slučaju nužde.

Prije uključivanja funkcije piroliza.

Pozor!

Ukloniti sav pribor iz unutrašnjosti pećnice (plitice, rešetke, bočne vodilice, teleskopske vodilice). Sav pribor koji za vrijeme pirolize ostane u pećnici može se trajno oštetiti.

- Ukloniti tvrdokornu prljavštinu iz unutrašnjosti pećnice.
- Vlažnom krpom prebrisati vanjske površine pećnice.
- Postupati u skladu s uputama.

Tijekom postupka čišćenja.

Ostaci roštilja ili pečenja se mijenjaju u pepeo koji je lako ukloniti te koji nakon završetka procesa možemo pomesti ili ukloniti vlažnom krpom.

- Ne ostavljati krpe u blizini vruće pećnice.
- Ne uključivati ploču za kuhanje.
- Ne uključivati rasvjetu pećnice.
- Vrata pećnice su opremljena blokadom koja onemogućava otvaranje tijekom trajanja procesa. Ne otvarati vrata da ne bi prekinuli proces čišćenja.

Pozor!

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

S obzirom na isparavanja koja se pojavljuju tijekom čišćenja kuhinja mora biti dobro provjetrena.

Proces pirolitičkog čišćenja:

- Zatvoriti vrata pećnice.
- Postupati u skladu s uputama iz poglavlja *Uporaba. Pirolitičko čišćenje.*

Pozor!

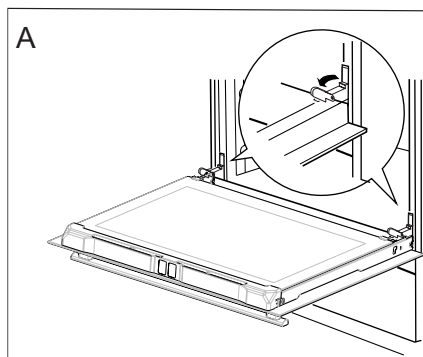
Ako je u pećnici visoka temperatura (viša nego tijekom normalne uporabe) vrata se neće odblokirati.

Nakon hlađenja možemo otvoriti vrata i ukloniti pepeo mekom, vlažnom krpom. Montirati bočne vodilice i ostali pribor. Pećnica je spremna za uporabu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Vađenje vrata

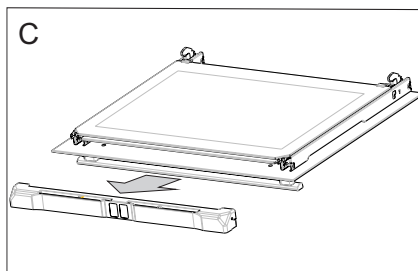
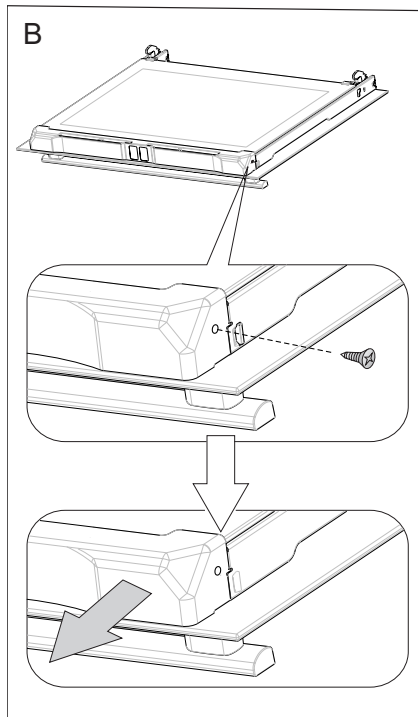
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost 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 križnog odvijača odviti vijke koji se nalaze u gornjoj letvici vrata (crt. B).
2. Iskoristiti ravni odvijač kao polugu za vađenje gornje letvice po bokovima (crt. B, C).



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

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

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

Izvući središnje staklo, (crt. D).

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

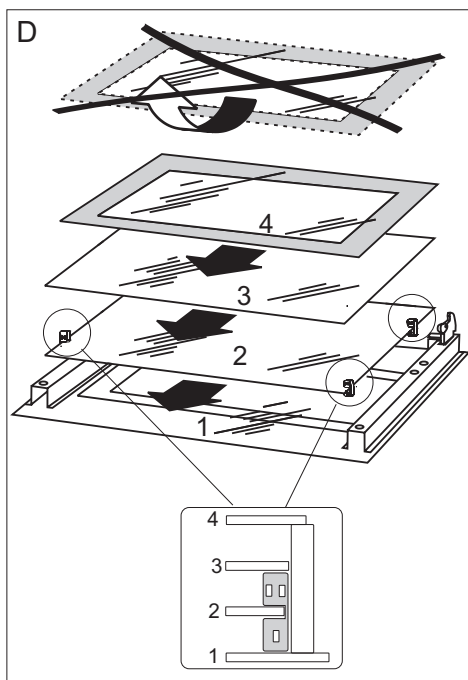
Za ponovnu ugradnju stakala postupite na isti način, ali obrnutim redom. Glatki dio stakla trebao bi se nalaziti gore, a srezani rubovi dolje.

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.



Vađenje unutrašnjih stakala.

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. zaslon programatora pokazuje vrijeme „0.00”	uređaj je bio isključen iz mreže ili je došlo do trenutnog prekida napona.	podesiti trenutno vrijeme (vidi <i>Djelovanje programatora</i>)
3. ne radi rasvjeta pećnice	žarulja nije dobro zavrnuti ili je oštećena	zavrnuti ili promijeniti pregorjelu žarulju (vidi poglavlje <i>Čišćenje i održavanje</i>)

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon	230/400V~50Hz
Nazivna snaga	max. 10,2 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 energetske etiketama električnih pećnica navedeni su u skladu s normom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrijednosti su određene u odnosu na standardno opterećenje s aktivnim funkcijama: gornji i donji grijač (konvencionalni režim) i grijanje potpomognuto ventilatorom (ako su takve funkcije dostupne).

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

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

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

Izjava proizvođača

Proizvođač nižim izjavljuje da ovaj proizvod ispunjava osnovne uvjete niže navedenih europskih 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 kuhhalno površino.

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

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

NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE

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

Opozorilo. Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih predmetov za čiščenje stekla vrat, 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 vrat peči lahko izstopi vroča para. Tekom ali po končanju segrevanja, peke ali kuhanja je treba previdno odpreti vrata peči. 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 so projektirani s strani proizvajalca naprave oziroma takšnih, za katere proizvajalec v navodilih za uporabo potrdi, da so primerni. Uporaba neprimernih prekrivnih elementov lahko povzroči nesrečo.

