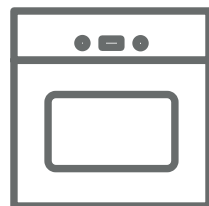


CZ NÁVOD K OBSLUZE
SK NÁVOD NA OBSLUHU
HR UPUTE ZA UPORABU
SL NAVODILO ZA UPORABO



12263.3eTtvpiDasAdJVX / EBSX 949 600 E /
TXB 124 STEAM



	CZ
POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ	4
JAK ŠETŘIT ENERGII	6
POPIS VÝROBKU	8
CHARAKTERISTIKA VÝROBKU	9
INSTALACE	10
OBSLUHA	12
PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY	27
PEČENÍ V PEČICI TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY	28
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY	33
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	37
TECHNICKÉ ÚDAJE	38
	SK
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	41
AKO ŠETRIŤ ENERGIU	43
OPIS VÝROBKU	45
CHARAKTERISTIKA VÝROBKU	46
INŠTALÁCIA	47
OBSLUHA	49
PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY	64
ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY	70
RIEŠENIE PROBLÉMOV	74
TECHNICKÉ ÚDAJE	75
	HR
INFORMACIJE O SIGURNOSTI	78
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU	80
OPIS PROIZVODA	82
SPECIFIKACIJA PROIZVODA	83
INSTALACIJA	84
UPORABA	86
PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI	101
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE	107
RJEŠAVANJE PROBLEMA	111
TEHNIČKI PODACI	112
	SL
NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE	114
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO	116
OPIS IZDELKA	118
KARAKTERISTIKE IZDELKA	119
INSTALACIJA	120
UPORABA	122
PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI	137
ČIŠĆENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE	143
REŠEVANJE PROBLEMOV	147
TEHNIČNI PODATKI	148

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

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

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

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

Pozor!

Trouba lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Trouba je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

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.

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

Dostupné části zařízení se mohou velmi zahřívát. Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

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

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

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ

Aby nedošlo k přehřátí, zařízení nesmí být instalováno za dekorativními dvířky.

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.

- Během používání se zařízení zahřívá. Doporučujeme maximální opatrnost, aby jste se vyhnuli dotýkání horkých částí uvnitř pečicí 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 pečicí trouby, poněvadž izolace těchto spotřebičů není odolná vůči působení vysokých teplot.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší, než 15 kg.
- K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty, protože tyto mohou poškrábat povrch, což může vést k popraskání skla.
- Zákaz používání pečicí trouby s technickou závadou. Veškeré závady mohou odstraňovat výhradně osoby s příslušným oprávněním.
- V každé situaci způsobené technickou poruchou je třeba bezvýhradně odpojit elektrické napájení pečicí trouby.

JAK ŠETŘIT ENERGII



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

Postupujme tedy dle následujících pravidel:

- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do trouby na připravované pokrmy“.**
Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.
- **Používání trouby pouze v případě většího množství potravin.**
Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na plotně sporáku.
- **Využití zbytkového tepla pečící trouby.**
V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut,
vypínejte bezvýhradně troubu 10 minut před ukončením úpravy.

Pozor! V případě použití programátoru nastavujte příslušně kratší doby úpravy potravin.
- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.**
Teplo uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek.
Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.
- **Nezabudovávání trouby v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**

ROZBALENÍ



Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození.

Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali části

Obr.obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí.

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

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

VYŘAZENÍ Z PROVOZU



Po ukončení období užitkování nesmí být tento výrobek likvidován obr.prostřednictvím běžného komunálního odpadu, ale je třeba odevzdat jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických zařízení.

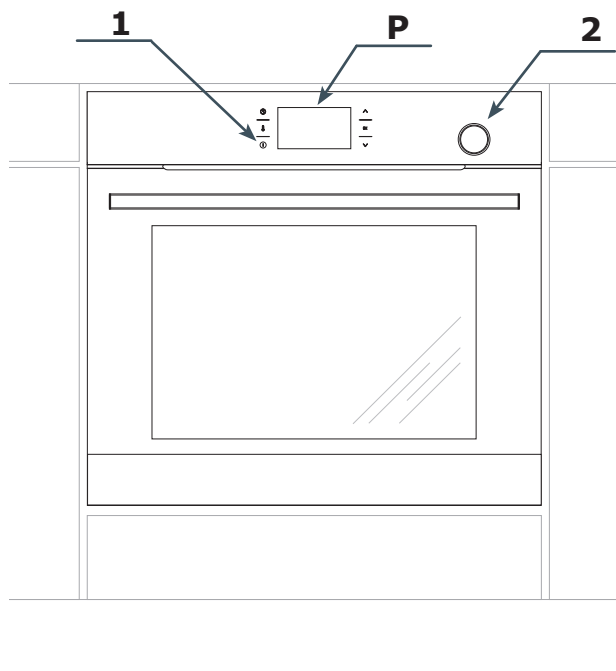
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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

Díky opětovnému použití, využití materiálů nebo díky jiným způsobům využití opotřebovaných zařízení významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

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

POPIS VÝROBKU



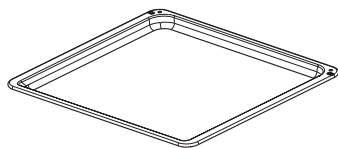
P Elektronický programátor

1. Spínač / vypínač

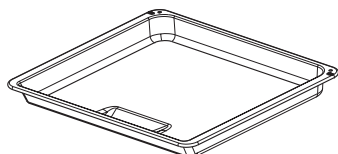
2. Zásobník zásuvky na vodu

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

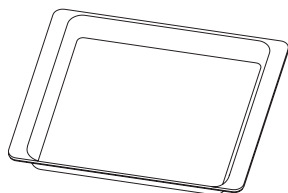
Vybavení trouby



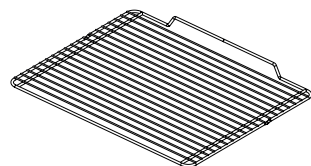
Plech na pečivo



Pečící plech /maso/



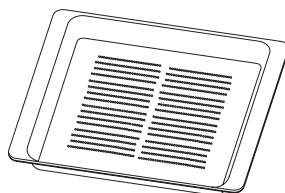
Plný zásobník



*Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)*



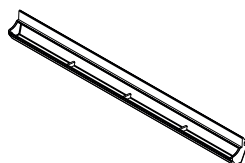
Masova sonda



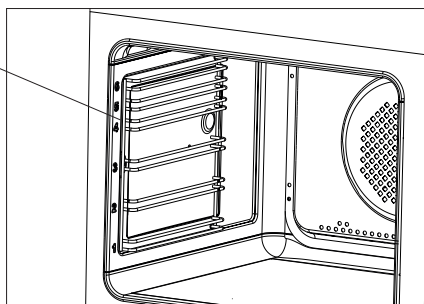
Perforovaný zásobník

Odkapávač

Je továrně namontován na dvířka trouby. Odkapávač zachycuje kondenzovanou vodu, která stéká z dvířek trouby, když je otevřete po skončení parního programu.



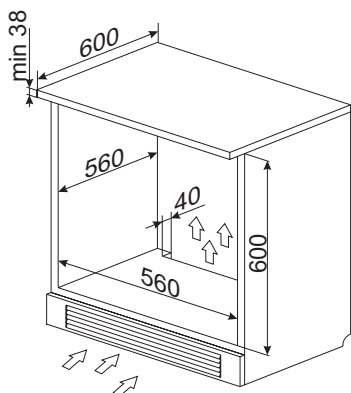
Boční závěsné lišty plechů



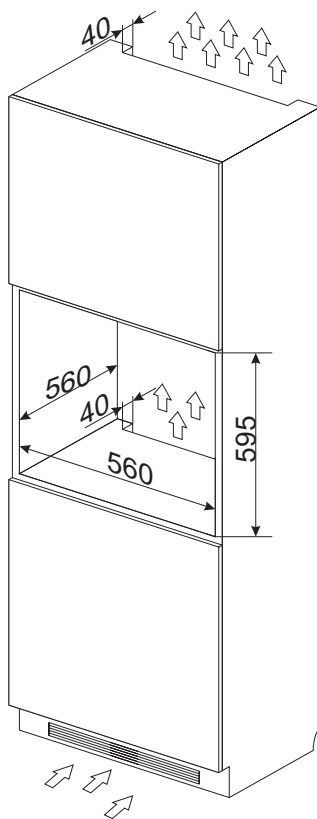
INSTALACE

Ustavení trouby

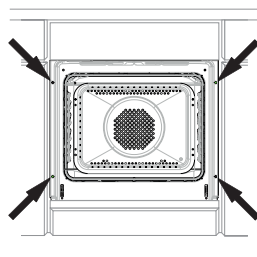
- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Pečící trouba je zhotovena ve třídě Y. Nábytek pro zástavbu (vestavění) musí mít obložení a lepidlo k jejímu přilepení odolné teplotě 100 °C. Nesplnění této podmínky může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení.
- Připravit otvor v nábytku o rozměrech uvedených na obrázcích: A – zástavba pod deskou, B – vysoká zástavba. V případě, že skříňka má zadní stěnu, je třeba v ní vyříznout otvor k elektrické přípoje.
- Zasunout troubu zcela do otvoru a zajistit ji před vysunutím čtyřmi šrouby (Obr. C).



Obr.A



Obr.B



Obr.C

Pozor!

Montáž provádějte při odpojeném elektrickém napájení.

INSTALACE

Připojení pečící trouby k elektrickému rozvodu

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

- Trouba je továrně přizpůsobena k napájení střídavým proudem, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybaven přívodní šňůrou 3 x 1,5 mm² o délce cca 1,5 m s ochranným kontaktem.
- Připojovací zásuvka elektrického rozvodu musí být vybavena ochranným kolíkem. Je nutné, aby po ustavení trouby byla připojovací zásuvka elektrického rozvodu pro uživatele přístupná.
- Před zapojením sporáku do zásuvky je třeba zkontrolovat, zda:
 - pojistka a elektrický rozvod vydrží zátěž sporáku, obvod napájející zásuvku by měl být zajištěn pojistkou min. 16A,
 - je elektrický rozvod vybaven účinným uzemňovacím systémem splňujícím požadavky platných norem a předpisů,
 - je zásuvka snadno dostupná.

Po namontování pečící trouby musí být přístupná zástrčka.

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

Před prvním uvedením do provozu

- Odstraňte veškeré obaly, zejména za- bezpečující prvky nacházející se uvnitř trouby z důvodu bezpečné přepravy.
- Vyjměte veškeré příslušenství z vnitřku trouby a umyjte je důkladně teplou vodou s jemným prostředkem na mytí nádobí.
- Sundejte ochrannou folii z teleskopických listů.
- K mytí vnitřku trouby použijte teplou vodu s jemným mycím prostředkem. Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo houbičky. Mohou poškodit povrch, kterým je pokrytý vnitřek prostoru trouby.

Ovládací panel

Vypínač ① se nachází na levé straně displeje. Činnost hlavního vypínače následuje po dotknutí skla ve vyznačeném místě (ukázání piktogramu) a je signalizované zvukovým signálem vybraném v menu nastavení. (Viz kapitolu: *Elektronický programátor*).

Povrchy čidel udržujte v čistotě.

Vyhřívání vnitřního prostoru trouby

- V místnosti zapněte ventilaci nebo otevřete okno.
- Zvolte konvenční funkci  nebo horký vzduch  (přesný popis těchto funkcí se nachází v další části návodu).

Trouba by měla pracovat minimálně 30 minut, během provozu bude trouba vydávat zápach, který se vyskytuje pouze na začátku, během používání zmizí úplně. Je to běžný jev, který se nazývá ohříváním vnitřního prostoru trouby.

Funkce WiFi

Trouba je vybavena funkcí WiFi. Znamená to, že může být dálkově ovládána pomocí mobilní aplikace.

Upozornění:

- Výběr pokaždé potvrdíte senzorem OK, hodnotu změníte senzory ∇ $\blacktriangle$.
- Po výběru funkce, displej se vrací do menu WiFi.
- Po uplynutí 30 sekund v nečinnosti, časovač se vrátí do předchozího režimu StandBy.
- Okamžitý výstup z menu a přepnutí do pohotovostního režimu je možné po současném stisknutí $\blacktriangle$ i OK.

Pro vypnutí menu WiFi v pohotovostním režimu (StandBy) stiskněte a přidržte senzor . Následně senzory ∇ $\blacktriangle$ vyberte jednu z níže uvedených pozic:

- NAPÁJENÍ WIFI,
- SPOJENÍ,
- MONITORING,
- OVLÁDÁNÍ,
- RESET,
- ERROR.

OBSLUHA

Senzory $\vee$ $\wedge$ vyberte funkci a potvrďte senzorem OK. Následně vyberte možnost ON/OFF nebo v případě RESETU YES/NO. Pokaždé, při každém výběru potvrzujeme senzorem OK.

Upozornění: Napájení WiFi je ve výchozím nastavení v pozici OFF.

Možné režimy připojení:

- Připojení AP – přímé připojení mobilního zařízení k troubě bez využití zařízení domácí sítě WiFi.
- Připojení LAN – připojení mobilního zařízení k troubě, prostřednictvím domácí sítě WiFi, přístup mimo tuto síť je vypnut.
- Připojení WAN – připojení mobilního zařízení k troubě pomocí internetu, přístup z libovolného místa na světě.

Upozornění: Označení připojení se mění na displeji v závislosti od posledně aktivovaného. Ve výchozím nastavení je uloženo AP. Druh připojení se mění v mobilní aplikaci.

Návod konfigurace krok po kroku se nachází na internetové stránce www.amica-group.de

Chybové kódy: Od chvíle výskytu problému s připojením do doby vyřešení problému, bude chyba zobrazována v menu, v položce SEZNAM CHYB a po vstupu do menu WiFi:

Chyba	Příčina	Řešení
E20	Chyba připojení	Pokuste se znovu navázat spojení, v případě neúspěchu, kontaktujte správce své sítě
E21	Přeplnění (Omezený počet uživatelů)	Programátor si pamatuje všechny uživatele, kteří je bezdrátově připojili se zařízením. Pro smazání seznamu, odpojte zařízení od napájení a připojte se znovu

Nezbytné informace pro správnou konfiguraci:

- Ujistěte se, že trouba je připojena k napájení
- V režimu AP se ujistěte, zda jste v dosahu sítě (identifikátor sítě (SSID): SmartIN).
- V režimu LAN se ujistěte, zda Vaše mobilní zařízení s mobilní aplikací je připojeno k domácí síti WiFi, do které chcete připojit troubu.
- V režimu WAN, se ujistěte, zda Vaše síť WiFi je připojeno k internetu.
- V režimu LAN i WAN budete potřebovat heslo k Vaší domácí síti WiFi.
- Šifrování (encryption) TKIP nebo TKIP/AES.
- WiFi v troubě pracuje na 2,4 GHz.
- Odblokované komunikační porty TCP/IP: 7770, 7773, 7763.
- Žádná filtrace skupinových UDP zpráv (multicasting).
- Při párování aplikace s troubou je třeba vypnout mobilní data a používat pouze připojení WiFi.

OBSLUHA

Elektronický programátor



Programátor je vybaven LCD displejem a šesti dotykovými čidly:

Čidlo	Popis	Symbol	Popis
	Zapínač / vypínač (Režim StandBy)		Blokování programátoru
	Nastavení teploty		Edice teploty
	Nastavení hodin		Aktivní smell catalyst
	Plus / nahoru [+]		Blokování dvířek (pyrolýza)
OK	Potvrzení		Čas konce
	Minus / dolů [-]		Čas pečení
			Automatické přerušení napětí

Upozornění: Každé použití čidla je potvrzeno akustickým signálem. Zvukové signály nelze vypnout.

Upozornění: Po vypnutí napájení a jeho opětovném zapnutí (zánik napětí) přejde programátor automaticky do stavu pohotovosti (StandBy) a ihned zobrazí aktuální čas.

První zapnutí trouby a výběr jazyka ovládání programátoru

Po připojení výrobku k elektrické síti se spustí menu programátoru: JAZYK.

Pomocí čidel prohledejte obsah záložky JAZYK. Po podsvětlení jazyka, ve kterém mají být zobrazována sdělení na displeji, je třeba dotknutím čidla OK výběr potvrdit.

Nastavení aktuálního času

Po výběru a potvrzení jazyka potvrďte čas zobrazený na displeji čidlem OK nebo proveďte jeho změnu čidly .

Změna času je prováděna v rozsahu 0:00 až 23:59 v případě zobrazení času ve 24h systému, nebo v rozsahu 0:00 až 12:00 v případě zobrazení času v systému AM/PM.

OBSLUHA

Po nastavení času přejde programátor do stavu pohotovosti, ve kterém bude na displeji zobrazen jen aktuální čas.

Pro přechod ze stavu pohotovosti na nastavení aktuálního času se dotkněte čidla ①. Po zobrazení menu s použitím čidel √ ∧ vyberte záložku NASTAVENÍ, výběr potvrďte čidlem OK. Po vstupu do záložky ČAS s použitím čidel √ ∧ vyberte záložku NASTAVIT ČAS, výběr potvrďte čidlem OK.

Důležité!

Můžete se kdykoliv vrátit z pracovní obrazovky do submenu současným stisknutím čidel ∧ a OK.

Menu

Pro přechod ze stavu pohotovosti do menu je nutné dotknutí ①. Po vstoupení do menu se mezi záložkami pohybujete s použitím čidel √ ∧.

V hlavním menu jsou dostupné záložky:

- NASTAVENÍ,
- FUNKCE OHŘEVU,
- PŘIPRAVENÉ PROGRAMY,
- UŽIVATELSKÉ PROGRAMY,
- PARNÍ PROGRAMY,
- ČISTĚNÍ,
- OPENUP!
- ZPĚT.

Pro výběr libovolné záložky se dotkněte čidla OK.

Pokud během 60 sekund uživatel neprovede výběr, přejde programátor automaticky do stavu pohotovosti. Okamžitý odchod z menu a přechod do stavu pohotovosti je možný také po výběru ikony ZPĚT a potvrzení výběru čidlem OK. Okamžitý odchod z menu a přechod do stavu pohotovosti je možný také po současném dotknutí ∧ a OK.

Nastavení

Po dotknutí čidla ① přejde programátor do menu, pomocí čidel √ ∧ vyberete záložku

NASTAVENÍ a její výběr potvrďte čidlem OK. V záložce NASTAVENÍ jsou dostupné:

- JAZYK,
- ČAS,
- OSVĚTLENÍ
- ZVUK,
- JAS DISPLEJE,
- SERVIS,
- TOVÁRNÍ NASTAVENÍ,
- ZPĚT.

Pohyb mezi výše uvedeným záložky probíhá s použitím čidel √ ∧. Potvrzení výběru jedné z výše uvedených záložek provedete pomocí čidla OK.

Odchod ze záložky NASTAVENÍ do záložky menu je možný po výběru *zpět* čidly √ ∧ a potvrzení tohoto výběru OK.

Okamžitý odchod ze záložky NASTAVENÍ do menu a dále do stavu pohotovosti je možný vždy po dotknutí ∧ a OK.

Jazyk

Po výběru čidly √ ∧ záložky JAZYK provedete potvrzení výběru tlačítkem OK.

V záložce jazyk jsou dostupné tyto jazyky:

- DEUTSCH,
- ENGLISH,
- POLSKI,
- PYCCKИЙ,
- ČESKY,
- SRBSKI,
- LIETUVIŠKAI,
- EESTI,
- LATVISKI,
- FRANÇAIS,
- ESPAÑOL,
- TÜRKÇE,
- SVENSKA,
- NORSK,
- SUOMI,
- DANSK,
- ITALIANO,
- NEDERLANDS
- EXIT,

Odchod ze záložky JAZYK do záložky-NASTAVENÍ je možný po výběru ZPĚT čidly $\vee$ $\wedge$ a potvrzení tohoto výběru čidlem OK. Okamžitý odchod ze záložky JAZYK do menu a dále do stavu pohotovosti je možný vždy po dotknutí $\wedge$ a OK.

Čas

Po výběru čidly $\vee$ $\wedge$ záložky ČAS proveďte potvrzení výběru OK. V záložce ČAS jsou dostupné:

- NASTAVIT ČAS,
- MINUTKA,
- ZOBRAZOVÁNÍ HODIN,
- FORMÁT ČASU,
- ZPĚT.

Čidly $\vee$ $\wedge$ vyberte jednu z výše uvedených záložek, výběr potvrďte OK.

Zobrazování hodin

Po potvrzení výběru záložky *zobrazování hodin* čidlem OK máte na výběr tyto záložky:

- DIGITÁLNÍ,
- ANALOGICKÝ.

Po výběru čidly $\vee$ $\wedge$ záložky ZOBRAZOVÁNÍ HODIN potvrďte výběr OK. Provedený výběr bude uložen do programátoru, zároveň programátor přejde automaticky do záložky ČAS (úroveň výše).

Zvolené zobrazení hodin se bude do té doby zobrazovat v pravém horním rohu pracovní obrazovky ve stavu pohotovosti.

Formát času

Po potvrzení výběru záložky FORMÁT ČASU čidlem OK máte na výběr tyto záložky:

- 24h,
- AM / PM.

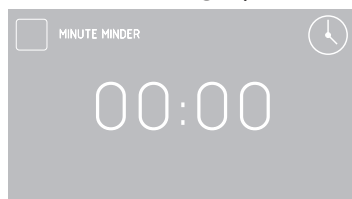
Po výběru příslušné opce pro zobrazení času pomocí čidel $\vee$ $\wedge$ potvrďte výběr OK. Provedený výběr bude uložen do programátoru a zároveň programátor přejde automaticky do záložky ČAS (úroveň výše).

Tato opce je dostupná jen v případě zobrazení digitálních hodin.

Minutka

Po potvrzení výběru záložky MINUTKA čidlem OK na obrazovce programátoru se zobrazí čas ve formátu: 00:00.

Navíc je minutka dostupná po odchodu z režimu pohotovosti čidlem ① a použití čidla ②.



Pokud nebude během 5 sekund zadána žádná změna, vrátí se displej zpět do stavu pohotovosti.

Změnu nastavení minutky provedete čidly $\vee$ $\wedge$ s přesností na 1 sekundu. Po potvrzení OK se na displeji spustí odpočet času.

Změnu nastavení minutky můžete provést i během odpočtu času po dotknutí ②.

Po uplynutí času se ozve zvukový signál a na displeji se zobrazí čas - 00:00.

Signál můžete vypnout dotekem čidla OK. Programátor přejde do stavu pohotovosti.

Osvětlení

Po potvrzení výběru záložky OSVĚTLENÍ čidlem OK máte na výběr:

- STÁLÉ OSVĚTLENÍ
- OSVĚTLENÍ ECO

Po výběru jedné z výše uvedených možností osvětlení komory trouby čidly $\vee$ $\wedge$ potvrďte výběr OK. Programátor přejde automaticky do záložky NASTAVENÍ (úroveň výše).

OBSLUHA

STÁLÉ OSVĚTLENÍ

Při výběru této možnosti během aktivity zvoleného programu (funkce ohřevu) bude osvětlení trouby svítit po celou dobu aktivity programu (funkce ohřevu) nebo při otevření dvířek trouby.

OSVĚTLENÍ ECO

Při výběru této opce během aktivity zvoleného programu (funkce ohřevu) se osvětlení spustí na 30 sekund, pokud se během práce trouby dotknete libovolného čidla. Při otevření dvířek trouby je osvětlení trouby zapnuté tak dlouho, jak dlouho budou otevřená dvířka trouby, ale ne déle než 10 minut, po této době se osvětlení vypne.

Zvuk

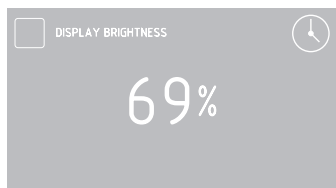
Po potvrzení výběru záložky **zvuk** čidlem OK máte na výběr:

- TÓN 1,
- TÓN 2,
- TÓN 3,

Po výběru čidly $\vee$ $\wedge$ jedné z výše uvedených možností potvrďte výběr OK. Programátor přejde automaticky do záložky **NASTAVENÍ** (úroveň výše).

Jas displeje

Po potvrzení výběru záložky **JAS DISPLEJE** čidlem OK se na displeji zobrazí oznámení s hodnotou v %.

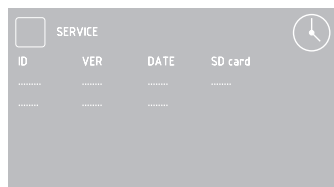


Čidly $\vee$ $\wedge$ měníte jas displeje v rozsahu 0-100 % s přesností na 1 %. Nastavenou

úroveň jasu displeje potvrdíte pomocí OK. Programátor přejde automaticky do záložky **NASTAVENÍ** (úroveň výše).

Servis

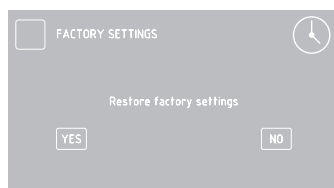
Po potvrzení záložky **SERVIS** čidlem OK, se na displeji zobrazí oznámení viz níže.



V případě, že elektronika zjistí jednu z definovaných chyb, bude tato chyba zobrazena na displeji.

Tovární nastavení

Po potvrzení záložky **TOVÁRNÍ NASTAVENÍ** čidlem OK, se na displeji zobrazí oznámení viz níže.



Máte možnost vrácení na tovární nastavení nebo ponechání aktuálního nastavení pomocí čidel $\vee$ $\wedge$.

V případě, že zvolíte „ne“ a výběr potvrdíte čidlem OK, přejde programátor do záložky **NASTAVENÍ** (úroveň výše) se zachováním aktuálních nastavení.

V případě výběru „ano“ bude programátor vrácen na tovární nastavení.

OBSLUHA

Funkce ohřevu

Po výběru čidly $\vee$ $\wedge$ záložky FUNKCE OHŘEVU potvrďte výběr čidlem OK.

V záložce FUNKCE OHŘEVU jsou dostupné:

- RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ
- KONVENČNÍ OHŘEV
- PEČIVO
- GRIL
- TURBO GRIL
- SUPER GRIL
- TERMOVENTILÁTOR
- PIZZA
- HNĚDNUTÍ
- PŘÍPÉKÁNÍ
- ROZMRAZOVÁNÍ
- TERMOVENTILÁTOR ECO
- ZPĚT

Přehled funkcí a jejich realizaci a rozsah možných nastavení teplot a standardních nastavení naleznete v tabulce.

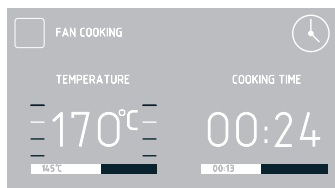
Popis funkce	Realizace	Teplota [°C]		Standardní tepl.[°C]	Úroveň odspodu
		min.	max.		
RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ	topné těleso termoventilátoru + ventilátor + gril	30	280	180	3
KONVENČNÍ	spodní topné těleso + vrchní topné těleso	30	280	180	3
PEČIVO	spodní + vrchní topné těleso + ventilátor	30	280	170	3
GRIL	gril	30	280	280	4
TURBO GRIL	gril + ventilátor	30	280	200	2
SUPER GRIL	gril + vrchní topné těleso	30	280	280	4
TERMOVENTILÁTOR	topné těleso termoventilátoru + ventilátor	30	280	170	3
PIZZA	topné těleso termoventilátoru + spodní topné těleso + ventilátor	30	280	220	2
HNĚDNUTÍ	vrchní topné těleso	30	230	180	-
PŘÍPEČENÍ	spodní topné těleso	30	240	200	-
ROZMRAZOVÁNÍ	ventilátor	-	-	-	3
TERMOVENTILÁTOR ECO*	topné těleso termoventilátoru + ventilátor	30	280	170	3

* S použitím funkce termoventilátoru ECO se spustí optimalizovaný způsob ohřevu, jehož účelem je ušetřit během přípravy pokrmů energii.

OBSLUHA

Termooběh

Po výběru čidly ∇ $\wedge$ funkce TERMOVENTILÁTOR potvrďte výběr čidlem OK. Na displeji se zobrazí oznámení viz níže s výchozí teplotou 170 °C a zobrazenou 3. úrovní.



Během 5 sekund, když bliká symbol $\downarrow$, je možná změna výchozí teploty. Změny provádíte čidly ∇ $\wedge$. Nastavení potvrďte pomocí OK, symbol $\downarrow$ zhasne.

Opětovná změna teploty je možná po dotknutí čidla $\uparrow$.

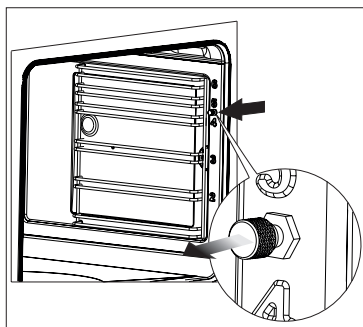
Upozornění Dosažení nastavené teploty v komoře trouby signalizuje zvukový signál.

Ukončení práce programátoru v případě, že není nastaven čas pečení, provedete dotykem čidla $\circ$. Programátor přejde do stavu pohotovosti.

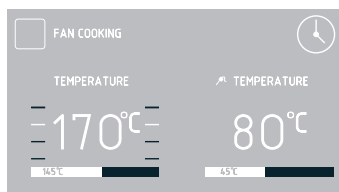
Použití masové sondy

Po výběru funkce ohřevu nastavte požadovanou teplotu procesu nebo potvrďte standardně nastavenou teplotu.

Upozornění. Zásuvka sondy je chráněna zátkou. Před použitím sondy zátku vyjměte.



Následně zasuněte do zdířky masové sondy zástrčku sondy. Na displeji se zobrazí teplota masové sondy s výchozí teplotou 80 °C.



Od okamžiku zasunutí sondy pokrmů do zásuvky bliká po dobu 5 sekund symbol $\nearrow$. Pokud nebude během 5 sekund zadána žádná změna, bude do programátoru zadána standardní teplota pro masovou sondu.

Nastavení teploty můžete změnit čidly ∇ $\wedge$ s přesností na 1 °C v rozmezí 30 až 99 °C. Po potvrzení OK bude nastavená teplota uložena, na displeji se zobrazí aktuální teplota pro masovou sondu, zároveň je nepřerušovaně zobrazen symbol $\nearrow$.

Během trvání procesu je možná rovněž změna teploty.

Pokud to chcete provést, dotkněte se čidla $\circ$. Po prvním dotknutí čidla $\circ$ je zobrazena nastavená teplota pro sondu, bliká symbol $\nearrow$ a v této chvíli je rovněž možná změna teploty. Po potvrzení poslední změny čidlem OK přestane blikat symbol $\nearrow$ a programátor přejde do normálního režimu.

OBSLUHA

Dvojité dotknutí čidla  umožňuje změnu nastavení teploty trouby. Změna nastavení teploty se provádí čidly ∇ $\blacktriangledup$ s přesností na 1 °C. Teplotu potvrďte čidlem OK.

Po uplynutí času zazní zvukový signál, po celou dobu bliká symbol .

Signál můžete vypnout dotekem čidla OK. Programátor přejde do stavu pohotovosti.

Doporučujeme používat teplotní sonda při pečení větších porcí masa (1 kg a více).

Nedoporučujeme používat teplotní sonda ke smažení masa s kostí a drůbeže.

V případě, že není teplotní sonda používána, vytáhněte ji ze zdířky a umístěte mimo komoru trouby.

Upozornění!

Používejte výhradně teplotní sondy, které jsou součástí vybavení trouby.

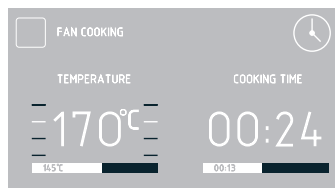
Teploty pro masovou sonda

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

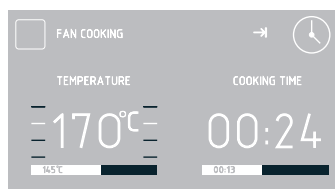
Nastavení doby činnosti (pro funkci ohřevu)

S nastavenou funkcí ohřevu se dotkněte čidla , když na obrazovce začne blikat symbol , vedle sdělení zobrazujícího teplotu se zobrazí sdělení s popisem ČAS PEČENÍ, a displej času zobrazuje "00:00".

Displej před nastavením času pečení nebo času pečení a konce pečení.



Displej s nastaveným časem pečení nebo časem pečení a koncem času pečení.



Pokud nebude během 5 sekund zadána žádná změna, vrátí se displej jen k zobrazování teploty, zhasne oznámení o čase pečení a přestane blikat symbol .

Změnu času provedete čidly ∇ $\blacktriangledup$ s přesností na 1 minutu. Po dotknutí OK bude nastavená doba času pečení uložena. Sdělení ČAS PEČENÍ bude změněno na ČAS KONCE, zároveň se nastaví čas pečení - např.: 0:30 hod. změni na skutečnou hodinu konce pečení, a uplynutí nastavené doby pečení se zobrazí a znázorní na proužku pod skutečnou hodinou konce, nepřerušovaně je rovněž zobrazen symbol .

Po uplynutí času zazní zvukový signál a celou dobu bliká symbol .

Signál můžete vypnout dotekem čidla OK. Programátor přejde do stavu pohotovosti.

Upozornění Po ukončení procesu může uživatel navíc prodloužit dobu trvání procesu. Namísto OK se dotkněte  a nastavte čidly ∇ $\blacktriangledup$ dodatečný čas.

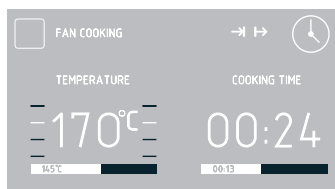
Nastavení času pečení a konce času pečení (pro funkci ohřevu)

OBSLUHA

Nastavení času pečení je popsáno v předchozím bodě.

Nastavení konce času pečení.

Při trvalém zobrazení symbolu →↗ se dvakrát dotkněte čidla ⌚, na displeji je trvale zobrazen symbol →↗ a začne blikat symbol ↳, na displeji ČAS PEČENÍ je zobrazena hodina zahájení času pečení.



Pokud nebude během 5 minut provedena žádná změna, vrátí se programátor k provedení předchozí nastavené činnosti - tzn. k práci s nastavenou dobou pečení a zvolenou funkcí ohřevu. Změna nastavení hodiny konce času pečení se provádí s použitím čidel ∨ / ∧ s přesností na 1 minutu.

Po potvrzení čidlem OK se konec času pečení uloží do paměti programátoru.

Sdělení ČAS KONCE bude změněno na ČAS ZAČÁTKU a na displeji se zobrazí skutečný čas začátku.

Pokud po nastavení parametrů práce trouby neprovedete během 60 sekund žádnou činnost, přejde programátor do stavu pohotovosti, na displeji se kromě aktuálního času zobrazí symboly →↗ ↳.

Po dotknutí ① přejde programátor ze stavu pohotovosti do zobrazení zadaných nastavení na displeji.

Práce v nastaveném režimu.

Když se bude aktuální čas rovnat hodině začátku času pečení, dojde k zapnutí dříve zvolené funkce ohřevu.

Sdělení ČAS ZAČÁTKU bude změněno na ČAS KONCE a na displeji se zobrazí skutečný čas konce pečení, a ubíhající čas pečení

bude zobrazen a znázorněn na proužku pod skutečnou hodinou ukončení. V okamžiku zahájení času pečení zhasne symbol ↳, a zůstává zobrazen symbol →↗.

Po uplynutí času zazní zvukový signál a celou dobu bliká symbol →↗. Signál můžete vypnout dotekem čidla OK. Programátor přejde do stavu pohotovosti.

Připravené programy

Po výběru v menu čidly ∨ / ∧ PŘIPRAVENÉ PROGRAMY a potvrzení čidlem OK máte na výběr tyto záložky:

- MASO
- DRŮBEŽ
- PIZZA
- MRAŽENÉ VÝROBKY
- PEČIVO
- KYNUTÍ TĚSTA
- SUŠENÍ
- UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Po výběru programu a potvrzení čidlem OK máte na výběr zvláštní záložky:

MASO

- HOVĚZÍ
- VEPŘOVÉ
- JEHNĚČÍ
- TELECÍ

DRŮBEŽ

- KUŘE
- KACHNA
- HUSA
- KRŮTA

PIZZA

- TENKÝ KORPUS
- SILNÝ KORPUS
- MRAŽENÁ

MRAŽENÉ VÝROBKY

- RYBA
- ZELENINA VAŘENÁ
- LASAGNE
- HRANOLKY

TĚSTO

- KOLÁČ S DROBENKOU
- OVOCNÝ KOLÁČ

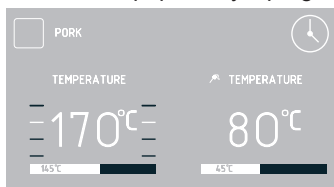
OBSLUHA

- ROLÁDA
- PIŠKOT
- MUFFINS
- CUKROVÍ
- CHLĚB

KYNUTÍ TĚSTA SUŠENÍ UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Po výběru příslušné záložky čidly ∇ $\wedge$ potvrdíte výběr čidlem OK.

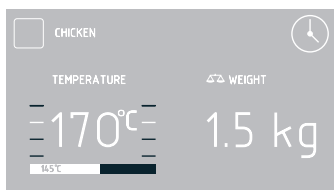
Můžete kdykoliv změnit nastavení teploty v komoře trouby nebo teploty masové sondy, ale provádění jakýchkoliv změn způsobí, že program už nebude připraveným programem.



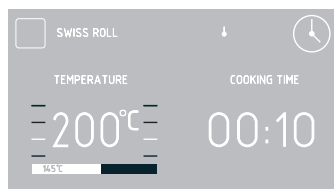
Změna jedné z teplot a její zadání do programátoru (konec příslušného blikání symbolů: $\downarrow$ nebo $\curvearrowright$) způsobí, že popis programu se změní na popis funkce ohřevu. Proces můžete kdykoliv přerušit pomocí čidla OK .

Po dotknutí OK přejde programátor do stavu pohotovosti.

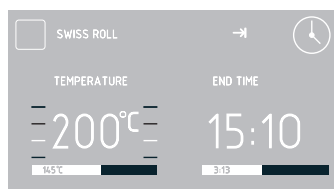
V některých programech můžete změnit hodnotu hmotnosti. Blikající symbol hmotnosti informuje, že můžete změnit hmotnost nebo potvrdit navrhovanou standardní hmotnost. Nastavení můžete měnit čidly ∇ $\wedge$. Výběr potvrdíte čidlem OK, aktuálně zobrazovaná hmotnost bude uložena.



proběhne po potvrzení zvolené záložky připraveného programu čidlem OK. Trouba je ve fázi předehřátí na teplotu 200 °C.



Po dosažení teploty 200 °C se ozve zvukový signál a zároveň bliká symbol $\downarrow$. Po celou dobu je v komoře udržována teplota 200 °C. Po vložení pokrmů do trouby a uzavření dvířek pro zahájení hlavního programu se dotknete čidla OK.



Po uplynutí času připraveného programu zazní zvukový signál. Na displeji je po celou dobu zobrazována nastavená teplota v komoře trouby.

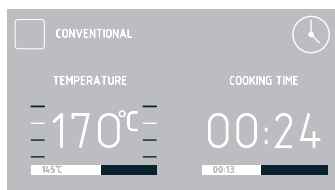
Signál můžete vypnout dotekem čidla OK. Programátor přejde do stavu pohotovosti.

Uživatelské programy

Po výběru uživatelských programů v menu čidly ∇ $\wedge$ a potvrzení čidlem OK máte na výběr 10 programů, které můžete upravit podle vlastních potřeb.

Po výběru čidly ∇ $\wedge$ programu PROGRAM1-PROGRAM10 a potvrzení výběru čidlem OK můžete změnit nastavení funkce, teplotu, úroveň pečení a čas pečení.

Začátek programu s předehřátím trouby



Změnu můžete provést podobně jako pro funkci ohřevu.