Med procesom pirolitskega čiščenja lahko pečica doseže zelo visoke temperature, zato se lahko notranje površine peči ogrejejo bolj kot običajno, zaradi česar je potrebno paziti, da se v tem času v bližini peči ne nahajajo otroci.

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 razgretim delom 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 prekipenju. 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 poškodujejo keramično ploščo.
- Ne sme se vklopiti grelne plošče pred predhodno postavitvijo posode nanjo.
- Odsvetuje se polaganje kovinskih predmetov kot so noži, vilice, žlice in pokrovice 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 vrtic, 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 pravih posod za kuhanje.**

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

- **Izbor posode s širino dna 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 edino s sredstvi, zelo obremenjujočimi za okolje.

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

Tudi ne odpirajte po nepotrebem prepogosto vrat pečice.

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

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

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

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

- **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 vratih. Najboljša je takojšnja odstranitev.

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

Poraba energije se zaradi tega po nepotrebem poveča.

ROZPAKIRANJE



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

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

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

UMIK IZ UPORABE



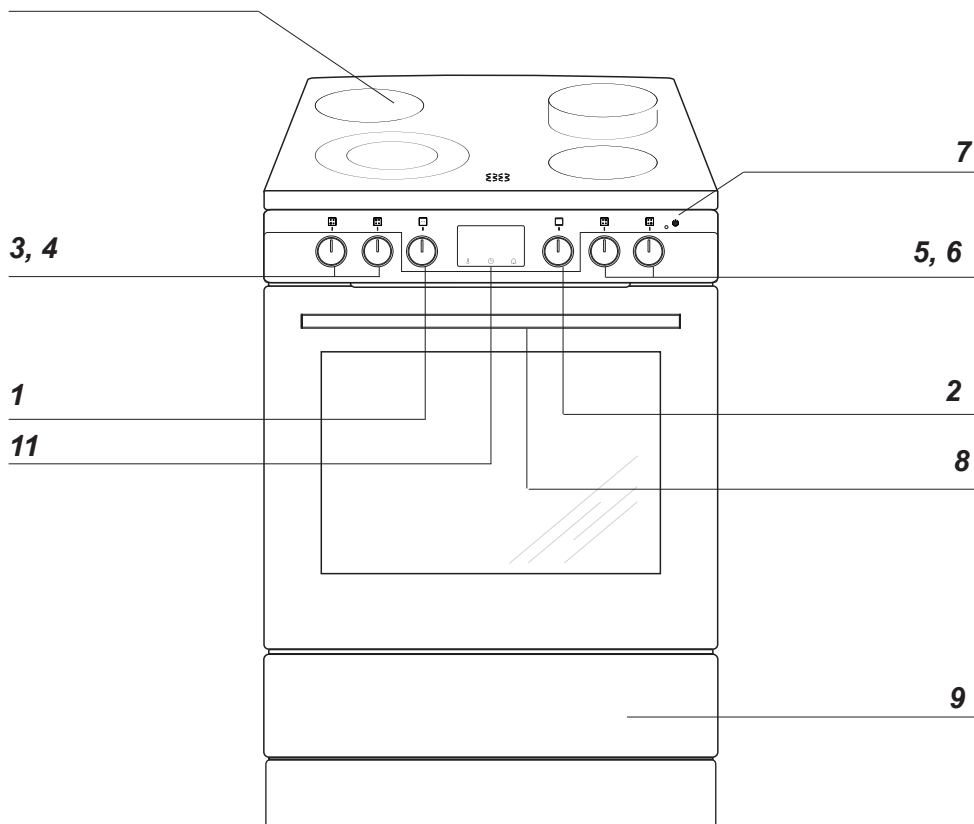
Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke.

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

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

OPIS IZDELKA

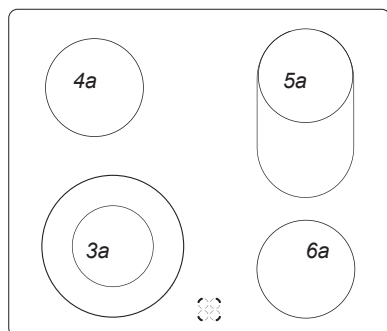
10



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

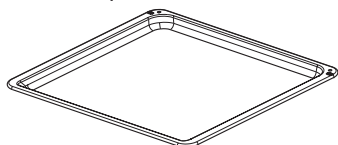
KARAKTERISTIKE IZDELKA

Keramične plošče

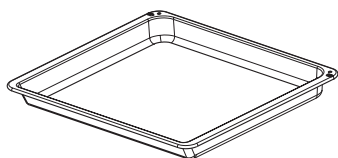


- 3a** $\varnothing$ 21 / $\varnothing$ 12 cm
- 4a** $\varnothing$ 14,5 cm
- 5a** $\varnothing$ 14 x 25 cm
- 6a** $\varnothing$ 14,5 cm

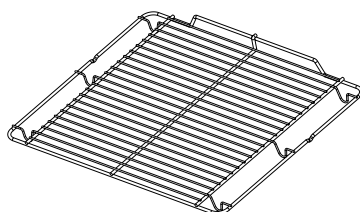
Dodatna oprema



*Pekač za pecivo**

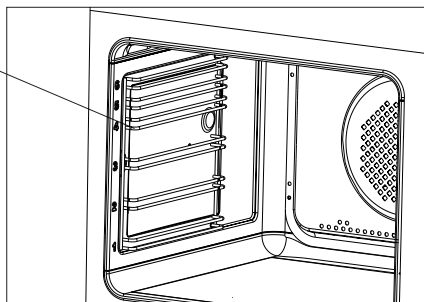


*Pekač za peko (globoki)**



*Rešetka za peko na žaru
(sušilna lestvica)*

Stranski lestvici



*Ovisno od modela

INSTALACIJA

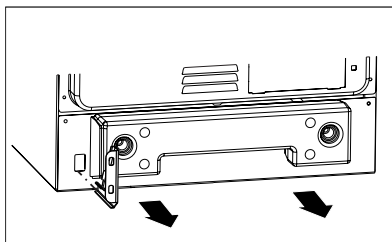
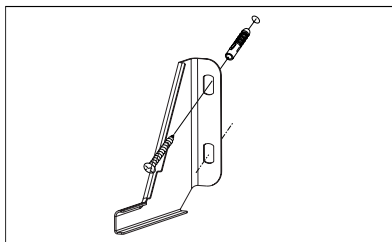
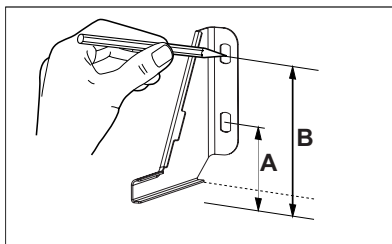
Postavitev štedilnika

- Prostor, v katerega nameravamo postaviti štedilnik, mora biti suh in zračen in mora imeti pravilno delujočo ventilacijo, postavitve 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 izvlečitvi 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=60 mm

B=103 mm

Štedilnik viš. 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

Pozor!

Čeprav smo se po najboljših močeh potrudili, da na tem izdelku ne bi bilo ostrih in neobdelanih robov, morate biti pri ravnanju z njo previdni.

Pri namestitvi priporočamo uporabo zaščitnih rokavic.

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, upoštevajte vrsto priključka in nazivno moč štedilnika.

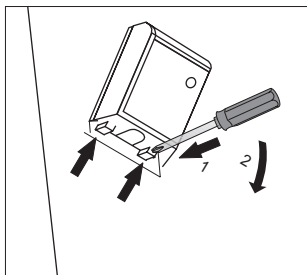
Priključni vod je treba montirati v razbremenilnik priključka štedilnika.

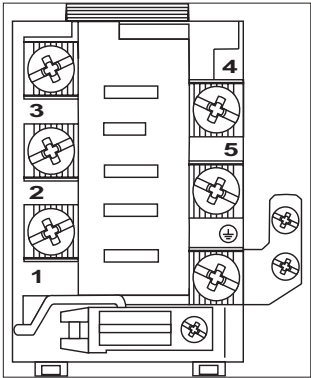
Pozor!

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

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 PE	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 PE	2N~		H05VV-F4G4 4 x 4 mm ²
3	V primeru omrežja 400/230 V trifazni priklop z nevtralno žilo, mostiči povezujejo terminala 4-5, fazne žile so priklopljene na 1, 2 in 3, nevtralna žila na 4-5, zaščitna žila na PE	3N~		H05VV-F5G1,5 5 x 1,5 mm ²
Fazne žile - L1=R, L2=S, L3=T; N – nevtralna žila; PE – zaščitna žila				

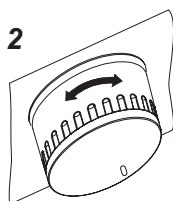
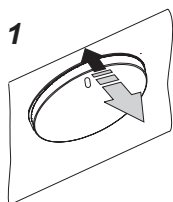
Pred prvim vklopom štedilnika

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

Zasučni gumbi so „spravljeni“ v upravljalški plošči, za izbor funkcije je treba:

1. rahlo vtisniti gumb in ga spustiti,
2. nastaviti izbrano funkcijo.

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



Pozor!

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

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

Pomembno!

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

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.

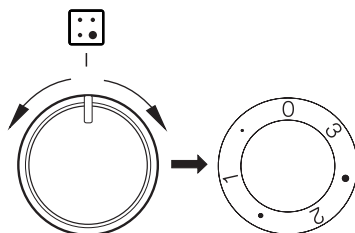


Izbor grelne moči

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

Zaporedje pozicij na zasučnem gumbu

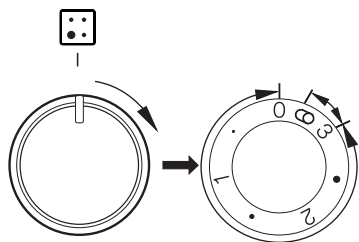
- 0 Izklop
- Minimum, podgrevanje
- 1 Dušenje zelenjave, počasno kuhanje
- Priprava juh, jedi v večjih količinah
- 2 Počasno cvrtje
- Peka mesa, rib
- 3 Maksimum, hitro segretje, hitra kuha, hitro cvrtje



UPORABA

Pomembno!

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



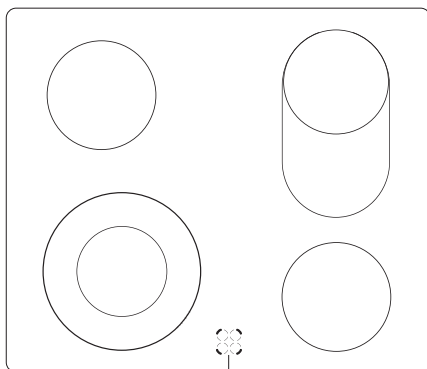
V položajih „0 • 1 • 2 • 3“ zasučnega gumba deluje notranje grelni polje in je možno tekoče uravnati količino toplote, dovajane do posode. Z zasukom zasučnega gumba za trenutek v položaj označen z - , se vklopi zunanje grelni polje. Od tega trenutka je možno tekoče uravnati količino toplote, ki jo dovajata 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 svetlenjem ustreznega indikatorskega polja.

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

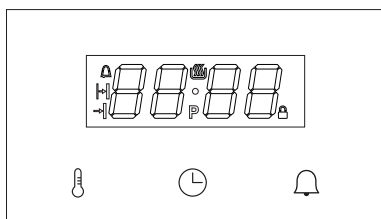
Po izklopu segrevanja grelnega polja, ima le-to še za približno 5-10 minut gretja nagrmadene toplotne energije, ki se jo lahko koristno uporabi npr. za podgretje jedi ali za vzdrževanje določene temperature jedi brez potrebe vklopa gretja.



Indikator segretosti polja

UPORABA

Elektronski programator



Programator je opremljen z ekranom LED oz. 3 gumbi (senzorji).

Gumb (Senzor)	Opis
	Nastavitev temperature
	Nastavitev ure
	Minutnik

Pozor: Vsakokratna uporaba gumba (senzorja) je potrjena z zvočnim signalom. Zvočnih signalov ni mogoče izklopiti.

Pomen simbolov na ekranu.

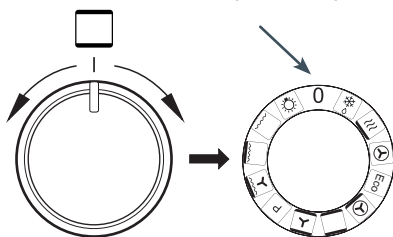
Simbol	Opis
	Termostat
	Minutnik
	Čas trajanja delovanja
	Čas konca delovanja
	Piroliza
	Blokada

Zasučni gumb funkcij pečice

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

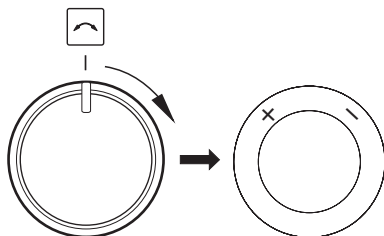
Spodnja risba prikazuje funkcije (v določenem zaporedju) ki se nahajajo na zasučnem gumbu:

Položaj izvlečenja



Zasučni gumb nastavitev +/-

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



Vklop napajanja

Po priklopu na napajanje (ali po povrnitvi napajanja po tem, ko je začasno prišlo do izpada) pečica preide v način nastavitve aktualnega časa, na ekranu pa utripa **0.00**.