Po potvrzení času pečení se na displeji zobrazí klávesnice, která umožní zadání názvu vlastního programu.

Název programu se může skládat z maximálně 25 znaků.

Po uplynutí času uživatelského programu zazní zvukový signál. Na displeji je po celou dobu zobrazována nastavená teplota v komoře trouby.

Signál můžete vypnout dotekem čidla OK. Programátor přejde do stavu pohotovosti.

Parní programy

Po výběru pomocí senzorů ∇ $\wedge$ karty PARNÍ PROGRAMY výběr potvrdíme senzorem OK. Na kartě PARNÍ PROGRAMY jsou k dispozici:

- VAŘENÍ V PÁŘE
- VAŘENÍ V PÁŘE + GRIL
- OHŘEV & PASTERIZACE
- POMALU PEČENÉ VEPŘOVÉ MASO
- POMALU PEČENÉ JEMNÉ MASO
- ZÁKLADNÍ PEČIVO
- DRŮBEŽ
- GRIL + PEČENÍ V PÁŘE
- PEČENÍ V PÁŘE
- ODSTRANIT VODNÍ KÁMEN
- ZPĚT

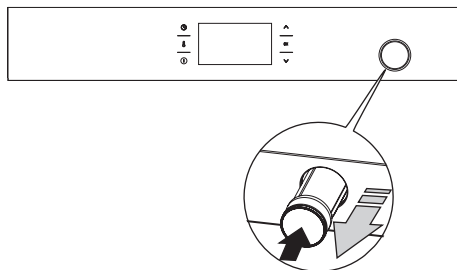
Pomocí ∇ $\wedge$ senzorů vyberte příslušný program a potvrďte pomocí senzoru OK.

Trouba je vybavena speciálními nerezovými nádobami:

– děrované na zeleninu a ryby

– plné na maso

Nádoby s pokrmem postavte na rošt. Zavřete dvířka trouby.



Na ovládacím panelu se nachází nádobka zásuvky. Nádobku stiskněte a potáhněte k sobě. Do nádobky nalijte 0,5 l vody. (Potřeba přidat vodu je signalizována blikajícím hlášením na displeji: „Doplňte 0,5l vody a stiskněte OK“). Zavřete nádobku zásuvky.

Po výběru programu P01S-P09S potvrďte tlačítkem OK spuštění programu.

DŮLEŽITÉ: Blikající hlášení na displeji „Nalít 0,5l vody“ a zvukový signál během programu znamenají, že musíte přidat vodu. Pak postupujte jako při prvním nalití. Jakmile voda dosáhne požadované úrovně, hlášení přestane blikat.

UPOZORNĚNÍ: Program se nepřeruší, když bude chybět voda!

Po ukončení programu zazní zvukový signál, můžete jej vypnout libovolným senzorem.

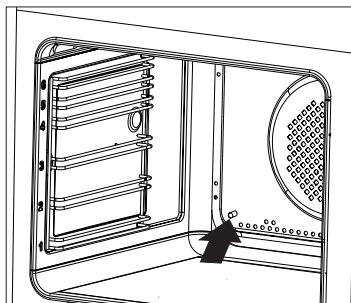
Senzorem OK akceptujete ukončení programu. Na displeji se zobrazí hlášení „Vylít vodu“.

Pak pootevřete dvířka do první polohy pootevření (asi 15 stupňů).

Za několik sekund můžete dvířka úplně otevřít.

OBSLUHA

Pak umístěte nádobu (hluboký pečicí plech) pod odtok vody.



Stisknutím senzoru OK vypustíte zbývající vodu z parního systému.

Abyste odstranili zbytky vody po ukončení parního programu, utřete vnitřek trouby suchým hadříkem.

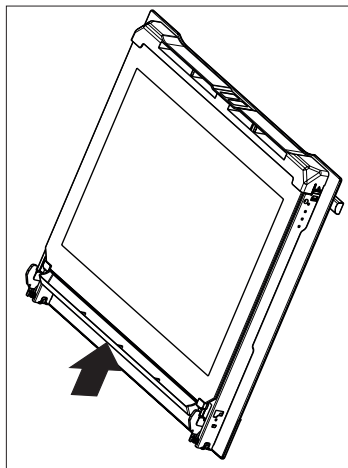
Po několika parních programech zapněte troubu asi na 30 minut na funkci ohřevu termooběh 180 °C.

UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí popálení! Při otevírání dvířek trouby může unikat horká pára. Během vaření nebo po jeho ukončení opatrně otevírejte dvířka trouby. Při otevírání se nenaklánějte nad dvířka. Pamatujte, že pára v závislosti na teplotě může být neviditelná.

DŮLEŽITÉ: Při používání jiných programů než parní, nesmí být v parním systému voda. Nenalévejte vodu do nádoby zásuvky během používání standardních funkcí ohřevu.

Dvířka trouby vybavená odkapávačem

Odkapávač je z výroby namontován na spodní straně dvířek trouby.



Odkapávač by měl být po každém parním programu očištěn od veškeré vody, která se v něm nahromadí. Doporučuje se očistit hadříkem nebo demontovat odkapávač a odstranit z něj kondenzát a vysušit. (Čištění a demontáž proveďte po vychladnutí trouby, podle pokynů v kapitole *Čištění a údržba*).

Upozornění. V případě standardního pečení při teplotách nad 250 °C pomocí spodního topného tělesa se doporučuje odkapávač demontovat, v opačném případě může dojít k jeho deformaci. Po vychladnutí se odkapávač vrátí do původního tvaru. Odkapávač se může zdeformovat pokud je trouba delší dobu uzavřená, následně se však vrátí do původního tvaru.

Odvápňování parního systému

Po několika spuštěních trouby u parních programů se na displeji programátoru zobrazí blikající hlášení „Odstranit vodní kámen“. Je

to informace pro uživatele o nutnosti provedení odvápňení systému. Odvápňení můžete dvakrát odložit stisknutím senzoru ①. Avšak po dalším ukončení parního programu bez provedení odvápňení nebudete moci používat parní programy.

Po výběru programu „Odstranit vodní kámen“ se na displeji zobrazí „Nalít 0,5l roztoku na vodní kámen“. Během programu se zobrazí hlášení „Nalít 0,5l vody“ a „Vylít vodu“ (opláchnutí).

Návod k odvápňení je popsán níže.

- Připravte si roztok 450 ml vody + 50 ml tekutého odvápňovacího prostředku.
- Roztok nalijte do nádoby zásuvky trouby.
- Senzorem OK potvrdíme začátek programu „Odstranit vodní kámen“.

UPOZORNĚNÍ: Během programu bude nutné třikrát vypustit vodu ze systému.

Akustický signál a pulzní hlášení „Vylít vodu“ signalizují potřebu odstranit řešení ze systému:

- Otevřete dvířka trouby.
- Pod odtok vody postavte nádobu.
- Senzorem OK potvrdíte vypuštění roztoku do nádoby (pokud je to pečicí plech, ihned vylijte odvápňovací roztok a plech opláchněte vodou).

Akustický signál a pulzní hlášení „Nalít vodu“ signalizují nutnost přidání vody. Pak nalijte 0,5 l vody do nádoby zásuvky trouby a senzorem OK potvrdíte pokračování programu (propláchnutí).

Akustický signál a pulzující zpráva „Vylít vodu“ upozorňují na potřebu odstranit vodu ze systému:

- Otevřete dvířka trouby.
- Pod odtok vody postavte nádobu.
- Senzorem OK potvrdíme průtok vody do nádoby (pokud se jedná o plech na

pečení, ihned nalijte odvápňovací roztok a opláchněte zásobník vodou).

DŮLEŽITÉ: Pokud během trvání parního programu uniká z odtokové trubky voda, propláchněte systém. V aktivním režimu trouby bez zapnuté funkce:

- Umístěte nádobu s kapacitou min. 1 litr.
- Nalijte 0,5 litru vody do nádoby zásuvky.
- Současne stiskněte senzory ∇ $\wedge$ a vypusťte vodu ze systému.
- Činnosti opakujte dvakrát.

Pokud problém přetrvává, proveďte odvápňení.

DŮLEŽITÉ: Pokud si uživatel poprvé všimne zbytkový kámen vytékající po dokončení parního programu, vyberte ze seznamu program „Odstranit vodní kámen“ a postupujte podle pokynů pro odvápňení.

Pokud uživatel nalije vodu do zásuvky a nepoužívá parní program, může být voda vypuštěna ze systému stisknutím senzorů ∇ $\wedge$.

Speciální funkce programátoru

Blokování programátoru

Zapnutí blokování provedete současným dotknutím a podržením čidel: 0K a ∇ po dobu cca 3 vteřin. Zapnutí blokování signalizuje na displeji trvalé rozsvícení symbolu  a sdělení „pro odblokování stiskněte současně ∇ a 0K“. Sdělení bude zobrazeno po dobu 3 sekund. V zablokovaném stavu se sdělení zobrazí po každém dotknutí libovolného čidla.

Když je blokování programátoru aktivní, není možné provádět jakékoliv změny v nastavených programech pečení, všechna čidla s výjimkou 0K, ∇ a ① jsou neaktivní s tím, že při aktivním blokování může být čidlo 0K využito jen v kombinaci s čidlem ∇ pro vypnutí blokování, a čidlo 0K navíc ke smazání ukončeného programu. Čidlo ① slouží při aktivním blokování jen k přerušení průběhu

programu, ne pro přechod do menu.

Vypnutí blokování provedete současným dotknutím a podržením čidel OK a  po dobu cca 3 sekund. Vypnutí blokování signalizuje zhasnutí na displeji symbolu  a sdělení, *pro odblokování současně stiskněte V a OK.*

Upozornění Blokování je aktivní i po přerušení napětí.

Automatické přerušení napětí

Pokud trouba pracuje v libovolné funkci ohřevu po určité specifické době, odpojí programátor elektrické prvky zařízení.

Příklad: Pokud činí teplota v komoře trouby 200 °C, pak dojde k odpojení elektrických částí po cca 3 hodinách pečení trouby. Při teplotě 100 °C po cca 10 hodinách. Jedná se o ochranu trouby proti přehřátí.

Pokud programátor odpojí všechny elektrické prvky, bude to signalizováno blikajícím displejem a symbolem .

Vypnutí automatického přerušení napájení elektrických částí se provádí ve stavu pohotovosti, po dotknutí čidla  proběhne návrat do menu.

Noční režim

V době mezi 22.00 a 6.00 hodinou přechází programátor automaticky do nočního režimu - intenzita podsvětlení displeje se sníží.

Signalizace otevřených dvířek

Pokud budou otevřeny dvířka trouby během trvání procesu / programu, uslyšíte po 30 vteřinách zvukový signál a na obrazovce se zobrazí nápis OTEVŘENÁ DVÍŘKA.

OpenUp!

Funkce označuje automatické otevírání dveří trouby dotknutím úchyty. Na výběr jsou dva režimy otevření - jednorázové (na displeji

se zobrazí symbol ) a opakované (na displeji se zobrazí symbol ). Jednorázový režim znamená, že otevření dvířek dotykem je možné pouze jednou, během každého zapnutí trouby. Opakovaný režim umožňuje automatické otevření dvířek pokaždé, když se uživatel dotkne dveří a trouba je zapnutá. **DŮLEŽITÉ:** Funkce OpenUp! nefunguje, když není trouba zapnutá (nachází se v režimu stand by, hodiny ukazují pouze aktuální čas).

Pro zapnutí funkce po výběru čidly   z menu záložky OpenUp! vyberte jednu z pozic: **OPAKOVANÉ OTEVŘENÍ**

JEDNORÁZOVÉ OTEVŘENÍ

OFF

ZPĚT

Abyste otevřeli dveře dotykem, dotkněte se kovové části úchyty dveří trouby. Dotek musí být pevný, tzn. trvat min. 0,5 sekund. Citlivost úchyty je nastavená tak, že dotek může být proveden dlaní nebo jinou částí těla, např. loktem nebo kolenem.

Dveře mohou být otevřeny kdykoliv ručně potáhnutím za úchyt, nezávisle na nastavení OpenUp!.

Upozornění! V případě zapnuté funkce OpenUp!, především v opakovaném režimu se dají dvířka otevřít velmi snadno, dokonce i omylem. Doporučujeme mít malé děti stále pod dohledem nebo funkci OpenUp deaktivovat!.

Chladicí ventilátor

Fungování chladicího ventilátoru je nezávislé na nastavených funkcích a stavu programátoru. Chladicí motor se zapíná automaticky během aktivace libovolné funkce. Motor je zapnutý do okamžiku, kdy teplota v komoře překročí 80 °C. Při poklesu pod tuto teplotu se automaticky vypne chladicí ventilátor.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pokrm z těsta

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

Pečení masa

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

Funkce ohřevu ECO

- při použití funkce ohřevu ECO je startován optimalizovaný způsob ohřevu mající za cíl úsporu energie v průběhu přípravy jídel,
- dobu pečení nelze zkrátit nastavením vyšších teplot, doporučuje se před pečením troubu předehřát,
- neměňte nastavení teploty a co nejvíce omezte otevírání dvířek během pečení.

Doporučované parametry při použití funkce ohřevu ECO

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

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

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 rozeřátou 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.

PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Parametry pro parní programy

Č. programu	Název programu ²⁾	Funkce trouby	Teplota [°C]	Čas [min.]	Úroveň	Pokrmý	
P01S	Vaření v páře	 100°	1. etapa vaření v páře	100	50	3	Zelenina, rýžová kaše, shakshuka, crême brulée, vejce do skla
P02S	Vaření v páře + gril		1. etapa vaření v páře	100	25	3	Zapékaná ryba, zapékané těstoviny
			2. etapa opékač	220	20		
P03S	Ohřívání a pasterizace	 190°	1. etapa vaření v páře	90	25	3	
P04S	Vepřové při nízké teplotě		1. etapa vaření v páře	80	240	3	Vepřové slow cook
P05S	Jemné maso při nízké teplotě	 170°	1. etapa vaření v páře	70	120	3	Krůta, vepřová panenka, hovězí líčka, halibut, perlička
P06S	Základní pečivo		1. etapa vaření v páře	50	30	3	Foccacia, housky, chléb
			2. etapa běžný ohřev	200	30		
P07S ¹⁾	Drůbež		1. etapa vaření v páře	180	75	3	Drůbež
P08S ¹⁾	Gril + pečení v páře		1. etapa opékač	220	20	3	Jídla z jednoho hrnce – guláš, zapečené maso, ratatouille, masa
			2. etapa vaření v páře	120	90		
P09S	Pečení v páře		1. etapa va- ření v páře a běžný ohřev	150	120	3	Paštika, fondán (čas 12 min.)
P10S	Odvápňování			100	15		

¹⁾ Do programu je zařazeno rychlé zahřívání, aby bylo možné dosáhnout zadané teploty.

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

Pečení pečiva

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas (min.)
Malé pečivo	Plech na pečení pečiva	3		155 ¹⁾	28 - 32
	Plech na pečení pečiva	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Plech na pečení pečiva	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		150 ¹⁾	27 - 30
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 zkratzte uvedené časy asi o 5–10 minut.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

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

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

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 přídatkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
- Po umytí komory pečící trouby ji vytřete do sucha.

Důležité!

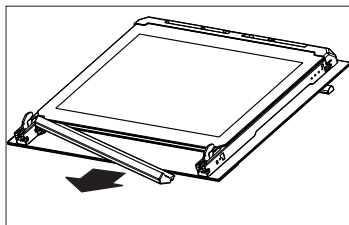
K čištění a údržbě nepoužívejte žádné abrazivní prostředky, ostrá čisticidla ani brusné předměty.

K čištění předního krytu používejte pouze teplou vodu s malým přídatkem čisticího přípravku na nádobí nebo skla. Nepoužívejte čisticí emulzi.

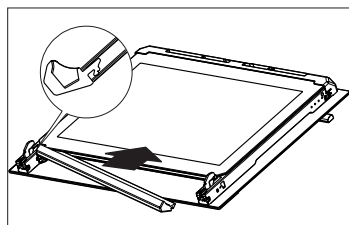
Demontáž odkapávače

Odkapávač se montuje zatlačením mezi vnitřní sklo a středové sklo.

- Pro demontáž odkapávače jej zatahnete směrem dolů, začínajíc od jednoho konce (pravá nebo levá strana).

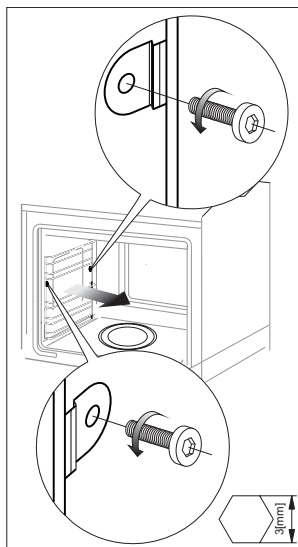


- Chcete-li nainstalovat odkapávač, vložte vyčnívající jazyček mezi skla dvířek, začínajíc od jednoho konce.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

- Trouba je vybaven lehce vytažitelnými drátěnými vodícími lištami (mřížkami) vložek (vkládacích roštů) trouby. Pro jejich vyjmutí k umývání, odšroubujte pomocí imbusového klíče č. 3 zápusťné šrouby z úchyťů připevňujících vodící lišty. Po umytí namontujte vodící lišty do komory pečicí trouby. Před přišroubováním zkontrolujte, zda připevňující úchyty se nacházejí v otvorech boční stěny komory pečicí trouby.



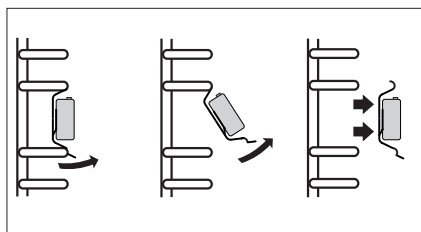
Vyjímání drátěných vodících lišt

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

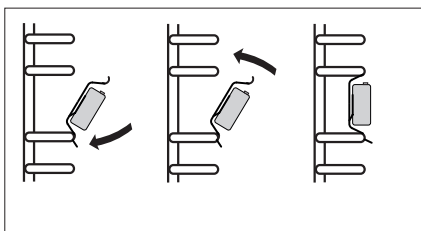
Pozor!

Teleskopické vodící lišty nenáleží umývat v myčkách nádobí

Vyjímání teleskopických vodících lišt



Zakládání teleskopických vodících lišt

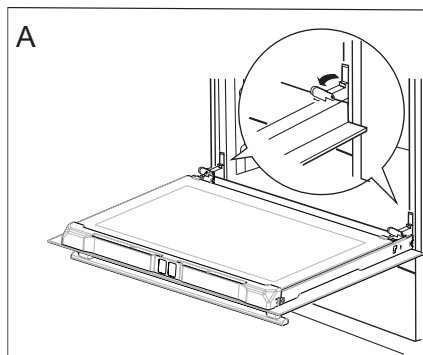


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

Vytahování dvířek

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

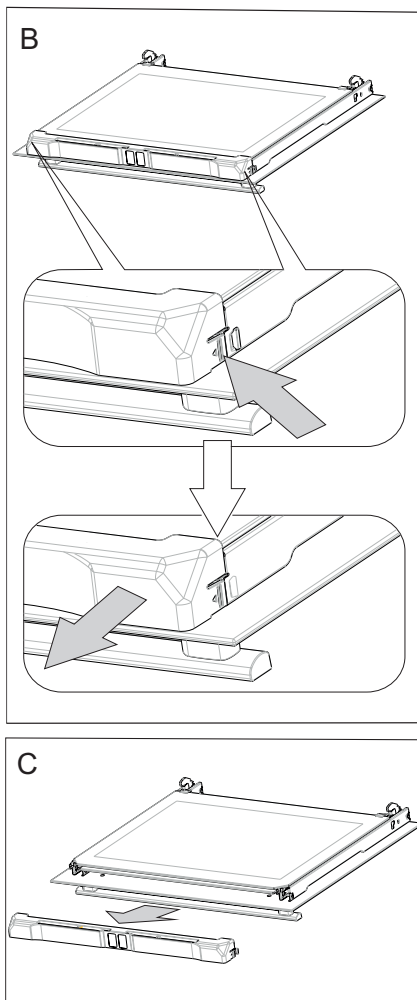
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklopení zajištění pantů

Vyjímání vnitřních skleněných tabulí

1. Vyjměte horní lištu dvířek (obr. B, C).



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

2. Vnitřní sklo vyjměte z připevnění (v dolní části dvířek).

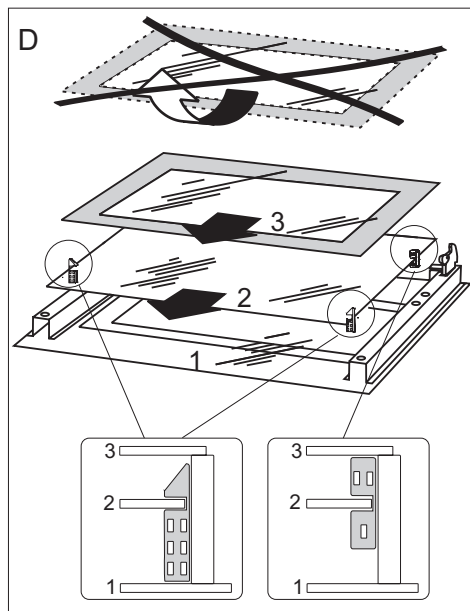
Pozor! Nebezpečí poškození připevnění skel. Sklo vysuňte, nezdvíhejte nahoru.