Pritisnite gumb (senzor) . Z zasučnim gumbom nastavitev +/- se spreminja vrednost časa. Uporaba naprave ni mogoča brez nastavljenega časa.

Če želite potrditi nastavev časa, mora biti zasučni gumb za izbor funkcij v položaju 0. V primeru, ko je zasučni gumb funkcije v drugem položaju, utripa simbol  programator pa čaka, dokler zasučni gumb izbora funkcije ni prestavljen v položaj 0.

Pritisk gumba (senzorja)  potrdi čas in programator preide v način standby.

Pozor: V primeru prekinitve napajanja se vsi shranjeni parametri, kot so čas delovanja, temperatura in funkcija izbrisejo, zato je potrebno, da bi nadaljevali z delom, ponovno vpisati nastavitve. Če je bil prekinjen program čiščenje s pirolizo (ali so vrata blokirana iz drugega razloga – prižge se simbol ) , se pred nastavitvijo ure izvede postopek hlajenja pečice in postopek odpiranja vrat. Če ima pečica temperaturo nad 80 °C, se vklopi hlajenje pečice, to pa ne vpliva na potek nastavitve ure. Hlajenje se izklopi, ko temperatura pade pod 75 °C.

Način pripravljenosti (standby).

Prehod v način standby izbriše vse nastavitve časa, temperature in minutnika. Grelci so izklopljeni. Ekran pokaže aktualni čas in ima znižano svetlost. Aktiven je gumb (senzor)  pritisk na katerega povzroči prehod na nastavev časa, spremembe tona in svetlosti, pa tudi gumb (senzor) , pritisk katerega povzroči prehod na nastavev mi-

nutnika.

Če temperatura v notranjosti presega 80 °C, se namesto prikaza časa prikaže trenutna temperatura notranjosti (deluje kot indikator preostale toplote) in vklopljen je hladilni ventilator. Po znižanju temperature na 75°C je izklopljen ventilator in prikaz temperature notranjosti se spremeni na aktualni čas.

Prehod v način standby:

- v poljubnem trenutku z obračanjem zasučnega gumba funkcij na položaj 0, prehod v način standby na ta način proizvede zvok;
- po premoru v napajanju in nastavitvi aktualnega časa;
- po koncu časovnih programov (avtomatični in polavtomatični, minutnik);
- po tem, ko začne delovati varovanje proti neprekinjenemu gretju;
- v primeru trajajočega cikla pirolize, če zavrtimo zasučni gumb na položaj 0, to povzroči prehod v način hlajenja pečice in vrata se odblokirajo, šele po ohladitvi in odblokiranju nastopi prehod v način standby.

Izhod iz načina standby:

Vrtenje zasučnega gumba s položaja 0 na poljuben položaj funkcije povzroči prehod iz načina standby v aktivni način.

Pozor – če je programator samodejno vstopil v stanje pripravljenosti, mora uporabnik najprej obrniti zasučni gumb v položaj 0 in šele nato lahko zapusti stanje pripravljenosti.

Ko je v načinu standby zasučni gumb v drugem položaju kot 0 – utripa simbol .

Globoki standby:

Če je pečica v stanju standby 10 minut, preide v način globokega standby - senzorji in zasučni gumb za nastavitve +/- ne delujejo, edini način, da jo prebudite je, da zasučete gumb za funkcije s položaja „0“ na poljuben drug položaj.

UPORABA

Nastavitev trenutnega časa

Nastavitev trenutnega časa je možna samo v načinu pripravljenosti. Pritisk na gumb (senzorja)  v tem načinu povzroči osvetlitev aktualnega časa pri običajni svetlosti. Z zasučnim gumbom nastavitve +/- lahko izvedete popravke aktualnega časa, 10-sekundna neaktivnost pa povzroči, da si sistem zapomni aktualne nastavitve in se vrne v način standby. Gumb (senzor)  povzroči prehod na nastavitev pogostosti zvočnih signalov. Ura deluje le v načinu 24h.

Nočni način

Če je naprava v načinu standby, v času med 22:00 – 6:00 nastopi znižanje svetlosti ekrana na vrednost, ki je primerna za nočni način – torej 2 nivoja nižje glede na nastavljeno.

Sprememba pogostosti zvočnega signala

Funkcija je dostopna ves čas v načinu standby, brez časovne omejitve. Ponoven pritisk gumba (senzorja)  v času nastavljanja ure povzroči osvetlitev **ton1**, pri čemer je **1** označba aktualnega zvočnega signala pri možnostih od 1 do 3. Premikanje zasučnega gumba nastavitve +/- povzroči spremembo aktualnega zvočnega signala, 5-minutna neaktivnost pa potrdi aktualno izbran zvok in povzroči prehod v način standby.

Sprememba svetlosti ekrana

Funkcija je dostopna ves čas v načinu standby, brez časovne omejitve. Ponoven pritisk na gumb (senzor)  v času spremembe pogostosti signala povzroči osvetlitev **bri4**, pri čemer je **4** označba svetlosti na lestvici od 1 do 9. Vrtenje zasučnega gumba nastavitve +/- povzroči spremembo svetlosti, 5-sekundna neaktivnost pa potrdi izbrano svetlost in

povzroči prehod v način standby.

Aktivni način

To je način, v katerem pečica realizira funkcijo pečenja (čiščenja) v skladu z vrednostjo, nastavljeno na zasučnem gumbu izbora funkcije.

Auto-off: V primeru konca sprogramiranih del (avtomatično delovanje, polavtomatično delovanje, čiščenje, minutnik) programator preide v način standby, tudi če zasučni gumb izbora funkcij ni nastavljen na 0.

Osvetlitev

Osvetlitev v pečici upravlja programator. Ta je vklopljena glede na privzete nastavitve.

Osvetlitev je izklopljena:

- v položajih: 0, Piroлиза, ECO
- ko temperatura v notranjosti doseže več kot 300°C;
- pri programu pirolize in hlajenja;
- pred zagonom gretja pri avtomatičnem programu oziroma po koncu avtomatičnega in polavtomatičnega programa;
- v načinu standby, če je zasučni gumb v drugem položaju kot na 0.

Hladiлни motor

Vklop in izklop hladilnega motorja sta neodvisna od nastavljenih funkcij in stanja programatorja. Hladiлни motor je vklopljen, ko temperatura v notranjosti presega 80 °C oziroma izklopljen, kadar temperatura pade pod 75 °C.

Simbol termostata

Simbol termostata  signalizira stanje delovanja grelcev. Če se napaja katerikoli od grelcev, se simbol prižge. Simbol se ugasne, če se noben grelec ne napaja (npr. ko pečica doseže nastavljeno temperaturo in se grelci izključijo dokler temperatura ne pade).

UPORABA

Minutnik

Minutnik je dostopen po pritisku na gumb (senzor)  v načinu standby oziroma v aktivnem načinu. Pritisk  povzroči utripanje simbola  in osvetlitev trenutne vrednosti odštevanega časa ali **0.00** če je minutnik neaktiven.

Takrat se z zasučnim gumbom nastavitve +/- nastavi vrednost odštevanega časa, gumb (senzor)  ali 5-sekundna neaktivnost pa povzroči sprejetje nastavitve.

Če je minutnik aktiven (odštevča čas), je na ekranu prižgan simbol .

Po tem, ko odšteje do nič, se generira alarm minutnika, ki ga lahko prekinete s poljubnim gumbom (senzorjem).

Kadar minutnik odštevča čas, je samodejno blokiran prehod panela iz aktivnega načina v način standby – panel samodejno preide v standby šele po tem, ko se izbriše alarm minutnika.

Vrata pečice

Med delovanjem morajo biti vrata pečice zaprta.

Odprtje vrat med delovanjem funkcij povzroči izklop grelnih elementov pečice. Če to stanje traja dlje od 60 sekund, programator emitira signal, alarm za odprta vrata. Alarm lahko prekinete s pritiskom na poljubni gumb (senzor) ali tako, da zaprete vrata. Odprtje vrat ne vpliva na vrednost nastavitve temperature in časa, vendar če vrata ostanejo odprta dlje od 10 minut, programator izbriše vse nastavitve in preide v način standby.

Omejitev časa dela

Zaradi varnostnih razlogov ima pečica omejitve časa delovanja. Če nastavljena temperatura znaša maksimalno 100 °C, pečica preide v način standby po 10 urah, če nastavljena

temperatura znaša 200 °C ali več pa je maksimalen čas delovanja omejen na 3 ure. V razponu od 101 °C-199 °C se čas delovanja spreminja linearno, torej višja je temperatura, tem krajši je čas delovanja (med 3 h in 10 h).

Vklop funkcije gretja

Funkcijo gretja se vklopi z obračanjem zasučnega gumba iz položaja 0 na izbran položaj. Po nastavitvi zasučnega gumba na funkcijo gretja se na ekranu namesto aktualnega časa pojavi privzeta temperatura v obliki **170C**, posebej definirana za vsak položaj.

Utripa vrednost temperature (kar zmanjša svetlost), simbol C pa ves čas sveti. Vrednost se spreminja skupaj z obračanjem zasučnega gumba izbora funkcije.

Po pritisku na senzor  se pečica samodejno preklopi v aktivni način. Po 10 minutah nedejavnosti preide pečica v stanje pripravljenosti.

Pritisk na gumb (senzor)  povzroči nastavitev avtomatičnega načina.

Nastavitev temperature

Med izbiranjem funkcij gretja zasučni gumb nastavitve +/- služi spremembi nastavitve temperature. Temperatura se spremeni za 5 °C v razponu, ki je označen za vsak program. Pridržanje zasučnega gumba nastavitve +/- za vsaj 1 s povzroči spremembo temperaturo za 10 °C.

Temperatura se shrani po pritisku na gumb (senzor)  ali pa po 5 sekundah neaktivnosti ura preide na prikazovanje aktualnega časa. Obračanje zasučnega gumba nastavitve +/- povzroči za 2 sekunde prikaz:

- v levo [-] – nastavljene temperature;
 - v desno [+] – temperature notranjosti;
- Temperatura se prikaže brez efekta utripanja, to pa ne povzroči nobenih sprememb v nastavitvah.

UPORABA

Sprememba nastavitev temperature

Pritisk na gumb (senzor)  med delovanjem pečice povzroči prehod v način spreminjanja nastavitev. Na ekranu utripa vrednost temperature (kar zmanjša svetlost), simbol C pa je ves čas prikazan. Zasučni gumb nastavitev +/- spremeni nastavev. Temperatura se shrani po pritisku na gumb (senzor)  nato pa ura preide na prikazovanje aktualnega časa – v primeru neaktivnosti pa se programator po 5 sekundah vrne v aktivni način.

Sprememba parametrov v času delovanja.

V času delovanja je mogoča sprememba izvajane funkcije. Če uporabnik med spreminjanjem temperature zasuče gumb za funkcije, se prikaže privzeta temperatura za nov program in 5 sekund neaktivnosti se šteje od začetka. Če uporabnik zavrti gumb za funkcije, ko je temperatura že nastavljena, se program nadaljuje z nastavljen temperaturo – razen če ima nova funkcija nižji razpon dovoljenih temperatur– potem se nastavi najbližja možna temperatura.

UPORABA

Tabela funkcij gretja

Opis funkcije		Realizacija						Temperatura [°C]		Nastavljena temp. [°C]
		Osvetlitev	Gornji grelec	Grelec opekača	Grelec ventilatorja	Spodnji grelec	Ventilator	min.	maks.	
	Odmrzovanje	✓					✓	---	---	---
	Hitro segretje	✓		✓	✓		✓	30	280	170
	Termocirkulacija	✓			✓		✓	30	280	170
	ECO				✓		✓	30	280	170
	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Konvencionalna	✓	✓			✓		30	280	180
	Piškoti	✓	✓			✓	✓	30	280	170
	Pirolitsko čiščenje		✓	✓		✓		---	---	480
	Turbo žar*	✓	✓	✓			✓	30	280	190
	Super žar*	✓	✓	✓				30	280	250
	Žar*	✓		✓				30	280	250
	Osvetlitev	✓						---	---	---
0	Pečica izklopljena							-	-	-

*Raženj (če obstaja)

Polavtomatično delovanje

Polavtomatsko delovanje bazira na nastavljenem času, po katerem se naprava samodejno izklopi. Mogoč čas izklopa znaša od 1 minute do 23 ur in 59 minut.

Če želite nastaviti čas delovanja, je potrebno v aktivnem načinu ali po obračanju zasučnega gumba funkcij pritisniti na gumb (senzor)  Na ekranu ure utripa simbol  oziroma se prižge napis **dur** za 1 s, nato pa prikaz **0.00** (ali prikaz aktualnega časa do izklopa pečica, če je bila funkcija že prej aktivna). Zasučni gumb nastavitve +/- spremeni vrednost nastavitve, 5-sekundna neaktivnost pa povzroči izhod brez sprememb

aktualnih nastavitvev, gumb (senzor)  pa povzroči potrditev aktualne nastavitve časa avtomatičnega izklopa. Po 5-sekundni neaktivnosti od pritiska na gumb (senzor)  ura preide na prikaz aktualnega časa. Med polavtomatičnim delovanjem se simbol  prižge za stalno. Funkciji gretja in temperature lahko poljubno modificirate tekom polavtomatičnega delovanja.