Vyjměte střední sklo, (výkr. D).

3. 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.

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



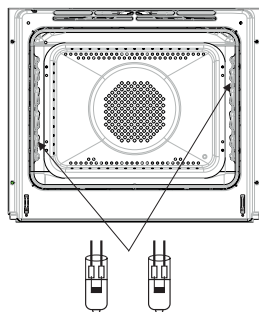
Vyjímání vnitřních skleněných tabulí

Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby

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

1. Troubu odpojte od napájení
2. Z pečicí trouby vyjměte plechy.
3. Pokud má trouba teleskopická vodítka, vyjměte je.
4. S použitím křížového šroubováku odšroubujte čtyři šrouby připevňující stínítko, stínítko sejměte a vytáhněte těsnění, 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 a nezapomeňte na těsnění. Zashroubujte.

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



Osvětlení trouby

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

V každé havarijní situaci proveďte následující:

- vypněte pracovní soustavu pečicí trouby,
- odpojte elektrické napájení,
- Některé drobné poruchy si může uživatel odstranit sám, pokud se bude řídit pokyny uvedenými v níže umístěné tabulce; předtím než se obrátíte na oddělení obsluhy zákazníka anebo servisu zkontrolujte postupně body v tabulce.

Problém	Příčina	Činnost
1. Spotřebič nefunguje.	Výluka dodávky elektrického proudu.	Zkontrolujte pojistku domácí instalace, spálenou vyměňte.
2. Nefunguje osvětlení pečicí trouby.	Uvolněná anebo poškozená žárovka.	Vyměňte přepálenou žárovku (viz kapitolu <i>Čistění a konzervace</i>).
3. 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).
4. Ventilátor při ohříváči termoběhu nefunguje.	Nebezpečí přehřátí! Okamžitě odpojte pečicí troubu od sítě (pojistka). Obráťte se na nejbližší servis.	
5. Na displeji se zobrazuje E2.	Chyba činnosti čidla hladiny vody.	Obráťte se na nejbližší servis.

Jestliže problém nebyl vyřešen, odpojte napájení a nahlase poruchu.

Pozor! Veškeré opravy mohou být prováděné pouze kvalifikovanými pracovníky servisu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí	230V~50 Hz
Jmenovitý výkon	max. 3,6 kW
Rozměry trouby	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

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

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

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

Nucený oběh vzduchu ECO (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)	 ECO
Nucený oběh vzduchu ECO (dolní topné těleso + horní + opékač + ventilátor)	 ECO
Standardní režim ECO (dolní topné těleso + horní)	 ECO

Při zkoušení spotřeby energie vyjměte teleskopické lišty (pokud jsou).

Prohlášení výrobce

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

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

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

Typ rádiového zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Úplný text prohlášení o shodě je dostupný na webových stránkách výrobce, dovozce nebo oprávněného zástupce.

Kontakty pro záruční a pozáruční servis výrobku značky Amica.

ČR

Martykán servis

Zámecká 3

698 01 Veselí nad Moravou

Tel: 518 324 555

e-mail: servis@martykanservis.cz

www.martykanservis.cz

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

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

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

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

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

Pozor!

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

Rúra je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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

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

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

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

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

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

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Nebezpečenstvo obarenia! V priebehu otvárania dvierok pečiacej rúry môže 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.

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

AKO ŠETRIŤ ENERGIU



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

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

Neotvárajte tiež zbytočne často dvierka rúry.

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

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

- **Využitie zvyškového tepla rúry.**

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

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

- **Starostlivé zatváranie dvierok rúry.**

Teplo uniká cez nečistoty nachádzajúce sa na tesnení dvierok. Najlepšie je odstraňovať ich okamžite.

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

Spôsobuje to zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

ROZBALENIE



Zariadenie bolo na čas prepravy zabezpečené obalom proti poškodeniu.

Prosíme Vás, aby ste po rozbalení zariadenia zlikvidovali časti

obalu spôsobom, ktorý neohrozuje životné prostredie.

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

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

VYRADENIE Z PREVÁDZKY



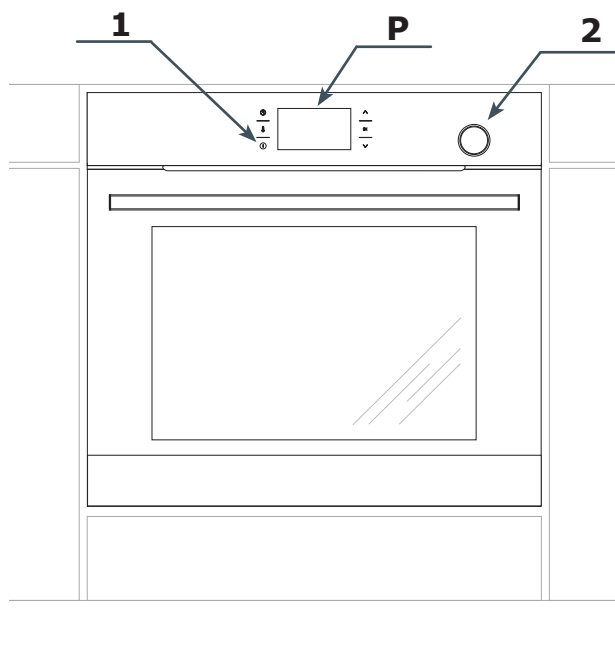
Po ukončení obdobia užívania nesmie byť tento výrobok likvidovaný prostredníctvom bežného komunálneho odpadu, ale treba ho odovzdať na miesto zberu a recyklácie elektrických a elektronických zariadení.

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

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

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

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



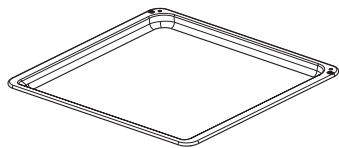
P Elektronický programátor

1. Zapínač / vypínač

2. Zásobník zásuvky na vodu

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

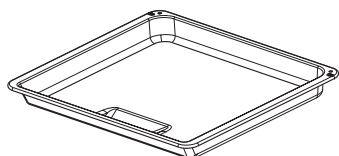
Vybavenie rúry



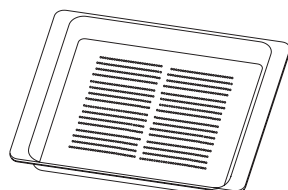
Plech na pečivo



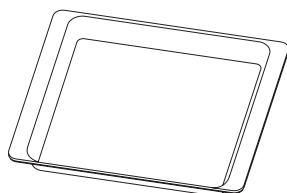
Sonda na mäso



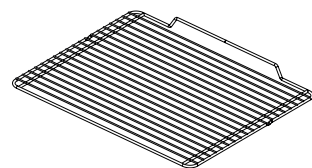
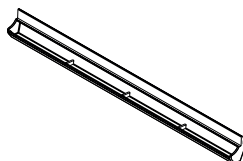
Plech na pečenie /mäsa/



Perforovaný zásobník

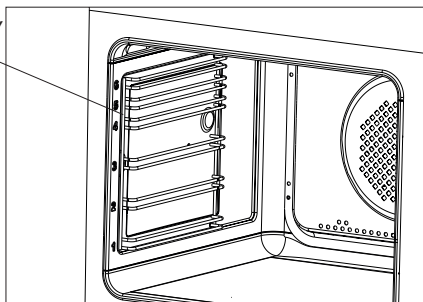


Plný zásobník



*Rošt na grilovanie
(mriežka na sušenie)*

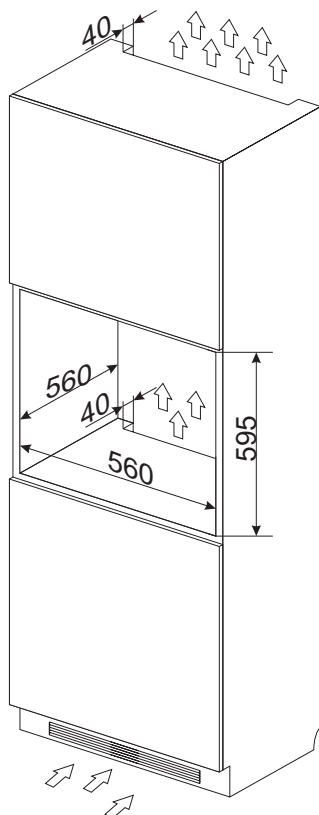
Bočné závesné lišty plechov



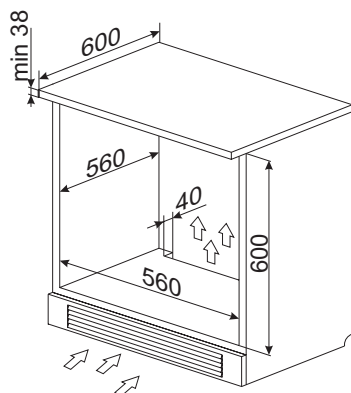
INŠTALÁCIA

Montáž rúry na pečenie

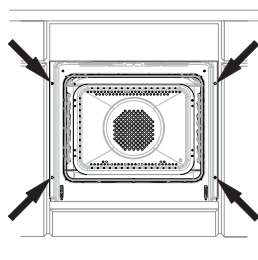
- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie rúry musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.
- Rúra na pečenie je zhotovená v triede Y. Nábytok na zástavbu (vstavanie) musí mať obloženie a lepidlo na jej prilepenie odolné proti teplote 100 °C. Nesplnenie tejto podmienky môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenia obloženia.
- Pripraviť otvor v nábytku s rozmermi uvedenými na obrázkoch: A – zástavba pod doskou, B – vysoká zástavba. V prípade, že skrinka má zadnú stenu, je potrebné v nej vyrezať otvor k elektrickej prípojke.
- Zasunúť rúru úplne do otvoru a zaistiť ju pred vysunutím štyrmi skrutkami (Obr. C).



Obr.B



Obr.A



Obr.C

Pozor!

Montáž vykonávajte pri odpojenom elektrickom napájaní.

INŠTALÁCIA

Pripojenie rúry na pečenie k elektrickému rozvodu

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

- Rúra je továrensky prispôsobený na napájanie striedavým prúdom, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybavený prívodnou šnúrou 3 x 1,5 mm² s dĺžkou cca 1,5 m a s ochranným kontaktom.
- Pripájacia zásuvka elektrického rozvodu musí byť vybavená ochranným kolíkom. Je nutné, aby po umiestnení rúry bola pripájacia zásuvka elektrického rozvodu pre užívateľa prístupná.
- Pred zapojením sporáka do zásuvky je potrebné skontrolovať, či:
 - poistka a elektrický rozvod vydržia záťaž sporáka, obvod napájací zásuvku by mal byť zaistený poistkou min. 16A,
 - je elektrický rozvod vybavený účinným uzemňovacím systémom spĺňajúcim požiadavky platných noriem a predpisov,
 - je zásuvka ľahko dostupná.

Po namontovaní rúry na pečenie musí byť prístupná zástrčka.

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

Pred prvým spustením

- Odstráňte všetky prvky obalu a balenia, odstráňte všetky prvky, ktoré zabezpečujú vnútro komory rúry počas prepravy.
- Z rúry vytiahnite všetko príslušenstvo a dôkladne umyte teplou vodou s jemným prostriedkom na umývanie riadu.
- Z teleskopických vodidiel stiahnite ochrannú fóliu.
- Vnútro komory umývajte teplou vodou s jemným čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte tvrdé kefy ani drôtenky. Môžu poškodiť povlak vnútra komory.

Ovládací panel

Hlavný vypínač ① je na ľavej strane displeja. Hlavný vypínač sa aktivuje dotknutím skla na vyznačenom mieste (na ktorom je uvedený daný piktogram), pritom zaznieva v nastaveniach nastavený zvukový signál. (Pozrite kapitolu: *Elektronický programátor*).

Povrch snímačov udržiajte v náležitej čistote.

Vyhrievanie komory rúry

- Zapnite ventiláciu v miestnosti, alebo otvorte okno.
- Vyberte konvenčnú funkciu  alebo teplovzdušný obeh  (presný opis týchto funkcií nájdete v ďalšej časti príručky).

Rúra zapnite na minimálne 30 minút, počas prvého spustenia sa z rúry bude uvoľňovať zápach, avšak tento zápach sa uvoľňuje iba na začiatku, s časom, pri používaní zariadenia, tento zápach zanikne. Je to normálny jav, nazýva sa vyhrievanie komory rúry.

Funkcia WiFi

Rúra má funkciu WiFi. Znamená to, že sa dá diaľkovo ovládať prostredníctvom mobilnej aplikácie.

Pozor:

- Voľby sa zakaždým potvrdzujú snímačom OK, a hodnoty sa menia snímačmi  .
- Po potvrdení funkcie sa na displeji zobrazuje menu WiFi.
- V prípade, ak počas 30 sekúnd nebude vykonaná žiadna akcia, programátor sa prepne na pohotovostný režim (StandBy).
- Menu tiež môžete okamžite zatvoriť a aktivovať pohotovostný režim, keď súčasne stlačíte snímače  a .

Keď chcete otvoriť menu WiFi, v pohotovostnom režime (StandBy) stlačte a podržte snímač . Následne snímačmi   vyberte jednu z nasledujúcich položiek:

OBSLUHA

- NAPÁJANIE WIFI,
- PÁROVANIE
- MONITORING,
- OVLÁDANIE,
- RESET,
- ERROR.

Snímačmi $\vee$ $\wedge$ vyberte funkciu a potvrdte snímačom OK. Následne vyberte voľbu ON/OFF alebo v prípade RESET YES/NO. Za každým voľbu potvrdte snímačom OK.

Pozor: Napájanie WiFi je predvolene nastavené na OFF.

Možné režimy pripojenia:

- Pripojenie AP – priame pripojenie mobilného zariadenia s rúrou bez použitia domácej WiFi siete.
- Pripojenie LAN – pripojenie mobilného zariadenia a rúry prostredníctvom domácej WiFi siete, prístup mimo tejto siete je vypnutý.
- Pripojenie WAN – pripojenie mobilného zariadenia a rúry prostredníctvom internetu, prístup z ľubovoľného miesta na svete.

Pozor: Označenie pripojenia sa mení na displeji, podľa toho, aký typ je aktuálne aktívny. Predvolene je nastavené AP. Typ pripojenia sa mení prostredníctvom mobilnej aplikácie.

Návod na konfiguráciu krok za krokom nájdete na webovom sídle www.amica-group.de

Kódy chýb: Od kedy sa vyskytne problém s pripojením až kým sa daný problém nevyrieši, kód chyby sa bude zobrazovať na displeji v menu v položke ZOZNAM CHÝB a po otvorení menu WiFi:

Chyba	Príčina	Riešenie
E20	Chyba pripojenia	Skúste opätovne nadviazať pripojenie, ak sa to nepodarí, obráťte sa na správcu vašej siete.
E21	Preplnenie (Obmedzený počet používateľov)	V programátore sú uložení všetci používatelia, ktorí sa bezdrôtovo pripájali k zariadeniu. Ak chcete zoznam vyčistiť, zariadenie odpojte zariadenie od el. napätia a opäť pripojte.

Nevyhnutné informácie na správnu konfiguráciu:

- Skontrolujte, či je rúra pripojená k napájaniu.
- V režime AP skontrolujte, či ste v dosahu siete (identifikátor siete (SSID): SmartIN).
- V režime LAN skontrolujte, či je vaše zariadenie s mobilnou aplikáciou pripojené k domácej WiFi sieti, ku ktorej chcete pripojiť rúru.
- V režime WAN skontrolujte, či je vaša WiFi sieť pripojená k internetu.
- V režime LAN a WAN je potrebné prihlasovacie heslo do vašej domácej WiFi siete.
- Šifrovanie (encryption) TKIP alebo TKIP/AES.
- WiFi rúra pracuje na frekvencii 2,4 GHz.
- Odblokované komunikačné porty TCP/IP: 7770, 7773, 7763.
- Deaktivovaný filter protokolu UDF (multicasting).
- Počas párovania aplikácie a rúry vypnite mobilné dáta a používajte iba pripojenie WiFi.

OBSLUHA

Elektronický programátor



Programátor má LCD displej a 6 dotykových snímačov:

Snímač	Opis	Symbol	Opis
	Zapínač/Vypínač (pohotovostný režim StandBy)		Blokáda programátora
	Nastavenie teploty		Úprava teploty
	Nastavenie času		Aktívny katalyzátor zápachov
	Plus / hore [+]		Blokáda dvierok (pyrolýza)
OK	Potvrdenie		Čas skončenia
	Mínus / dole [-]		Čas práce
			Automatické vypnutie napájania

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

Pozor: Keď dôjde k prerušeniu el. napätia a po jeho obnovení (strata el. napätia), programátor sa automaticky prepne do pohotovostného režimu (StandBy) a hneď zobrazí aktuálny čas.

Prvé spustenie rúry a voľba jazyka programátora

Keď výrobok pripojíte k el. sieti, otvorí sa menu programátora: JAZYK.

Snímačmi môžete prechádzať zoznam dostupných jazykov v menu JAZYK. Keď sa zobrazí požadovaný jazyk, v ktorom sa majú zobrazovať správy na displeji, voľbu potvrdíte stlačením snímača OK.

Nastavenie aktuálneho času

Keď vyberiete a potvrdíte jazyk, potvrdíte čas zobrazený na displeji stlačením snímača alebo nastavíte požadovaný čas snímačmi .

Čas môžete nastaviť v rozpätí od 0:00 do 23:59 v prípade, ak sa čas zobrazuje vo formáte 24h alebo v rozpätí od 0:00 do 12:00 ak sa čas zobrazuje vo formáte AM/PM.

Keď nastavíte čas, programátor sa prepne do pohotovostného režimu. V tomto režime sa na displeji zobrazuje iba aktuálny čas.

Keď chcete v pohotovostnom režime aktivovať nastavenie aktuálneho času, stlačte snímač ①. Keď sa zobrazí menu, stláčaním snímačov $\vee$ $\wedge$ vyberte položku NASTAVENIA a potvrdte stlačením snímača OK. Keď otvoríte položku ČAS, s použitím snímačov $\vee$ $\wedge$ otvorte položku HODINA, a voľbu potvrdte stlačením snímača OK.

Dôležité!

V ľubovoľnej chvíli sa môžete vrátiť z pracovného displeja do podmenu súčasným stlačením snímačov $\wedge$ a OK.

Menu

Keď chcete v pohotovostnom režime otvoriť menu, stlačte snímač ①. Keď je otvorené menu, medzi jednotlivými položkami môžete prechádzať stláčaním snímačov $\vee$ $\wedge$.