Polavtomatično delovanje lahko deaktivirate z nastavitvijo časa delovanja na 0.00 – takrat po pritisku na gumb (senzor)  ali po 5 s neaktivnosti pečica preide v delovanje za nedoločen čas.

Po odmerjenju zadanega časa se emitira zvok [alarm konca delovanja]. Vsi grelni elementi so odklopljeni. Alarm lahko ugasnete na 3 načina:

a) Izvedete eno od dejanj:

- pritisnite poljubni gumb (senzor) razen ;
- prestavite zasučni gumb funkcij;
- premaknite zasučni gumb za nastavitve +/-;
- odprite vrata.

To povzroči izbris vseh nastavitvev funkcij

in temperatur. Kljub nastavitvi zasučnega gumba na funkciji gretja bo pečica prešla v način standby.

b) s premikom zasučnega gumba na 0 – pečica preide v način standby.

c) s pritiskom na gumb (senzor)  povzročimo, da pečica preide v način nastavitve časa delovanja – takrat lahko nadaljujete s peko na trenutnih parametrih funkcij gretja in temperatur za ponovno nastavljen čas. Pozor – v tem primeru (podaljšanja prej nastavljenega časa med alarmom za konec polavtomatičnega delovanja) nastavitvev časa **0.00** povzroči izklop pečice, ne pa delovanja za nedoločen čas.

Avtomatično delovanje

Avtomatično delovanje je osnovano na takšni sprogramiranosti programatorja, da se ta lahko vklopi z zakasnitvijo in konča proces gretja ob določenem času.

Da bi nastavili avtomatično delovanje, je potrebno najprej nastaviti zelen čas gretja (kot pri polavtomatskem delovanju). Po potrditvi časa z gumbom (senzorjem)  utripa simbol , na ekranu se prižge napis **end** za 1 s, nato pa se pojavi čas peke (ta se šteje kot aktualni čas + nastavljen čas trajanja + 1 minuta). Zasučni gumb nastavitve +/- povzroči spremembo časa konca. 5-sekundna neaktivnost povzroči vrnitev brez spremembe nastavitvev, gumb (senzor)  pa potrdi čas konca. Po potrditvi časa konca, se simboli  oziroma  prižgejo za stalno, na uri pa je ponovno pokazan aktualni čas.

Med odštevanjem do začetka gretja so prižgani simboli  oziroma . V trenutku začetka gretja simbol  deluje skladno s stanjem grelcev (polna svetlost ali izklopljena) pečica pa bo še naprej delala tako kot pri polavtomatičnem delovanju.

Pregled in sprememba nastavljenih časov je

možna po pritisku <1091><1106/><1107> 

. Enkratni pritisk na gumb (senzor) povzroči prehod do nastavitve časa delovanja, ponoven pritisk do nastavitve časa konca, tretji pritisk pa ponoven prehod do prikaza aktualnega časa. Sprememba nastavitve časa delovanja na **0.00** povzroči hkraten izbris časa delovanja in časa konca – prehod v delovanje za nedoločen čas.

Čas konca lahko modificirate v razponu od (aktualni čas + čas delovanja + 1 minuta) do (aktualni čas + čas delovanja + 10 ur). Čas delovanja (pri nastavljenem času konca) lahko modificirate pod 0 do (čas konca – aktualni čas – 1 minuta).

Po koncu delovanja nastavite zasučni gumb funkcij na položaj 0.

Termo sonda*

Termo sondo lahko kadarkoli priklopimo v vtičnico.

V načinu standby to nima vpliva na delovanje pečice.

V načinu delovanja (pri nastavljeni funkciji in temperaturi) vstavljanje termosonde povzroči utripanje (zmanjšanje svetlosti) dveh temperatur: na številkah 1-2 je vidna aktualna temperatura termosonde, na številkah 3-4 pa nastavljena temperatura (privzeto 80).

Neposredno po vstavitvi termosonde lahko z zasučnim gumbom nastavitve +/- neposredno spreminjate nastavljeno temperaturo termosonde. Gumb (senzor)  ali 5-sekundna neaktivnost povzroči, da se aktualne nastavitve shranijo. Shranjena vrednost nastavljene temperature je prikazovana brez utripanja.

Delovanje pečice se spreminja na naslednji način:

Kadar je temperatura termosonde nižja od nastavljene temperature termosonde – ter-

mostat v notranjosti ohrani prej nastavljeno temperaturo pečice.

Kadar temperatura termosonde doseže nastavljeno vrednost:

- grelci so izklopljeni;

- generiran je alarm termosonde;

Alarm termosonde lahko izbrišete na podoben način kot alarm polavtomatičnega programa:

- zasuk zasučnega gumna nastavitve +/- na + povzroči izbris alarma in prehod do nastavitve nove vrednosti temperature termosonde;

- vsaka druga akcija povzroči izbris alarma in prehod v način standby.

Uporaba termosonde blokira možnost avtomatičnega in polavtomatičnega delovanja. Vstavitve termosonde povzroči izbris prej nastavljenih časov delovanja. Uporaba termosonde nima vpliva na spremembe uporabljenih funkcij in temperature v notranjosti pečice.

Kadar termo sondo vstavimo v vtičnico že v standby ali aktivnem načinu, uporaba pečice poteka brez sprememb do trenutka potrditve funkcije in temperature notranjosti. Po potrditvi temperature pečica začne z gretjem, vendar namesto prikaza aktualnega časa takoj preide v prikaz in potrditev nastavitve termosonde.

Če termo sondo vzamemo ven pred dosegom zadane temperature, pečica nadaljuje z delovanjem v načinu kontinuiranega delovanja.

Pri vstavljeni termosondi sta pregled in sprememba temperatur videti sledeče:

- zasučni gumb nastavitve +/- povzroči trenutni prikaz podatkov temperature notranjosti, nato pa povrnitev na prikaz temperature termosonde.

- enkratni pritisk gumba (senzora)  povzroči prehod do spremembe nastavitve temperature notranjosti;

*Ovisno od modela

UPORABA

- pritisek  med spreminjanjem nastavitev temperature notranjosti povzroči, da se te shranijo, nato pa zopet prehod do nastavitev temperature termosonde.