V hlavnom menu sú dostupné nasledujúce položky:

- NASTAVENIA,
- FUNKCIA OHREVVU,
- PREDNASTAVENÉ PROGRAMY,
- POUŽÍVATEĽSKÉ PROGRAMY,
- PARNÉ PROGRAMY,
- ČISTENIE,
- OPENUP!,
- SPÄŤ.

Keď chcete otvoriť ľubovoľnú položku, stlačte snímač OK.

Ak používateľ v priebehu 60 sekúnd nevykoná žiadnu akciu, programátor sa automaticky prepne do pohotovostného režimu. Menu tiež môžete okamžite zatvoriť a aktivovať pohotovostný režim, keď vyberiete položku SPÄŤ a voľbu potvrdíte stlačením snímača OK. Menu tiež môžete okamžite zatvoriť a aktivovať pohotovostný režim, keď súčasne stlačíte snímače $\wedge$ a OK.

Nastavenia

Stlačte snímač ① programátor otvorí menu, snímačmi $\vee$ $\wedge$ vyberte položku NASTAVENIA a voľbu potvrdte stlačením snímača OK.

V položke NASTAVENIA sú dostupné:

- JAZYK,
- ČAS,
- OSVETLENIE,
- ZVUK,
- JAS DISPLEJA,
- SERVIS,
- TOVÁRENSKÉ NASTAVENIA,
- SPÄŤ.

Medzi vyššie uvedenými položkami môžete prechádzať stláčaním snímačov $\vee$ $\wedge$. Keď vyberiete požadovanú položku, otvoríte ju stlačením snímača OK.

Z položky NASTAVENIA sa do položky Menu dostanete, keď snímačmi $\vee$ $\wedge$ vyberiete položku *späť* a voľbu potvrdíte snímačom OK. Z položky NASTAVENIA sa do položky Menu môžete dostať súčasným stlačením snímačov $\wedge$ a OK, následne sa aktivuje pohotovostný režim.

Jazyk

Snímačmi $\vee$ $\wedge$ vyberte položku JAZYK, a následne voľbu potvrdte stlačením snímača OK.

V položke Jazyk sú dostupné:

- DEUTSCH,
- ENGLISH,
- POLSKI,
- PYCCKИЙ,
- ČESKY,
- SRBSKI,
- LIETUVIŠKAI,
- EESTI,
- LATVISKI,
- FRANÇAIS,
- ESPAÑOL,
- TÜRKÇE,

OBSLUHA

- SVENSKA,
- NORSK,
- SUOMI,
- DANSK,
- ITALIANO,
- NEDERLANDS
- SPÄŤ,

Z položky JAZYK sa do položky MENU dostanete, keď snímačmi $\vee$ $\wedge$ vyberiete položku SPÄŤ a voľbu potvrdíte stlačením snímača OK.

Z položky JAZYK sa do položky Menu môžete dostať súčasným stlačením snímačov $\wedge$ a OK, následne sa aktivuje pohotovostný režim.

Čas

Snímačmi $\vee$ $\wedge$ vyberte položku ČAS a voľbu potvrdíte stlačením snímača OK. V položke ČAS sú dostupné:

- ČAS,
- ČASOVAČ,
- TYP HODÍN,
- FORMÁT ČASU,
- SPÄŤ.

Snímačmi $\vee$ $\wedge$ vyberte požadovanú položku a voľbu potvrdíte snímačom OK.

Typ hodín

Keď snímačom OK potvrdíte otvorenie položky *typ hodín*, dostupné sú nasledujúce položky:

- DIGITÁLNE,
- RUČIČKOVÉ.

Stláčaním snímačov $\vee$ $\wedge$ vyberte položku TYP HODÍN, a voľbu potvrdíte stlačením snímača OK. Nové nastavenie sa automaticky uloží a zároveň programátor automaticky prejde na položku ČAS (o jednu úroveň vyššie).

Zvolený typ hodín sa následne bude zobrazovať v pravom hornom rohu pracovného displeja, ako aj v pohotovostnom režime.

Formát času

Keď potvrdíte otvorenie položky FORMÁT ČASU stlačením snímača OK, dostupné sú nasledujúce položky:

- 24h,
- AM / PM.

Snímačmi $\vee$ $\wedge$ vyberte požadovaný formát zobrazovania času a voľbu potvrdíte snímačom OK. Nové nastavenie sa automaticky uloží a zároveň programátor automaticky prejde na položku ČAS (o jednu úroveň vyššie).

Táto voľba je dostupná iba v prípade, ak sa zobrazujú digitálne hodiny.

Časovač

Keď potvrdíte otvorenie položky ČASOVAČ stlačením snímača OK na displeji programátora sa zobrazuje čas vo formáte: 0:00.

Časovač je dodatočne dostupný po deaktivovaní pohotovostného režimu stlačením snímača ①, a následne stlačením ②.



Ak v priebehu 5 zmien nevykonáte žiadnu akciu, displej sa opätovne prepne do pohotovostného režimu.

Časovač sa nastavuje stláčaním snímačov $\vee$ $\wedge$ s presnosťou na 1 sekundu. Keď nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK na displeji sa začne odpočítavať zadaný čas. Nastavenie časovača môžete zmeniť aj počas odpočítavania nastaveného času, a to po stlačení snímača ③.

Keď uplynie nastavený čas, zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí čas – 00:00.

OBSLUHA

Zvukový signál vypnete stlačením snímača OK. Programátor sa prepne do pohotovostného režimu.

Osvetlenie

Vyberte položku OSVETLENIE a potvrdte snímačom OK. Dostupné sú nasledujúce položky:

- STÁLE OSVETLENIE
- EKO OSVETLENIE

Snímačmi ∇ $\wedge$ vyberte jednu z vyššie uvedených možností osvetlenia komory rúry, a voľbu potvrdte stlačením snímača OK. Programátor automaticky prejde na položku NASTAVENIA (o jednu úroveň vyššie).

STÁLE OSVETLENIE

Keď je aktívna táto voľba, pri spustení vybraného programu (funkcie pečenia), osvetlenie rúry bude svietiť celý čas, kým je spustený program (funkcia pečenia), alebo keď budú otvorené dvierka rúry.

EKO OSVETLENIE

Keď je aktívna táto voľba, pri spustení vybraného programu (funkcie pečenia), osvetlenie sa zapne na 30 sekúnd, keď sa počas pečenia dotknete ľubovoľného snímača. Osvetlenie je tiež zapnuté, kým sú otvorené dvierka rúry, avšak nie dlhšie než 10 minút, potom sa osvetlenie automaticky vypne.

Zvuk

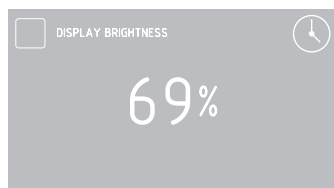
Vyberte položku Zvuk a potvrdte snímačom OK. Dostupné sú nasledujúce položky:

- TON 1,
- TON 2,
- TON 3,

Snímačmi ∇ $\wedge$ vyberte jednu z vyššie uvedených možností, a voľbu potvrdte stlačením snímača OK. Programátor automaticky prejde na položku NASTAVENIA (o jednu úroveň vyššie).

Jas displeja

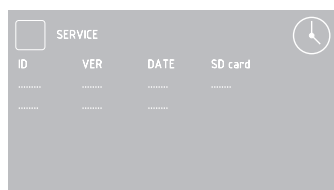
Vyberte položku JAS DISPLEJA a voľbu potvrdte snímačom OK. Na displeji sa zobrazí hodnota v %.



Stláčaním snímačov ∇ $\wedge$ nastavte požadovanú intenzitu jasu v rozpätí 0 – 100 % v krokoch po 1 %. Nastavenú úroveň jasu potvrdte stlačením snímača OK. Programátor automaticky prejde na položku NASTAVENIA (o jednu úroveň vyššie).

Servis

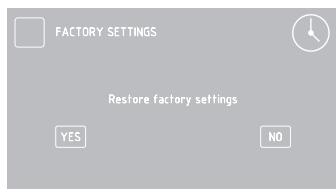
Vyberte položku SERVIS a voľbu potvrdte stlačením snímača OK. Na displeji sa zobrazí nižšie predstavená správa.



Keď elektronika deteguje nejakú z definovaných chýb, zobrazí sa na displeji príslušná informácia.

Továrenské nastavenia

Vyberte položku TOVÁRENSKÉ NASTAVENIA a voľbu potvrdte stlačením snímača OK. Na displeji sa zobrazí nižšie predstavená správa.



Snímačmi ∇ $\wedge$ môžete obnoviť továrenské nastavenia alebo ponechať aktuálne nastavenia.

Keď vyberiete "nie" a voľbu potvrdíte stlačením snímača OK, programátor prejde na položku NASTAVENIA (o jednu úroveň vyššie), a aktuálne nastavenia sa zachovajú.

Keď vyberiete "áno", programátor sa vynuluje a obnovia sa továrenské nastavenia.

Funkcie ohrevu

Snímačmi ∇ $\wedge$ vyberte položku FUNKCIE OHREVVU, a následne potvrdíte stlačením snímača OK.

V položke FUNKCIE OHREVVU s dostupné:

- RÝCHLY OHREV
- KONVENČNÉ
- KOLÁČ
- GRIL
- TURBO GRIL
- SUPER GRIL
- TEPLOVZDUŠNÉ PEČENIE
- PIZZA
- DOZLATISTA
- ZAPEKANIE
- ROZMRAZOVANIE
- EKO TEPLOVZDUŠNÉ PEČENIE
- SPÄŤ.

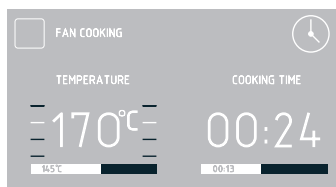
Zostava funkcií a ich realizácií, ako aj možné rozpätia teplôt a predvolené nastavenia sú uvedené v tabuľke.

Popis funkcie	Realizácia	Teplota [°C]		Predvolená teplota [°C]	Úroveň zdola
		min.	max.		
RÝCHLY OHREV	ohrev ventilátora + ventilátor + gril	30	280	180	3
KONVENČNÁ	dolný ohrev + horný ohrev	30	280	180	3
CESTO	dolný ohrev + horný ohrev + ventilátor	30	280	170	3
GRIL	gril	30	280	280	4
TURBO GRIL	gril + ventilátor	30	280	200	2
SUPER GRIL	gril + horný ohrev	30	280	280	4
TEPLOVZDUŠNÉ PEČENIE	ohrev ventilátora + ventilátor	30	280	170	3
PIZZA	ohrev ventilátora + dolný ohrev + ventilátor	30	280	220	2
DOZLATISTA	horný ohrev	30	230	180	-
ZAPEKANIE	dolný ohrev	30	240	200	-
ROZMRAZOVANIE	ventilátor	-	-	-	3
EKO TEPLOVZDUŠNÉ PEČENIE*	ohrev ventilátora + ventilátor	30	280	170	3

* EKO teplovzdušné pečenie spúšťa optimalizovaný spôsob ohrevu, ktorý je zameraný na šetrenie energie spotrebúvanej pri príprave jedla.

Teplovzdušné pečenie

Snímačmi ∇ $\wedge$ vyberte funkciu TEPLOVZDUŠNÉ PEČENIE a voľbu potvrdíte stlačením snímača OK. Na displeji sa zobrazí nižšie predstavená správa s predvolenou teplotou +170 °C a zobrazenou 3. úrovňou.



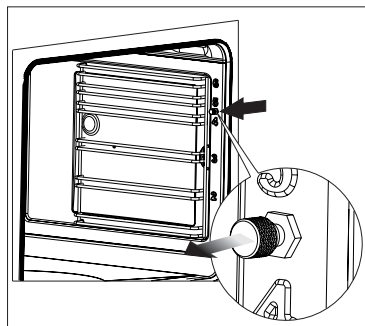
V priebehu 5 sekúnd, keď bliká symbol $\downarrow$, môžete predvolenú teplotu zmeniť. Použite snímače ∇ $\wedge$. Nastavenie potvrdíte stlačením snímača OK, následne symbol $\downarrow$ zhasne. Teplotu môžete opäť zmeniť, keď sa stlačíte snímač $\downarrow$.

Pozor. Keď teplota v komore rúry dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. V prípade, ak nie je nastavený čas skončenia, prácu programátora vypnete stlačením snímača $\textcircled{1}$. Programátor sa prepne do pohotovostného režimu.

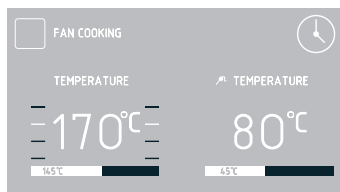
Používanie sondy na mäso

Keď vyberiete funkciu pečenia, nastavte požadovanú teplotu alebo použite predvolenú teplotu.

Pozor. Zásuvka sondy je zabezpečená zátkou. Zátku pred použitím sondy vytiahnite.



Následne do portu sondy na mäso zasuňte zástrčku sondy. Na displeji sa zobrazí teplota sondy na mäso s predvolenou teplotou +80 °C.



Od momentu vloženia sondy na mäso do portu 5 sekúnd bliká symbol $\nearrow$. Ak v priebehu 5 sekúnd nevykonáte žiadnu zmenu nastavenia, nastaví sa predvolená teplota sondy na mäso.

Nastavenie teploty môžete zmeniť stláčaním snímačov ∇ $\wedge$ s presnosťou 1 °C v rozpätí od +30 do +99 °C.

Keď stlačením snímača OK potvrdíte nastavenú teplotu, teplota sa uloží, a na displeji sa zobrazí aktuálna teplota pre sondu na mäso, tiež neustále svieti symbol $\nearrow$.

Teplotu môžete zmeniť aj počas prebiehajúceho procesu.

Keď to chcete urobiť, stlačte snímač $\downarrow$. Po prvom stlačení snímača $\downarrow$ sa zobrazuje nastavená teplota sondy na mäso, symbol $\nearrow$ bliká a v tejto chvíli môžete túto teplotu upraviť.

Keď zadanú zmenu potvrdíte stlačením snímača OK, symbol $\nearrow$ prestane blikáť a programátor sa prepne na normálnu prácu. Keď snímač $\downarrow$ stlačíte dvakrát, môžete zmeniť nastavenú teplotu pečenia. Teplotu môžete zmeniť stláčaním snímačov ∇ $\wedge$ s presnosťou 1 °C. Nastavenie teploty potvrdíte stlačením snímača OK.

Keď uplynie stanovený čas, zaznie zvukový signál, celý čas bliká symbol $\nearrow$.

Zvukový signál vypnete stlačením snímača OK. Programátor sa prepne do pohotovostného režimu.

Odporúčame, aby ste sondu na mäso používali pri pečení väčších porcií mäsa (1 kg

OBSLUHA

a viac).

Neodporúčame používanie termosondy na smaženie mäsa s kosťou a hydiny.

Keď sondu na mäso nepoužívate, vytiahnite zástrčku sondy z portu a umiestnite ju mimo komory rúry.

Pozor!

Používajte iba sondu na mäso dodanú spolu s rúrou.

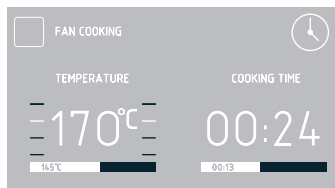
Teplota sondy na mäso

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

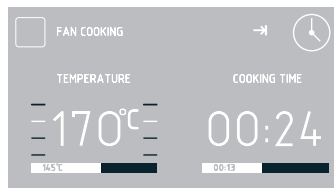
Nastavenie času práce (funkcie pečenia)

Keď je nastavená funkcia pečenia, stlačte snímač , keď na displeji začne blikať symbol , vedľa informácie o teplote sa zobrazí informácia s opisom ČASU PRÁCE, a displej času zobrazuje "00:00".

Displej pred nastavením času práce, alebo času práce a konca času práce.



Displej s nastaveným časom práce, alebo s časom práce a koncom času práce.



Ak v priebehu 5 sekúnd nezadáte žiadnu zmenu, displej začne zobrazovať iba teplotu, a informácia o čase práce prestane svietiť a prestane blikať symbol .

Čas nastavíte stláčaním snímačov   s presnosťou na 1 minútu. Stláčením snímača 0K sa nastavené parametre času práce uložia. Správa ČAS PRÁCE sa zmení na ČAS SKONČENIA, súčasne nastavený čas práce – napr.: 0:30 sa zmení na skutočnú hodinu skončenia práce, a plynutie nastaveného času práce sa zobrazuje a animuje na pásiku pod skutočným časom skončenia, neustále tiež svieti symbol .

Keď uplynie stanovený čas, zaznie zvukový signál, celý čas bliká symbol .

Zvukový signál vypnete stláčením snímača 0K. Programátor sa prepne do pohotovostného režimu.

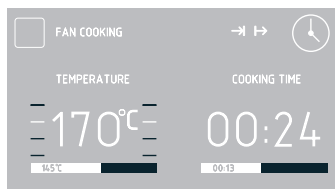
Pozor. Keď sa proces skončí, používateľ môže trvanie procesu dodatočne predĺžiť. Na miesto stlačenia snímača 0K stlačte snímač  a snímačmi   nastavte dodatkový čas.

Nastavenie času práce a skončenia času práce (pre funkciu pečenia)

Nastavenie času práce je opísané v predchádzajúcom bode.

Nastavenie skončenia času práce.

Keď neustále svieti symbol  dvakrát stlačte snímač , na displeji stále svieti symbol  a začne blikať symbol , na displeji ČAS PRÁCE sa zobrazuje hodina začatia času práce.



Ak v priebehu 5 sekúnd nevykonáte žiadnu akciu, programátor sa vráti späť na predchádzajúce nastavenie – tzn. na prácu s nastaveným časom práce a s vybranou funkciou pečenia. Čas skončenia času práce môžete zmeniť stláčaním snímačov ∇ $\blacktriangle$ s presnosťou na 1 minútu.

Keď stlačením snímača OK potvrdíte nastavenie, zadaný čas práce sa uloží v pamäti programátora.

Správa ČAS SKONČENIA sa zmení na ČAS ZAČATIA a na displeji sa zobrazí skutočný čas začatia.

Keď nastavíte parametre práce rúry, ak v priebehu 60 sekúnd nevykonáte žiadnu akciu, programátor sa prepne do pohotovostného režimu, na displeji sa okrem aktuálneho času zobrazujú aj symboly $\rightarrow$ a $\hookrightarrow$.

Keď stlačíte snímač ①, programátor sa prepne z pohotovostného režimu a na displeji sa budú zobrazovať zadané nastavenia.

Používanie nastaveného režimu.

Keď sa aktuálny čas bude zhodovať s časom začatia, zapne sa predtým zvolená funkcia pečenia.

Popis ČAS ZAČATIA sa zmení na ČAS SKONČENIA a na displeji sa zobrazí skutočný čas skončenia práce, a uplynutý čas sa zobrazuje a animuje na pásiku pod skutočným časom skončenia. Keď sa spustí čas práce, symbol $\hookrightarrow$ zhasne, a zostane symbol $\rightarrow$.

Keď uplynie stanovený čas, zaznie zvukový signál, celý čas bliká symbol $\rightarrow$. Zvukový signál vypnete stlačením snímača OK. Programátor sa prepne do pohotovostného režimu.

Prednastavené programy

V menu snímačmi ∇ $\blacktriangle$ vyberte položku PREDNASTAVENÉ PROGRAMY a potvrdte stlačením snímača OK, na výber máte nasledujúce položky:

- MÄSO
- HYDINA
- PIZZA
- MRAZENÉ VÝROBKY
- KOLÁČE
- KYSNUTIE CESTA
- SUŠENIE
- UDRŽIAVANIE TEPLA

Vyberte požadovaný program a potvrdte stlačením snímača OK, dostupné sú podrobné položky:

MÄSO

- HOVÄDZINA
- BRAVČOVINA
- JAHŇACINA
- TELACINA

HYDINA

- KURA
- KAČKA
- HUS
- MORKA

PIZZA

- TENKÉ CESTO
- HRUBÉ CESTO
- MRAZENÁ

MRAZENÉ VÝROBKY

- RYBA
- ZAPEKANKA
- LASAGNE
- HRANOLČEKY

KOLÁČE

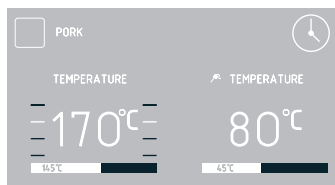
- KOLÁČ S POSÝPKOU
- KOLÁČ S OVOCÍM
- ROLÁDA
- BÁBOVKA
- MAFINY
- SUŠENKY
- CHLIEB

KYSNUTIE CESTA SUŠENIE

UDRŽIAVANIE TEPLA

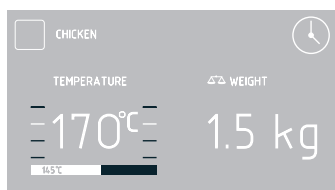
Keď snímačmi ∇ $\wedge$ vyberiete požadovanú položku, voľbu potvrdíte stlačením snímača OK.