Temperature za termo sondo

Vrsta mesa	Temperatura [°C]
Svinjina	85 - 90
Govedina	80 - 85
Teletina	75 - 80
Jagnjetina	80 - 85
Divjačina	80 - 85

Pozor: Potrebno je uporabljati le termo sonde, ki so del opreme pečice.

Piroliza

V primeru funkcije pirolize je prikazana utripajoča vrednost **P2.00** oziroma je prižgan simbol . Z zasučnim gumbom nastavitev +/- lahko spreminjate vrednosti v razponu 2.00 - 2.30 - 3.00. 20-sekundna neaktivnost ali pritisek na  povzroči začetek cikla pirolize.

Program pirolize je poseben program z dodatnimi zahtevami.

V prvem koraku se preveri stanje vrat: V primeru odprtih vrat utripa simbol  in pečica čaka maks. 10 minut na zaprtje vrat, v nasprotnem primeru je program preklican. Po pozitivni preverbi stanja vrat se prižge simbol  in vrata se zablokirajo. Po blokadi vrat se prižge simbol  in zažene se avtomatični program s časom trajanja 2.00 – 2.30 – 3.00, odvisno od izbrane nastavitve med zagonom.

Namesto aktualnega časa je prikazovan čas

do konca programa.

Uro pred pretekom nastavljenega časa so grelci odklopljeni, nastavev temperature se spremeni na **---C**, pečica pa preide v cikel ohlajanja.

Po ohladitvi na 150°C se začne proces odblokiranja vrat. Odblokiranje vrat je signalizirano tako, da se ugasne simbol . Po odblokiranju vrat se program konča podobno kot polavtomatični programi, vendar brez možnosti „dopečenja“.

V primeru pirolize ni možnosti spremembe nastavitev v času trajanja programa, niti nadaljevanja programa pri istih nastavitvah, obstaja pa možnost pregleda nastavitev in trenutne temperature. Po prekinitvi alarma programator vedno preide v način standby.

POZOR:

Vrata pečice so opremljena z blokado, ki onemogoča njihovo odprtje med procesom. Ne odpirajte vrat, da ne prekinite procesa čiščenja.

V primeru prekinitve pirolize zaradi prekinitve napajanja, programator preide v način ohlajanja, nato pa k odpiranju vrat – kot pri zadnjih 60 minutah normalnega programa.

Če pirolizo prekinete tako, da zasučni gumb obrnete v drug položaj (vključno z 0), se pečica ne izklopi in ne izvede nove nastavitve, ampak zgolj preide v način ohlajanja in odpiranja vrat kot zgoraj. Po odblokiranju vrat pečica preide v način standby.

Če uporabnik med zagonom pirolize odpre vrata, preden se te zablokirajo, se bo programator odzval s signalom [alarm za odprta vrata], preklical bo program pirolize in prešel v način odblokiranja vrat (kot zgoraj).

Pred zagonom čiščenja s pirolizo preberite navodila v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.

UPORABA

Kode napak

V primeru, da so odkrite napake, se program prekine, na ekranu pa je prikazana koda napake:

E1 – umanjkanje senzorja temperature, pečice ni mogoče uporabljati.

E2 - kratek stik ali poškodba senzorja notranjosti pečice, pečice ni mogoče uporabljati.

E3 – pregretje programatorja, pečice ni mogoče uporabljati dokler se ne ohladi.

E4 – napaka termosonde – napaka izgine, ko vzamemo ven termosondo, pečico pa lahko uporabljate pri programih brez termosonde.

E5 - sonda za temperaturo ni pravilno vstavljena ali pa je v vezju sonde za temperaturo prišlo do kratkega stika.

E6 - temperatura v komori nad 320 ° C za funkcije, ki niso piroliza ali poškodba senzorja komore, pečice ni mogoče uporabiti.

Prob - termosonda vstavljena med pirolizo.

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 220 °C, za funkcijo peke z ventilatorjem pa maksimalno na 190 °C.

Pozor!

Peko je treba izvajati pri zaprtih vratih pečice.

Pri uporabi opekača lahko dostopni deli pečice postanejo vroči.

Priporoča se preprečevati otrokom dostop do pečice.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Peka kruha in drugih jedi iz testa

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

Pečenje mesa

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

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Funkcija gretja ECO termo cirkulacija

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

Priporočeni parametri pri uporabi funkcije ECO

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

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Pečica s prisilnim obtokom zraka (grelnik termocirkulacije + ventilator)

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

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

¹⁾ Razgrejte prazno pečico

²⁾ Podani časi veljajo za peko v malih modelih

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

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

Pečenje peciva

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

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

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

Žar

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

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

Pečenka

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

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

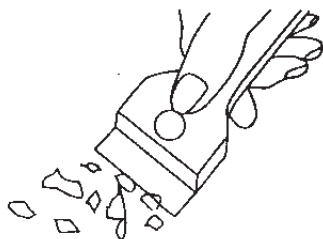
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

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

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

Keramična plošča

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



Strgalo za čiščenje plošče

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

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

Pomembno!

Za čiščenje in vzdrževanje se ne sme 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

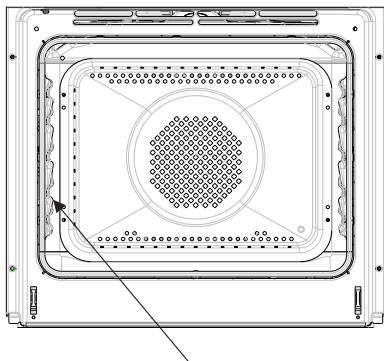
Pečica

- 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.

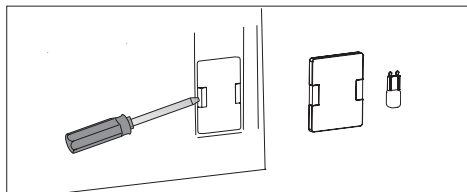
Pozor! Za čiščenje in vzdrževanje sprednjih steklenih površin ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo abrazivne snovi.

Menjava halogenske žarnice osvetlitve pečice

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



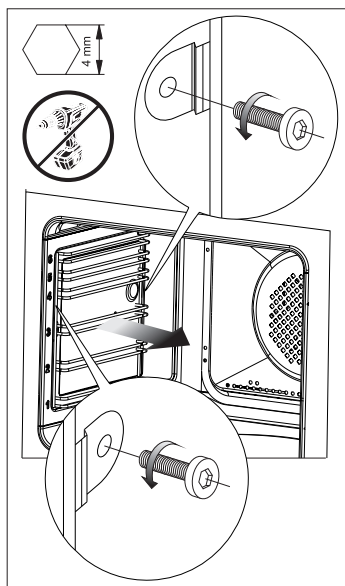
Osvetlitev pečice



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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

- Pečice označen s črko **D** so opremljene z žičnimi vodili (lestvicami) vložkov pečice, ki se jih z lahkoto izvleče. Da se jih izvleče v cilju umitja, je treba z uporabo imbusnega ključa vel. 4 odviti vijaka z nosilcev pritrjujočih lestvico. Po umitju nazaj montirati vodilo v komoro pečice. Pred privitjem preveriti, ali se pritrjevalni nosilci nahajajo v odprtinah na bočni stranici komore pečice.