V každej chvíli môžete zmeniť nastavenie teploty v komore rúry, ako aj teploty sondy na mäso, avšak vykonaním akýchkoľvek zmien daný program už nebude prednastaveným programom.

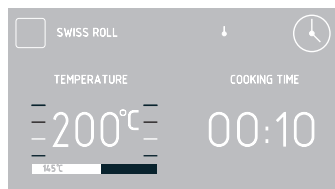


Keď zmeníte niektorú teplotu a zmenu potvrdíte (prestanú blikať príslušné symboly: $\downarrow$ alebo $\curvearrowright$), a následne sa opis programu zmení na opis funkcie pečenia. Proces môžete v každej chvíli prerušiť stlačením snímača $\odot$. Keď stlačíte snímač $\odot$, programátor sa prepne do pohotovostného režimu.

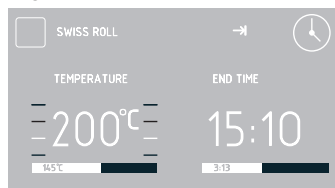
V niektorých programoch môžete zmeniť hodnotu hmotnosti. Keď symbol hmotnosti blinká, môžete zmeniť váhu alebo môžete potvrdiť navrhovanú predvolenú hmotnosť. Nastavenia môžete zmeniť stláčaním snímačov ∇ $\wedge$. Voľbu potvrdíte stlačením snímača OK, aktuálne nastavená hmotnosť sa uloží.



Program, v ktorom musí byť rúra najprv predhriata, sa spustí, keď potvrdíte stlačením snímača OK danú položku prednastaveného programu. Rúra sa predhreje na teplotu +200 °C.



Keď dosiahne teplotu +200 °C, zaznie zvukový signál a symbol $\downarrow$ bude blikať. Celý čas sa v komore rúry udržiava teplota +200 °C. Pripravované jedlo vložte do rúry, zatvorte dverka a stlačte snímač OK, spustí sa základný program.

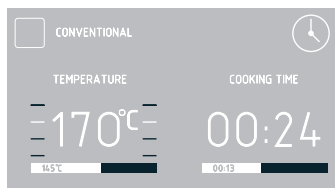


Keď uplynie čas základného programu, zaznie zvukový signál. Na displeji sa celý čas zobrazuje nastavená teplota v komore rúry. Zvukový signál vypnete stlačením snímača OK. Programátor sa prepne do pohotovostného režimu.

Používateľské programy

Keď v menu stláčaním snímačov ∇ $\wedge$ vyberiete používateľské programy, voľbu potvrdíte stlačením snímača OK. Dostupných je 10 programov, ktoré si môžete individuálne nastaviť.

Keď snímačmi ∇ $\wedge$ vyberiete program PROGRAM1-PROGRAM10 a voľbu potvrdíte stlačením snímača OK, môžete zmeniť nastavenia funkcie, teploty, úroveň pečenia ako aj čas práce.



Zmeny sa vykonávajú podobne, ako v prípade funkcií pečenia.

Keď potvrdíte čas práce, na displeji sa zobrazí klávesnica, pomocou ktorej môžete zadať vlastný názov programu.

Názov programu môže mať maximálne 25 znakov.

Keď uplynie čas používateľského programu, zaznie zvukový signál. Na displeji sa celý čas zobrazuje nastavená teplota v komore rúry. Zvukový signál vypnete stlačením snímača OK. Programátor sa prepne do pohotovostného režimu.

Parné programy

Keď snímačmi ∇ $\wedge$ vyberiete záložku PARNÉ PROGRAMY potvrdíte voľbu stlačením snímača OK.

V záložke PARNÉ PROGRAMY sú dostupné:

- VARENIE NA PARE
- VARENIE NA PARE + GRIL
- ZOHRIEVANIE & PASTERIZÁCIA
- BRAVČOVINA V NÍZKEJ TEPLOTE
- JEMNÉ MÄSO V NÍZKEJ TEPLOTE
- ZÁKLADNÉ PEČIVO
- HYDINA
- GRIL + PEČENIE S PAROU
- PEČENIE S PAROU
- ODSTRÁNENIE VODNÉHO KAMEŇA
- SPÄŤ.

Snímačmi ∇ $\wedge$ vyberte požadovaný program a potvrdíte stlačením snímača OK.

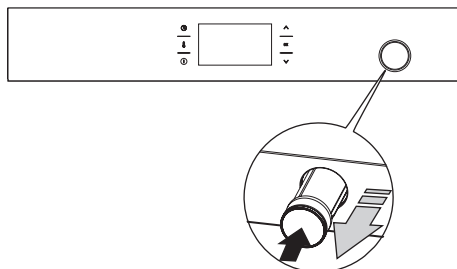
Vo vybavení rúry sú špeciálne nehrdzavejúce

nádoby:

- perforované na zeleninu a ryby

- plné na mäso

Nádoby s jedlom položte na rošte. Zatvorte dvierka rúry.



V ovládacom paneli je nádoba zásuvky. Zásuvku stlačte a potom nádobu potiahnite dopredu. Do nádoby nalejte 0,5 l vody. (O potrebe naliatia vody informuje pulzujúce oznámenie na displeji „Doplniť vodu 0,5 l a stlačte OK“)

. Zatvorte nádobu zásuvky.

Keď vyberiete program P01S-P09S, stlačením tlačidla OK potvrdíte spustenie programu.

DÔLEŽITÉ: Pulzujúce oznámenie na displeji „Doliať 0,5 l vody“ a zvukový signál počas trvania programu informujú o potrebe naliatia vody. V takom prípade je postup taký istý, ako pri prvom nalievaní vody. Keď voda dosiahne požadovanú úroveň, oznámenie opäť prestane blikáť.

POZOR: Keď sa voda minie, program sa napriek tomu nezastaví!

Keď sa program skončí, zaznie zvukový signál, ktorý môžete vypnúť stlačením ľubovoľného snímača.

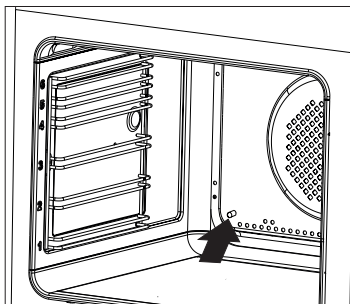
Snímačom OK potvrdíte skončenie programu. Na displeji sa zobrazí oznámenie „Vyliať vodu“.

OBSLUHA

Následne odchýľte dverka na prvú úroveň odchýlenia (cca 15 stupňov).

Dverka môžete úplne otvoriť až po niekoľkých sekundách.

Následne pod výpusť vody položte vhodnú nádobu (hlboký plech na pečenie).



Stlačte snímač OK, následne sa vylejú zvyšky vody z parného systému.

Po skončení parného programu odstráňte zvyšky vody tzn. vnútro komory rúry poutierajte suchou handričkou.

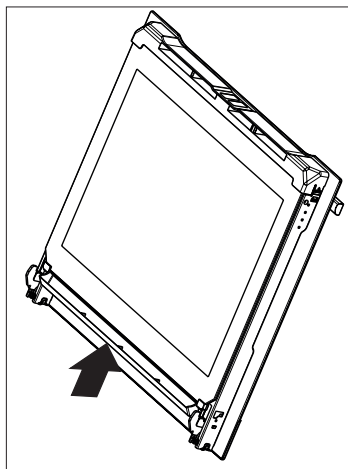
Po niekoľkých parných programov spustíte rúru na cca 30 minút na teplovzdušné pečenie 180 °C.

POZOR: Nebezpečenstvo popálenia! Pri otváraní dveriek rúry môže vychádzať horúca para. Dverka rúry, tak počas pečenia ako aj po pečení, otvárajte vždy opatrne. Pri otváraní sa neskláňajte nad dverkami. Nezabúdajte, para v závislosti od teploty nemusí byť viditeľná.

DÔLEŽITÉ: Pri používaní iných, neparných programov, v parnom systéme nemôže byť voda. Pri používaní štandardných funkcií do nádoby v zásuvke nevleievajte vodu.

Dverka rúry majú odkvapkávač

Odkvapkávač je z výroby namontovaný k spodnej časti dveriek rúry.



Vždy po skončení parného programu odstráňte z odkvapkávača vodu, ktorá do neho stiekla. Odporúčame, aby ste zachytenú vodu odstránili handričkou alebo stiahnutím odkvapkávača. Odkvapkávač následne vysušte. (Čistenie a demontáž vykonávajte až vtedy, keď rúra dostatočne vychladne, v súlade s pokynmi, ktoré sú uvedené v kapitole *Čistenie a údržba*).

Pozor. Pri štandardnom pečení na vyšších teplotách, presahujúcich 250°C a s použitím dolnej špirály, odporúčame, aby ste odkvapkávač stiahli, v opačnom prípade sa môže zdeformovať. Tvar odkvapkávača sa po vychladnutí obnoví na pôvodný. Môže sa stať, že keď dverka rúry budú zatvorené dlhšie, odkvapkávač sa zdeformuje, avšak aj v tomto prípade sa obnoví pôvodný tvar.

Odstaňovanie vodného kameňa v parnom systéme

Po niekoľkých spusteniach parných programov sa na displeji programátora zobrazí blížajúce oznámenie „Odstaňovanie vodného kameňa“. Je to informácia pre používateľa,

že je potrebné vykonať proces odstraňovania vodného kameňa z parného systému. Proces odstraňovania vodného kameňa môžete dvakrát odložiť stlačením snímača ①. Avšak keď sa skončí ďalší parný program, bez toho, aby ste vykonali proces odstraňovania vodného kameňa, nebudete môcť spustiť parný program.

Keď vyberiete program „Odstraňovanie vodného kameňa“ na displeji sa zobrazí oznámenie „Naliať 0,5 l roztoku na odstraňovanie vodného kameňa“. Počas trvania programu sa zobrazujú oznámenia „Doliať 0,5 l vody“ a „Vyliať vodu“ (oplachovanie).

Návod na vykonanie procesu odstraňovania vodného kameňa je uvedený nižšie.

- Pripravte roztok 450 ml vody + 50 ml tekutého prípravku na odstraňovanie vodného kameňa.
- Roztok vlejte do nádoby v zásuvke rúry.
- Stlačením snímača OK potvrdíte spustenie programu „Odstraňovanie vodného kameňa“.

POZOR: Počas trvania programu je potrebné 3-krát odstrániť vodu zo systému.

Zvukový signál a pulzujúce oznámenie „Vyliať vodu“ informuje o potrebe odstrániť roztok zo systému:

- Otvorte dvierka rúry.
- Pod výpusť vody podložte vhodnú nádobu.
- Snímačom OK potvrdíte možnosť vylitia vody do nádoby (ak je to plech na pečenie, roztok hneď vylejte a plech opláchnite čistou vodou).

Zvukový signál a pulzujúce oznámenie „Doliať vodu“ informujú o potrebe doliatia vody. Do nádoby zásuvky nalejte 0,5 l vody a stlačením snímača OK potvrdíte pokračovanie programu (oplachovanie).

Zvukový signál a pulzujúce oznámenie „Vyliať vodu“ informujú o potrebe odstrániť vodu zo systému:

- Otvorte dvierka rúry.

- Pod výpusť vody podložte vhodnú nádobu.
- Stlačením snímača OK potvrdíte možnosť vylitia vody do nádoby (ak je to plech na pečenie, roztok hneď vylejte a plech opláchnite čistou vodou).

DÔLEŽITÉ: Ak počas trvania parného programu z výpustnej rúrky vychádza voda, prepláchnite systém. V aktívnom režime rúry s nezapnutou funkciou:

- Podstavte nádobu s objemom min. 1 liter.
- Do nádoby v zásuvke nalejte 0,5 litra vody.
- Súčasne stlačte snímače ∇ $\wedge$ a vypustíte vodu zo systému.
- Činnosť dvakrát zopakujte.

Ak sa problém nevyrieši, vykonajte proces odstraňovania vodného kameňa.

DÔLEŽITÉ: Ak si používateľ skôr všimne zvyšky kameňa vychádzajúce po skončení parného programu, zo zoznamu vyberte program „Odstraňovanie vodného kameňa“ a vykonajte štandardný proces odstraňovania kameňa.

Ak používateľ naleje do nádoby zásuvky vodu a nebude používať parný program, vodu môžete zo systému zliať stlačením snímačov ∇ $\wedge$. Počas zlievania vody zo systému môžete proces zastaviť stlačením snímača OK.

Špeciálne funkcie programátora

Blokáda programátora

Blokáda programátora sa aktivuje súčasným stlačením a podržaním snímačov: OK a ∇ na cca 3 sekundy. Keď je blokáda aktívna, na displeji celý čas svieti symbol  a správa. Keď chcete blokádu odblokovať, súčasne stlačte a podržte snímače ∇ a OK. Správa sa bude zobrazovať cca 3 sekundy. Keď je aktívna blokáda, príslušný oznam sa zobrazí pri každom stlačení ľubovoľného snímača. Keď je blokáda programátora aktívna, nedajú sa vykonať akékoľvek zmeny v nastavených

programoch pečenia, všetky snímače sú neaktívne, okrem OK, ✓ a ①, s tým, že keď je blokáda aktívna, snímač OK sa môže používať iba spolu so snímačom ✓ na deaktivovanie blokády, a snímač OK dodatočne na vypnutie skončeného programu. Keď je aktívna blokáda, snímač ① sa dá použiť iba na vypnutie programu, ale nedá sa použiť na otvorenie menu.

Keď chcete blokádu vypnúť, súčasne stlačte a podržte snímače OK a ✓ na cca 3 sekundy. O vypnutí blokády informuje zhasnutie symbolu  a tiež príslušná správa. *Keď chcete blokádu odblokovať, súčasne stlačte a podržte snímače ✓ a OK.*

Pozor. Blokáda zostane aktívna, aj po strate el. napätia.

Automatické vypnutie napájania

Keď je rúra spustená, bez ohľadu na používanú funkciu pečenia, programátor po stanovenom čase automaticky vypne všetky elektrické prvky zariadenia.

Príklad. Keď je teplota v komore rúry +200 °C, potom elektrické prvky zariadenia sa vypnú po cca 3 hodinách práce rúry. Pri teplote +100 °C po cca 10 hodinách.

Je to ochrana rúry proti prehriatiu.

Keď programátor odpojí všetky elektrické prvky, informuje o tom blikajúci displej a symbol .

Automatické vypnutie elektrických prvkov môžete v pohotovostnom režime vypnúť stlačením snímača ①, následne sa menu zatvorí.

Nočný režim

V čase od 22:00 do 6:00 programátor automaticky aktivuje nočný režim – intenzita podsvietenia displeja sa automaticky zníži.

Signalizácia otvorených dvierok

Ak počas prebiehajúceho procesu / programu zostanú otvorené dvierka, po 30 sekundách sa spustí zvukový signál, a na displeji sa zobrazí správa OTVORENÉ DVERE.

OpenUp!

Funkcia automatického otvárania dvierok rúry po dotknutí ruky. Dostupné sú dva režimy otvárania – jednorazové (na displeji sa zobrazí symbol ) a viacnásobné (na displeji sa zobrazí symbol ). Pri použití jednorazového režimu sa dvierka dajú dotykom otvoriť pri každom spustení rúry iba jedenkrát. Pri použití viacnásobného režimu sa dvierka dajú dotykom otvoriť zakaždým, keď sa používateľ pri spustenej rúre dotkne dvierok.

DÔLEŽITÉ: Funkcia OpenUp! nefunguje, keď je rúra vypnutá (keď je v pohotovostnom režime StandBy, hodiny ukazujú iba nastavený aktuálny čas).

Keď chcete túto funkciu aktivovať, snímačmi ✓ ^ v menu položky OpenUp! vyberte jednu položku:

VIACNÁSObNÉ OTVORENIE
JEDNORAZOVÉ OTVORENIE
VYPNÚŤ
SPÄŤ

Keď chcete otvoriť dvierka dotykom, dotknite sa kovovej časti ruky dvierok rúry. Dotyk musí byť istý, tzn. musí trvať min. 0,5 sekundy. Citlivosť dotyku je nastavená takým spôsobom, že môže byť detegovaný dotyk vykonaný dlaňou alebo zakrytou časťou tela, napríklad lakťom či kolenom.

Dvierka môžete v každom prípade otvoriť ručne potiahnutím ruky, bez ohľadu na aktuálne nastavenie funkcie OpenUp!.

Pozor! V prípade, keď je aktívna funkcia OpenUp!, predovšetkým vo viacnásobnom režime, dvierka sa dajú otvoriť veľmi jednoducho, aj náhodne. Odporúčame, aby ste náležite dohliadali na malé deti, alebo aby ste funkciu OpenUp! deaktivovali.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor funguje nezávisle od nastavených funkcií a stavu programátora. Motor chladiaceho ventilátora sa spustí automaticky, keď je aktívna hociktorá funkcia. Motor je spustený dovtedy, kým teplota v komore rúry neklesne pod +80 °C. Keď teplota klesne pod túto hodnotu, chladiaci ventilátor sa automaticky vypne.

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 RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Funkcia ohrevu ECO

- pri použití funkcie ohrevu ECO je šartovaný optimalizovaný spôsob ohrevu majúci za cieľ úsporu energie v priebehu prípravy jedál,
- čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyššej teploty, odporúča sa rúru pred pečením predhriať,
- nastavenie teploty by sa nemalo meniť počas pečenia, dvierka by sa mali počas pečenia otvárať čo najmenej.

Odporúčané parametre pri použití funkcie ohrevu ECO

Druh pečenia pokrmu	Funkcie pečiacej rúry	Teplota (°C)	Úroveň	Čas (min.)
Píškótová 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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

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

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

¹⁾ Vyhrejte prázdnu rúru

²⁾ Časy sú uvedené pre pečenie v malých formách

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

PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Parametre pre parné programy

Č. programu	Názov programu ²⁾	Funkcia rúry	Teplota [°C]	Čas [min.]	Úroveň	Jedlá
P01S	Varenie na pare	 1. fáza parenie	100	50	3	Zelenina, ryža, kaše, shakszuka, creme brulee, vajcia na viedenský spôsob
P02S	Varenie na pare + gril	 1. fáza parenie 2. fáza opekanie	100 220	25 20	3	Zapekaná ryba, zapekané cestoviny
P03S	Zohrievanie a pasterizácia	 1. fáza parenie	90	25	3	
P04S	Bravčovina v nízkej teplote	 1. fáza parenie	80	240	3	Bravčovina slow cook
P05S	Jemné mäso v nízkej teplote	 1. fáza parenie	70	120	3	Morčacina, bravčová sviečkovica, hovädzie líca, halibut, perlička
P06S	Základné pečivo	 1. fáza parenie 2. fáza konvenčné pečenie	50 200	30 30	3	Focaccia, žemle, chlieb
P07S ¹⁾	Hydina	 1. fáza parenie	180	75	3	Hydina
P08S ¹⁾	Gril + pečenie s parou	 1. fáza opekanie 2. fáza parenie	220 120	20 90	3	Jedlá v jednom hrnci – perkelt, zapekanka s mäsom, ratatouille, mäsá
P09S	Pečenie s parou	 1. fáza parenie a konvenčné pečenie	150	120	3	Paštéta, fondán (trvanie 12 min.)
P10S	Odstraňovanie vodného kameňa		100	15		

¹⁾ V programe je zapnutý režim rýchleho zohriatia na dosiahnutie požadovanej teploty.

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⁾	28 - 32
	Plech na pečenie	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Plech na pečenie	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Plech na pečenie Pekáč	2 + 4 2 - plech na pečenie alebo pekáč 4 - Plech na pečenie		150 ¹⁾	27 - 30
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 KONZERVÁCIA RÚRY

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

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

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

Dôležité!

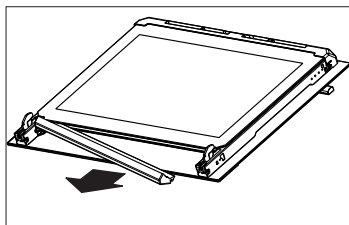
Pre čistenie a údržbu nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky, ostrá čistiadla ani brusné predmety.

Pre čistenie predného krytu používajte iba teplú vodu s malým prídavkom čistiaceho prípravku na riad alebo sklo. Nepoužívajte čistiacu emulziu.

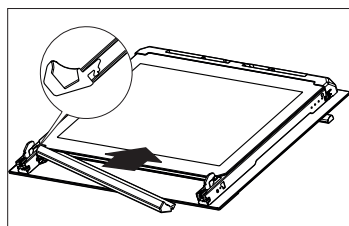
Demontáž odkvapkávača

Odkvapkávač sa montuje zatlačením medzi vnútorné a stredné sklo.

- Keď chcete odkvapkávač stiahnuť, potiahnite ho smerom dole, pričom začnite na jednej strane (vpravo alebo vľavo).

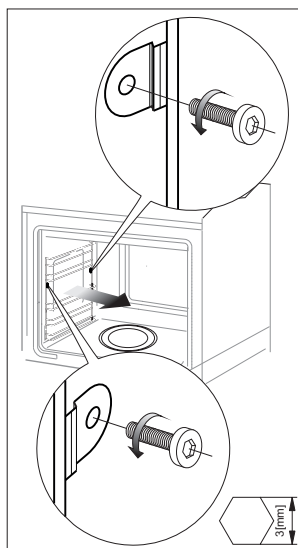


- Keď chcete odkvapkávač namontovať, zasuníte vyčnievajúci jazyček medzi sklá dvierok, pričom začnete na jednej strane.



ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

- Rúry boli vybavené ľahko vytiahnuteľnými drôtenými vodiacimi lištami (mriežkami) vložiek (vkladacích roštov) rúry. Pre ich vybratie k umývaniu, odskrutkujte pomocou imbusového kľúča č. 3 zápusťné skrutky z úchytyv pripevňujúcich vodiace lišty. Po umytí namontujte vodiace lišty do komory pečiacej rúry. Pred priskrutkovaním skontrolujte, či pripevňujúce úchyty sa nachádzajú v otvoroch bočnej steny komory pečiacej rúry.
- Rúra má nehrdzavejúce vysúvané vodiace lišty vložiek pripevnené k drôteným vodiacim lištám. Vodiace lišty vyberajte a myte spolu s drôtenými lištami. Pred umiestnením na nich pekáčov je vysuňte (ak je pečiacia rúra zahriata, vodiace lišty vysuňte zachycujúc zadnú hranu pekáčov o záružky nachádzajúce sa v prednej časti lišt) a potom zasuňte spolu s pekáčom.

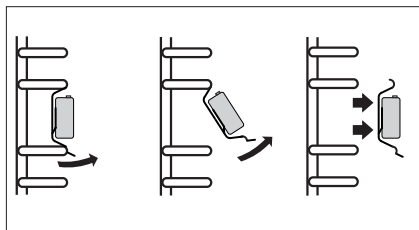


Vyberanie drôtených vodiacich lišt

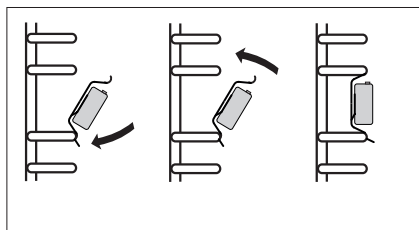
Pozor!

Teleskopické vodiace lišty nenáleží umývať v umývačkách riadu.

Vyberanie teleskopických vodiacich lišt



Zakladanie teleskopických vodiacich lišt

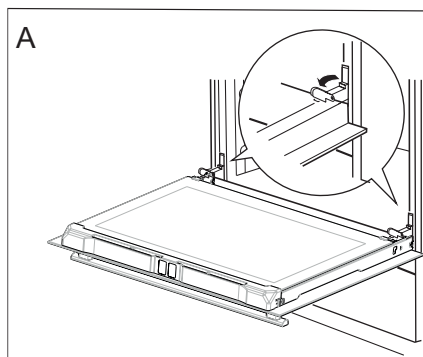


ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

Vytahovanie dvierok

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

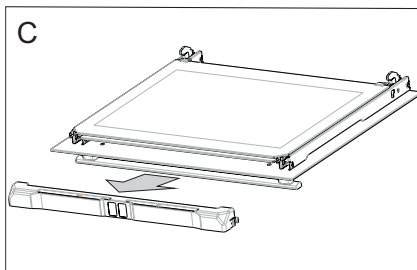
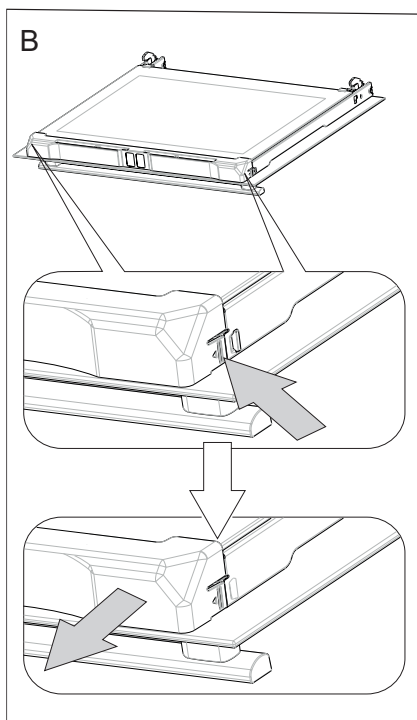
Nesprávne nastavení zaisťujúceho prvku môže spôsobiť poškodenie pánta pri pokuse o zatvorenie dvierok.



Odklopenie zaistenia pántov

Vyberanie vnútorného skla

1. Vyberte hornú lištu dvierok (obr. B, C).



ČISTENIE A KONZERVÁCIA RÚRY

2. Vnútročné sklo vyberte z pripevnenia (v dolnej časti dvierok).

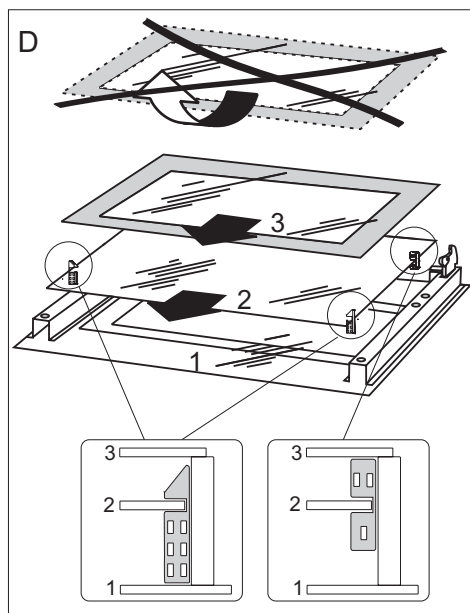
Pozor! Nebezpečenstvo poškodenia pripevnenia skiel. Sklo vysuňte, nezdvíhajte hore.

Vyberte stredné sklo, (výkr.D).

3. 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.

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



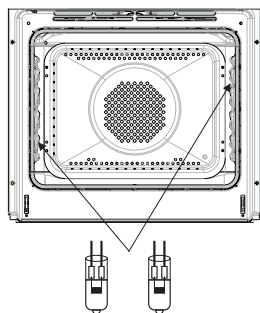
Vyberanie vnútorného skla

Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiarkej rúry

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

1. Rúru odpojte od napájania
2. Z pečiarkej rúry vyjmiete pekáče.
3. Pokiaľ má rúra teleskopické lišty, vyberte ich.
4. S použitím krížového skrutkovača odskrutkujte štyri skrutky pripevňujúce tienidlo, tienidlo snímte a vytiahnite tesnenie, umyte a nezapadnite dôkladne vytrieť do sucha.
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. Nasadíte tienidlo osvetlenia a nezapadnite na tesnenie. Zaskrutkujte.

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



Osvetlenie pečiarkej rúry

RIEŠENIE PROBLÉMOV

V každej havarijnej situácii vykonajte nasledujúce:

- vypnite pracovné sústavy pečiacej rúry,
- odpojte elektrickej napájanie,
- Niektoré drobné poruchy si môže užívateľ odstrániť sám, pokiaľ sa bude riadiť pokynmi uvedenými v nižšie umiestenej tabuľke; predtým ako sa obrátite na oddelenie obsluhy zákazníka alebo servisu skontrolujte ďalšie body v tabuľke.

Problém	Príčina	Činnosť
1. Spotrebič nefunguje.	Výluka dodávky elektrického prúdu.	Skontrolujte poistku domácej inštalácie, spálenú vymeňte.
2. Nefunguje osvetlenie pečiacej rúry.	Uvoľnená alebo poškodená žiarovka.	Vymeňte prepálenou žiarovku (viz kapitolu <i>Čistenie a konzervácia</i>).
3. 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).
4. Ventilátor pri ohrievaču termostatu nefunguje.	Nebezpečenstvo prehriatia. Okamžite odpojte pečiacu rúru od siete (poistka). Zavolajte najbližšie servisné stredisko.	
5. Na displeji sa zobrazuje E2.	Chyba fungovania snímačov hladiny vody.	Zavolajte najbližšie servisné stredisko.

Ak problém nebol vyriešený, odpojte napájanie a nahláste poruchu.

Pozor! Všetky opravy môžu byť vykonávané len kvalifikovanými pracovníkmi servisu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

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

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

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

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

Teplovzdušné pečenie ECO (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)	 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 **CE** a bolo preň vydané Vyhlásenie o zhode, a toto vyhlásenie bolo sprístupnené orgánom obchodnej inšpekcie.

Typ rádiového zariadenia spĺňa požiadavky smernice 2014/53/EÚ. Úplné znenie vyhlásenia o zhode je dostupné na webovom sídle výrobcu, dovozcu alebo oprávneného obchodného zástupcu.

SK

Servisní Středisko Amica SK

Se sídlem :

Fastplus s.r.o.

Na pántoch 18

831 06 Bratislava - Rača

Tel: 2 4910 5851

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

ŠTOVANI KLIJENTI,

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

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

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

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

Pozor!

Pećnicu koristiti isključivo nakon čitanja ovih uputa za uporabu.

Pećnicu je namijenjen isključivo za kućansku uporabu.

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

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

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

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

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

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

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

Pećnice je zabranjeno čistiti opremom za parno čišćenje.

Uređaj se ne smije instalirati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

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

INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU



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

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

Nepotrebno je često otvaranje vrata pećnice.

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

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

- **Iskorištavanje preostale topline pećnice.**

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

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

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

- **Ne ugrađivati pećnicu u neposrednoj blizini hladnjaka/zamrzivača.**

Zbog tih uređaja potrošnja električne energije nepotrebno raste.

UKLANJANJE PAKIRANJA



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

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

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

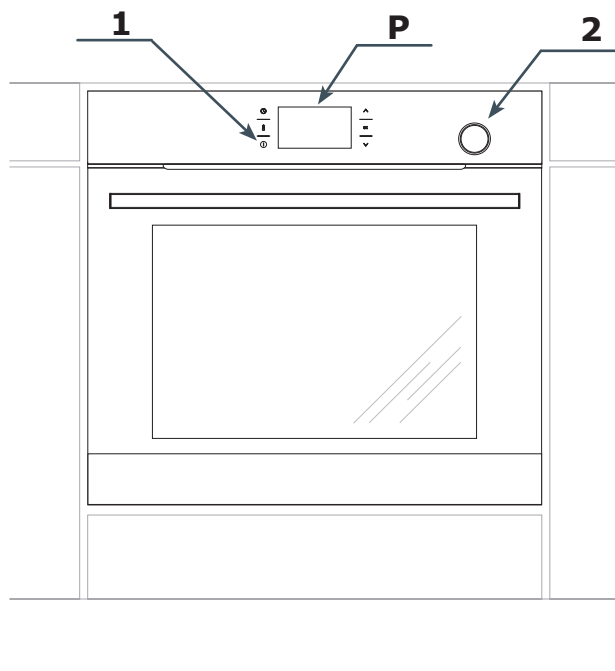
POVLAČENJE IZ UPORABE



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



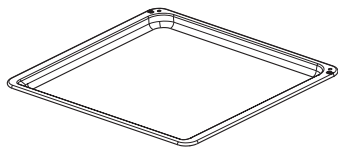
P Elektronički programator

1. Prekidač uključeno / isključeno

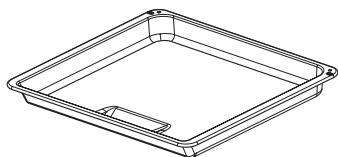
2. Spremnik pretinca za vodu

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

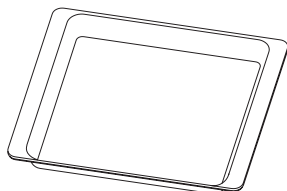
Dodatni pribor



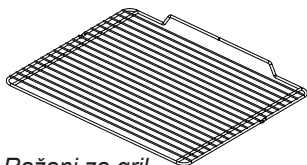
Pekač za pecivo



Plitica za pečenje



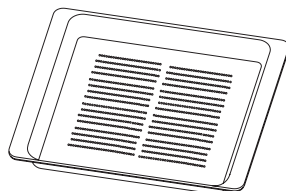
Duboka posuda



*Ražanj za gril
(rešetka sa štitnikom)*



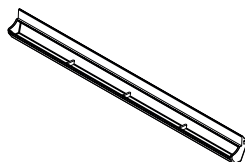
Sonde za meso



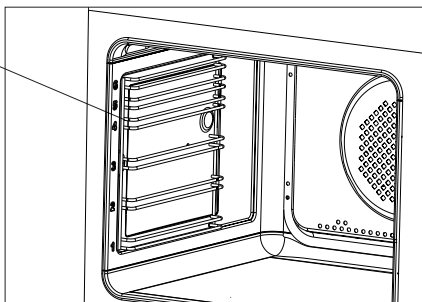
Perforirana plitica

Ocjeđivač

Tvornički je postavljen na vrata pećnice. Ocjeđivač skuplja vodeni kondenzat koji otječe s vrata pećnice kada se ona otvore nakon završetka programa s parom.



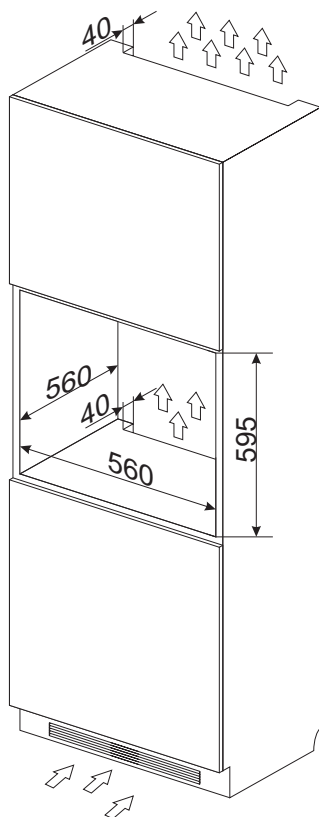
Bočne vodilice



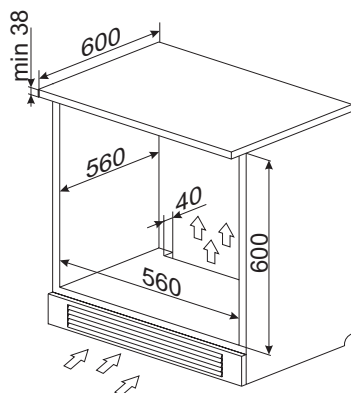
INSTALACIJA

Montaža pećnice

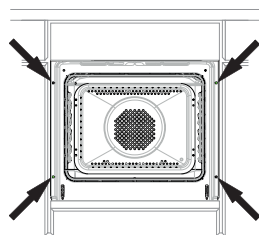
- Kuhinjska prostorija treba biti suha i prozračna te posjedovati ispravnu ventilaciju, a postavljanje pećnice mora osigurati pristup svim upravljačkim elementima.
- Pećnica je ugradiva u Y klasi. Aparatu najbliže susjedne stijenke, odnosno kuhinjski elementi moraju biti otporni na temperaturu od najmanje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



Crt. B



Crt. A



Crt. C

Pozor:

Montažu obavljammo kad je isključeno električno napajanje.

INSTALACIJA

Priključivanje pećnice na električnu mrežu

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

- Pećnica je tvornički prilagođena za jednofaznu izmjeničnu struju (230V 1N~50 Hz) i opremljena priključnim kabelom 3 x 1,5 mm² dužine oko 1,5 m s utikačem sa zaštitnim kontaktom.
- Priključna utičnica mora biti opremljena zaštitnim kontaktom. Nakon postavljanja pećnice korisnici moraju imati slobodan pristup priključnoj utičnici.
- Prije priključivanja pećnice u utičnicu provjeriti da:
 - osigurač i električna instalacija izdržavaju opterećenje štednjaka, električni krug koji napaja utičnicu trebao bi biti zaštićen osiguračem min. 16A,
 - električna instalacija je opremljena učinkovitim sustavom uzemljenja koji ispunjava uvjete trenutnih normi i propisa,

Nakon instalacije pećnice korisnici moraju imati slobodan pristup utikaču.

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

UPORABA

Prije prve uporabe

- Ukloniti sve ambalažne elemente, posebice elemente za zaštitu unutrašnjosti komore pećnice za vrijeme prijevoza.
- Izvući iz unutrašnjosti pećnice svu dodatnu opremu i dobro je oprati u toploj vodi s delikatnim sredstvom za pranje posuđa.
- Skinuti zaštitnu foliju s teleskopskih vodilica.
- Za pranje unutrašnjosti komore upotrijebiti toplu vodu s dodatkom delikatnog deterdženta. Ne koristiti tvrde četke ili spužve. Mogu oštetiti sloj kojim je pokrivena unutrašnjost komore.

Upravljačka ploča

Prekidač ① se nalazi s lijeve strane zaslona. Glavni prekidač aktiviramo dodirivanjem stakla na označenom mjestu (pojavljivanje piktograma), što signalizira zvučni signal koji je izabran u glavom izborniku. (Vidi poglavlje: *Elektronička upravljačka ploča*).

Površine senzora moraju biti čiste.

Zagrijavanje komore pećnice

- Uključiti ventilaciju u prostoriji ili otvoriti prozor.
- Izabrati konvencionalnu funkciju  ili kružno grijanje  (točni opis ovih funkcija nalazi se u daljem dijelu uputa za uporabu).

Pećnica bi trebala raditi najmanje 30 minuta, tijekom rada pećnica stvara miris koji se pojavljuje samo na početku, nakon određenog vremena uporabe miris nestaje. To je normalna pojava koja se zove zagrijavanje komore pećnice.

Funkcija WiFi

Pećnica posjeduje funkciju WiFi. To znači da pećnicom možemo daljinski upravljati pomoću mobilne aplikacije.

Pozor:

- Izbor svaki put potvrditi senzorom OK, vrijednost mijenjamo senzorima $\vee$ $\wedge$.
- Nakon potvrde funkcije zaslon se vraća u WiFi izbornik.
- Nakon 30 sekundi neaktivnosti upravljačka ploča prelazi u stanje StandBy.
- Neposredni prelazak iz izbornika u stanje čekanja je moguć kad istovremeno dodirnemo $\wedge$ i OK.