Odstranjevanje žičnatih vodil

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

Pirolitsko čiščenje

Pirolitsko samočiščenje pečice. Pečica se ogreje do temperature približno 480 °C.

Preostanki žara ali peke se spremenijo v pepel, ki se ga lahko odstrani, po končanem procesu ga je potrebno pomesti ali odstraniti s pomočjo vlažne krpe.

Pred vklopom funkcije piroliza.

Pozor!

Iz notranjosti pečice odstranite vse pripomočke (pekače, mreže za sušenje, bočne nosilce, teleskopske nosilce). Pripomočki, ki bodo med pirolizo puščeni v notranjosti pečice, lahko postanejo nepovratno poškodovani.

- Odstranite veliko umazanijo iz notranjosti pečice.
- Z vlažno krpo očistite zunanje površine pečice.
- Držite se navodil.

Med procesom čiščenja.

- V bližini razgrete pečice ne puščajte krp.
- Ne vklaplajte kuhinjske plošče.
- Ne vklaplajte osvetlitve pečice.
- **Vrata pečice so opremljena z blokado, ki onemogoča njihovo odprtje med procesom. Ne odpirajte vrat, da ne prekinite procesa čiščenja.**

Pozor!

Med procesom pirolitskega čiščenja lahko pečica doseže zelo visoke temperature, zato se lahko notranje površine pečice ogrejejo bolj kot običajno, zaradi česar je potrebno paziti, da se v tem času v bližini pečice ne nahajajo otroci.

Glede na emisije, do katerih prihaja med čiščenjem, mora biti kuhinja dobro prezračena.

Proces pirolitskega čiščenja:

- Zaprite vrata pečice.
- Držite se navodil v poglavju *Uporaba. Pirolitsko čiščenje.*

Pozor!

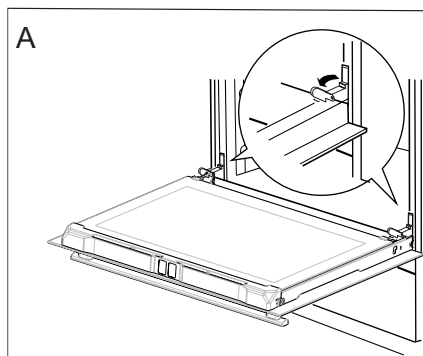
Če v pečici prevladuje visoka temperatura (višja kot pri običajni uporabi) se vrata ne odblokirajo.

Po ohladitvi lahko odprete vrata in pepel odstranite z mehko, vlažno krpo. Namontirajte bočne nosilce in druge dostopne elemente. Pečica je pripravljena za uporabo.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

Snemanje vrat

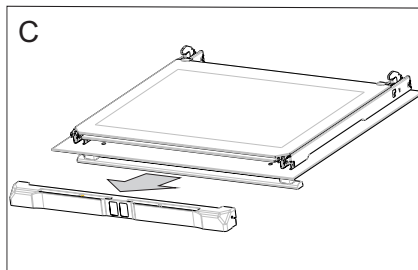
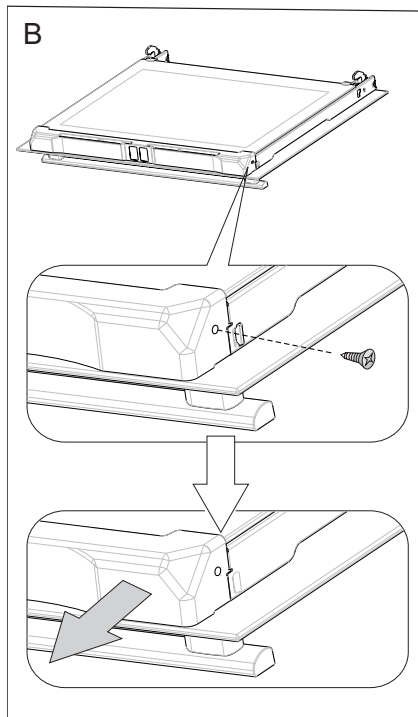
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečajju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem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



Odmik zaroval tečajev

Odstranitev notranjega stekla

1. S pomočjo križnega izvijača je potrebno odviti vijake, ki se nahajajo na zgornji letvi vrat (slika B).
2. S pomočjo ploščatega izvijača je potrebno odviti zgornjo letev vrat, ter jo ob straneh delikatno dvigniti (slika B, C).



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

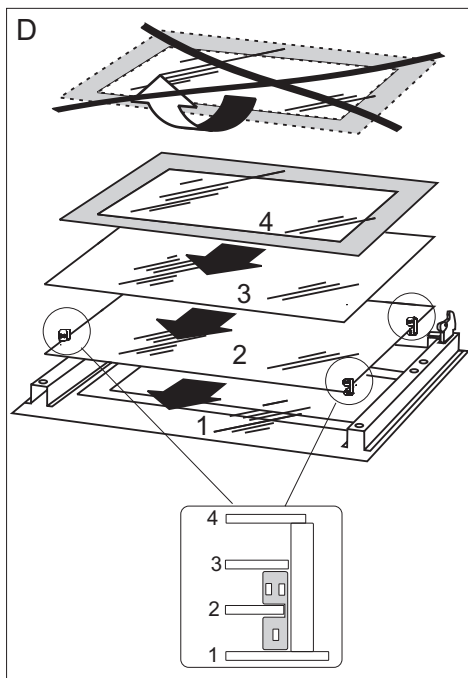
3. Notranje steklo izvleči z mesta pritrdjenosti (v spodnjem delu vrat). (Slika D). Odstraniti srednja stekla.

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

Odstraniti srednje steklo, (slika D).

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

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



Odstranjevanje notranjih stekel.

Periodični pregledi

Poleg opravil tekočega vzdrževanja štedilnika v čistem stanju je treba:

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

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

RAVNANJE V PRIMERU OKVARE

V vsaki situaciji okvare je treba:

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

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

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost	230/400V~50Hz
Nazivna moč	maks. 10,2 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)	 Eco
Prisilni obtok zraka ECO (spodnji grelnik + zgornji + opekač + ventilator)	 Eco
Konvencionalni način ECO (spodnji grelnik + zgornji)	 Eco

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

Izjava proizvajalca

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

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

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