Za uključenje WiFi izbornika u stanju čekanja (StandBy) dodirnuti i pridržati senzor . Nakon toga senzorima $\vee$ $\wedge$ izabrati jednu od nižih funkcija:

- NAPAJANJE WIFI,
- UPARIVANJE,
- MONITORING,
- UPRAVLJANJE,
- RESET,
- ERROR.

Senzorima $\vee$ $\wedge$ izabrati funkciju i potvrditi senzorom OK. Kasnije izabrati opciju ON/OFF ili u slučaju RESET YES/NO. Izbor svaki put potvrditi senzorom OK.

Pozor: Napajanje WiFi je tvornički podešeno u položaju OFF.

UPORABA

Mogući načini povezivanja:

- AP priključak – direktno povezivanje mobilnog uređaja s pećnicom bez upotrebe uređaja kućne WiFi mreže.
- LAN priključak - povezivanje mobilnog uređaja s pećnicom preko kućne WiFi mreže, pristup izvan te mreže je isključen.
- WAN priključak - povezivanje mobilnog uređaja s pećnicom preko mreže Internet, pristup je moguć s bilo kojeg mjesta na svijetu.

Pozor: Oznake priključaka se mijenjaju na zaslonu ovisno od zadnjeg aktivnog priključka. Zadana vrijednost je AP. Vrstu priključka mijenjamo s razine mobilne aplikacije.

Upute korak po korak za konfiguraciju nalaze se na internetskoj stranici www.amica-group.de.

Kodovi grešaka: Od trenutka kad se pojavi problem s povezivanjem do rješenja problema, u izborniku je prikazivana greška u poziciji POPIS GREŠAKA, pojavljuje se i nakon ulaza u WiFi izbornik:

Greška	Uzrok	Rješenje
E20	Problem s mrežnim povezivanjem	Opet probati uspostaviti vezu, a ako ne uspijete, stupiti u kontakt s administratorom svoje mreže.
E21	Preopterećenje (Ograničeni broj korisnika)	Upravljačka ploča zapisuje sve korisnike koji su se bežično spajali s uređajem, za čišćenje liste isključiti uređaj iz električne mreže i opet uključiti.

Informacije koje su neophodne za pravilnu konfiguraciju:

- Provjeriti je li uređaj priključen u električnu mrežu
- U stanju AP provjeriti jeste li u dosegu mreže (identifikator mreže (SSID)): SmartIN).
- U stanju LAN provjeriti je li Vaš uređaj s mobilnom aplikacijom priključen u kućnu mrežu WiFi u koju želimo priključiti pećnicu.
- U stanju WAN provjeriti ima li vaša mreža pristup na Internet.
- U stanju LAN i WAN je potrebna lozinka za Tvoju kućnu WiFi mrežu.
- Šifriranje (encryption) TKIP ili TKIP/AES.
- WiFi u pećnici radi na frekvenciji od 2,4 GHz.
- Deblokirani komunikacijski protokoli TCP/IP:TCP/IP: 7770, 7773, 7763.
- Nedostatak filtriranja poruka na više odredišta UDP (multicasting).
- Prilikom uparivanja aplikacije s pećnicom isključiti prenos podataka i koristiti isključivo WiFi.

UPORABA

Elektronička upravljačka ploča



Upravljačka ploča je opremljena LCD zaslonom i posjeduje 6 dodirnih senzora:

Senzor	Opis	Simbol	Opis
	Prekidač uključeno / isključeno (Režim Stand By)		Blokada upravljačke ploče
	Podešavanje temperature		Promjena temperature
	Podešavanje sata		Aktivni katalizator mirisa
	Plus / prema gore [+]		Blokada vrata (piroliza)
OK	Potvrda		Vrijeme završetka
	Minus / prema dolje [-]		Vrijeme rada.
			Automatski prekid napajanja

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

Pozor: Nakon isključenja napajanja i njegovog ponovnog uključivanja (prekid napona) upravljačka ploča automatski prelazi u režim mirovanja (StandBy) i odmah prikazuje trenutni sat.

Prvo uključivanje pećnice i izbor jezika upravljačke ploče

Nakon priključivanja proizvoda u električnu mrežu pokreće se izbornik upravljačke ploče: JEZIK.

Pomoću senzora pretražujemo sadržaj sekcije JEZIK. Kad se na zaslonu pojavi jezik na kojem će se prikazivati poruke izbor potvrditi senzorom OK.

Postavljanje trenutnog vremena

Nakon izbora i potvrde jezika potvrditi sat koji je prikazan na zaslonu senzorom OK ili ga promijeniti senzorima .

Vrijeme mijenjamo u rasponu od 0:00 do 23:59 u slučaju prikazivanja sata u sustavu 24h, ili

UPORABA

u rasponu od 0:00 do 12:00 u slučaju prikazivanja sata u sustavu AM/PM.

Nakon podešavanja sata upravljačka ploča prelazi u stanje mirovanja u kojem je na zaslonu prikazan trenutni sat.

Iz stanja mirovanja u podešavanje trenutnog vremena prelazimo senzorom ①. Kad se pojavi izbornik koji aktiviramo senzorima ∇ ∆ izabrati sekciju POSTAVKE, izbor potvrditi senzorom OK. Kad uđemo u sekciju VRIJEME senzorima ∇ ∆ izabrati sekciju SAT, izbor potvrditi senzorom OK.

Važno!

U svakom trenutku možemo izaći iz radnog ekrana u podizbornik istovremenim pritiskanjem senzora ∆ i OK.

Izbornik

Uređaj prelazi u stanje mirovanja kad dodirnemo ①. Nakon ulaska u izbornik navigacija između sekcija se odvija pomoću senzora ∇ ∆.

U glavnom izborniku nalaze se sekcije:

- POSTAVKE,
- FUNKCIJE GRIJANJA,
- GOTOVI PROGRAMI,
- PROGRAMI KORISNIKA,
- PROGRAMI NA PARU,
- ČIŠĆENJE,
- OPENUP!
- IZLAZ.

Za izbor bilo koje sekcije dodirnuti senzor OK. Ako kroz 60 sekundi korisnik ništa ne odabere, upravljačka ploča automatski prelazi u stanje mirovanja. Trenutni prelazak iz izbornika u stanje mirovanja je moguć i kad izaberemo ikonu IZLAZ i izbor potvrdimo senzorom OK. Trenutni prelazak iz izbornika u stanje mirovanja je moguć kad istovremeno dodirnemo ∆ i OK.

Postavke

Kad dodirnemo senzor ① upravljačka ploča

ulazi u izbornik, senzorima ∇ ∆ izabrati sekciju POSTAVKE i izbor potvrditi senzorom OK.

U sekciji POSTAVKE dostupni su:

- JEZIK,
- VRIJEME,
- RASVJETA,
- ZVUK,
- JASNOĆA ZASLONA.
- SERVIS,
- TVORNIČKE POSTAVKE,
- IZLAZ.

Prelazak iz jedne sekcije u drugu se odvija pomoću senzora ∇ ∆. Izbor jedne od više navedenih sekcija potvrditi senzorom OK.

Izlazak iz sekcije POSTAVKE u izbornik je moguć nakon izbora *izlaz* senzorima ∇ ∆ i potvrde izbora OK.

Trenutni izlaz iz sekcije POSTAVKE u izbornik i dalje u stanje mirovanja je moguć svaki put kad dodirnemo ∆ i OK.

Jezik

Kad senzorima ∇ ∆ izaberemo sekciju JEZIK potvrditi tipkom OK.

Dostupni su jezici:

- DEUTSCH,
- ENGLISH,
- POLSKI,
- PYCCCKИЙ,
- ČESKY,
- SRPSKI,
- LIETUVIŠKAI,
- EESTI,
- LATVISKI,
- FRANÇAIS,
- ESPAÑOL,
- TÜRKÇE,
- SVENSKA,
- NORSK,
- SUOMI,
- DANSK,
- ITALIANO,
- NEDERLANDS
- EXIT,

UPORABA

Izlaz iz sekcije JEZIK u sekciju POSTAVKE je moguć nakon izbora IZLAZ sensorima $\vee \wedge$ i potvrde izbora senzorom OK.

Trenutni izlaz iz sekcije JEZIK u izbornik i dalje u stanje mirovanja je moguć svaki put kad dodirnemo $\wedge$ i OK.

Vrijeme

Kad sensorima izaberemo $\vee \wedge$ sekciju VRIJEME potvrditi izbor OK. U sekciji VRIJEME dostupni su:

- SAT,
- BROJAČ MINUTA,
- TIP SATA,
- FORMAT SATA,
- IZLAZ.

Senzorima $\vee \wedge$ izabrati jednu od više navedenih sekcija, izbor potvrditi OK.

Tip sata

Nakon potvrde izbora sekcije *tip sata* senzorom OK možemo izabrati sljedeće opcije:

- DIGITALNI,
- S KAZALJKAMA.

Kad sensorima $\vee \wedge$ izaberemo sekciju TIP SATA izbor potvrditi OK. Izbor je zapisan i upravljačka ploča automatski prelazi u sekciju VRIJEME (razina više).

Izabrani tip sata se od tog trenutka pojavljuje u desnom gornjem kutu radnog ekrana i u stanju mirovanja.

Format sata

Nakon potvrde izbora sekcije TIP SATA senzorom OK možemo izabrati sljedeće opcije:

- 24 h,
- AM / PM.

Kad sensorima $\vee \wedge$ izaberemo odgovarajuće opcije prikazivanja sata izbor potvrditi OK. Izbor je zapisan u memoriju i upravljačka ploča istovremeno automatski prelazi u sekciju VRIJEME (razina više).

Ova opcija je dostupna samo kod prikazivanja

digitalnog sata.

Brojač minuta

Nakon potvrde izbora sekcije BROJAČ MINUTA senzorom OK na ekranu upravljačke ploče prikazano je vrijeme u formatu: 00:00.

Brojač minuta je dodatno dostupan nakon izlaska iz stanja mirovanja kad pritisnemo senzor ① i senzor ②.



Ako u vremenu 5 sekundi nije unesena nikakva promjena, zaslon se vraća u stanje mirovanja.

Postavke brojača minuta mijenjamo senzorima $\vee \wedge$ s preciznosti od 1 sekunde. Nakon potvrde OK na zaslonu počinje odbrojavanje vremena.

Postavke brojača minuta tijekom odbrojavanja možemo promijeniti i kad dodirnemo ②. Nakon isteka vremena oglašava se zvučni signal, na zaslonu je prikazano vrijeme - 00:00.

Signal možemo isključiti senzorom OK. Upravljačka ploča prelazi u stanje mirovanja.

Rasvjeta

Nakon potvrde izbora sekcije RASVJETA senzorom OK, možemo izabrati:

- STALNU RASVJETU
- ECO RASVJETU

Kad senzorom $\vee \wedge$ izaberemo jednu od više navedenih opcija rasvjete komore pećnice izbor potvrditi OK. Upravljačka ploča automatski prelazi u sekciju POSTAVKE (razina više).

STALNA RASVJETA

Kad izaberemo opciju trajne rasvjete, tijekom

UPORABA

djelovanja izabranog programa (funkcije grijanja), rasvjeta pećnice svijetli cijelo vrijeme djelovanja programa (funkcije grijanja) ili kad su otvorena vrata pećnice.

ECO RASVJETA

Kod izbora ove opcije, tijekom djelovanja izabranog programa (funkcije grijanja), rasvjeta djeluje 30 sekundi, ako tijekom rada pećnice dodirnemo bilo koji senzor. Kod otvaranja vrata pećnice rasvjeta je uključena dok su otvorena vrata pećnice, ne duže od 10 minuta, nakon čega se isključuje.

Zvuk

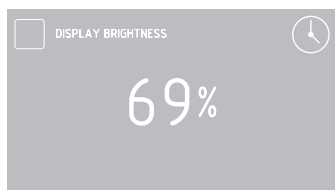
Nakon potvrde izbora sekcije **zvuk** senzorom OK, dostupne su opcije:

- TON 1,
- TON 2,
- TON 3,

Kad senzorima ∇ $\wedge$ izaberemo jednu od više navedenih opcija izbor potvrditi OK. Upravljačka ploča automatski prelazi u sekciju POSTAVKE (razina više).

Jasnoća zaslona

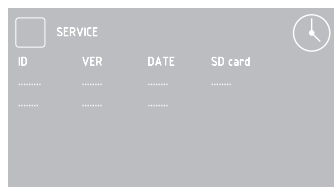
Nakon potvrde izbora sekcije JASNOĆA ZASLONA senzorom OK na zaslonu se pojavljuje poruka s vrijednosti u %.



Senzorima ∇ $\wedge$ mijenjamo jasnoću zaslona u rasponu 0-100% s preciznosti od 1%. Podešenu razinu jasnoće zaslona potvrditi OK. Upravljačka ploča automatski prelazi u sekciju POSTAVKE (razina više).

Servis

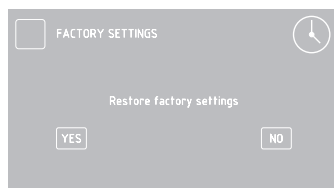
Nakon potvrde sekcije **SERVIS** senzorom OK na zaslonu se pojavljuje niže navedena poruka.



Kad elektronika otkrije jednu od definiranih grešaka, greška je prikazana na zaslonu.

Tvorničke postavke

Kad potvrdimo sekciju TVORNIČKE POSTAVKE senzorom OK, na zaslonu se pojavljuje niže navedena poruka.



Senzorima ∇ $\wedge$ možemo vratiti tvorničke postavke ili ostaviti trenutne parametre. Ako izaberemo "ne" i izbor potvrdimo senzorom OK, upravljačka ploča prelazi u sekciju POSTAVKE (razina više) i zadržava trenutne postavke.

Ako izaberemo "da" upravljačka ploča vraća tvorničke postavke.

UPORABA

Funkcije grijanja

Kad senzorima izaberemo ∇ $\wedge$ sekciju FUNKCIJE GRIJANJA izbor potvrditi senzorom OK.

U sekciji FUNKCIJE GRIJANJA dostupno je:

- BRZO ZAGRIJAVANJE
- KONVENCIONALNO
- TIJESTO
- ROŠTILJ
- TURBO ROŠTILJ
- SUPER ROŠTILJ
- KRUŽNO GRIJANJE
- PICA
- TAMNJENJE
- DOVRŠAVANJE PEČENJA
- ODMRZAVANJE
- KRUŽNO GRIJANJE ECO
- IZLAZ

Popis funkcija, njihovog izgleda te raspon mogućih postavki temperature i zadanih parametara nalazi se u tablici.

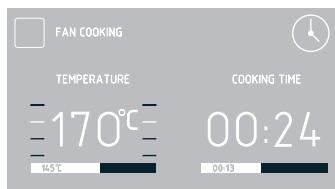
Opis funkcije	Realizacija	Temperatura [°C]		Zadana temp.[°C]	Razina odozdo
		min.	Max		
BRZO ZAGRIJAVANJE	grijač kružnog grijanja + ventilator + roštilj	30	280	180	3
KONVENCIONALNA	donji grijač + gornji grijač	30	280	180	3
TIJESTO	donji grijač + gornji + ventilator	30	280	170	3
ROŠTILJ	Roštilj	30	280	280	4
TURBO ROŠTILJ	roštilj + ventilator	30	280	200	2
SUPER ROŠTILJ	roštilj + gornji grijač	30	280	280	4
KRUŽNO GRIJANJE	grijač kružnog grijanja + ventilator	30	280	170	3
PICA	grijač kružnog grijanja + donji grijač + ventilator	30	280	220	2
TAMNJENJE	gornji grijač	30	230	180	-
DOVRŠAVANJE PEČENJA	donji grijač	30	240	200	-
ODMRZAVANJE	ventilator	-	-	-	3
KRUŽNO GRIJANJE ECO*	grijač kružnog grijanja + ventilator	30	280	170	3

* Prilikom uporabe funkcije kružnog grijanja ECO pokreće se optimizirani način grijanja čiji je cilj štednja energije tijekom pripremanja jela.

UPORABA

Kružno grijanje

Kad senzorima ∇ $\wedge$ izaberemo funkciju KRUŽNO GRIJANJE izbor potvrditi senzorom OK. Na zaslonu se pojavljuje poruka kao niže sa zadanom temperaturom 170 °C i prikazanom trećom razinom.



U vremenu 5 sekundi, kad pulsira simbol $\downarrow$, moguća je promjena zadane temperature. Promjene obavljammo senzorima ∇ $\wedge$. Postavke potvrditi OK, nestaje simbol $\downarrow$. Ponovna promjena temperature je moguća nakon dodirivanja senzora $\circ$.

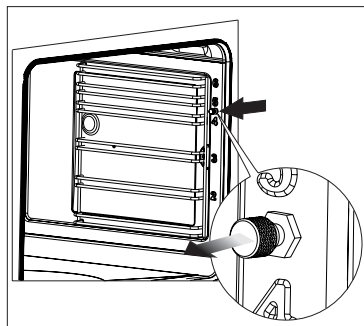
Pozor. Ostvarivanje podešene temperature u komori pećnice signalizira zvučni signal.

Rad upravljačke ploče, u slučaju kad nije podešeno vrijeme rada, završavamo dodirivanjem senzora $\textcircled{1}$. Upravljačka ploča prelazi u stanje mirovanja.

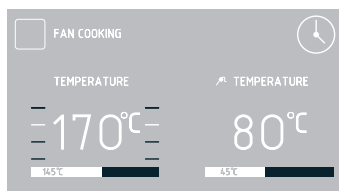
Uporaba sonde za meso

Nakon izbora funkcije grijanja podesiti zahtijevanu temperaturu procesa ili prihvatiti tvornički zadanu temperaturu.

Pozor! Grlo sonde učvršćeno je utikačem. Prije upotrebe sonde treba ukloniti poklopac.



Nakon toga u gnijezdo sonde za meso umetnuti utikač sonde. Na zaslonu se pojavljuje temperatura sonde za meso sa zadanom vrijednosti 80 °C.



Od trenutka umetanja sonde 5 sekundi pulsira simbol $\nearrow$. Ako u vremenu 5 sekundi ne bude promjena, u upravljačku ploču je unesena zadana temperatura sonde mesa. Postavke temperature možemo mijenjati senzorima ∇ $\wedge$ s preciznosti od 1 °C, u rasponu od 30 do 99 °C.

Nakon potvrde OK podešena temperatura je zapisana, na zaslonu je prikazana trenutna temperatura sonde mesa, stalno svijetli i simbol $\nearrow$.

Tijekom procesa moguća je i promjena temperature.

U tom cilju dodirnuti senzor $\circ$. Nakon prvog

UPORABA

dodirivanja senzora  prikazana je podešena temperatura sonde, pulsira simbol  i u tom trenutku moguća je i modifikacija temperature.

Nakon potvrde posljednje promjene sensorom OK, prestaje pulsirati simbol , a upravljačka ploča prelazi u normalni rad.

Dvostruko dodirivanje senzora  omogućava promjenu postavki temperature pećnice. Postavke temperature mijenjamo sensorima   s preciznosti od 1°C. Temperaturu potvrditi sensorom OK.

Nakon isteka vremena oglašava se zvučni signal, cijelo vrijeme pulsira simbol .

Signal možemo isključiti sensorom OK. Upravljačka ploča prelazi u stanje mirovanja.

Preporučujemo da termo sondu koristite prilikom pečenja većih porcija mesa (1kg i više). Nije preporučena uporaba termo sonde prilikom pečenja mesa s kostima i peradi.

U slučaju kad ne koristimo sondu za meso treba je izvaditi iz utičnice i držati izvan komore pećnice.

Pozor!

Koristiti isključivo tu sondu koja je isporučena s pećnicom.

Temperature sonde za meso

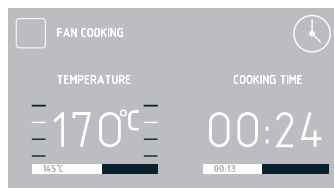
Vrsta mesa	Temperatura [°C]
Svinjetina	85 – 90
Govedina	80 – 85
Teletina	75 – 80
Janjetina	80 – 85
Divljač	80 – 85

Postavljanje vremena rada (za funkciju grijanja)

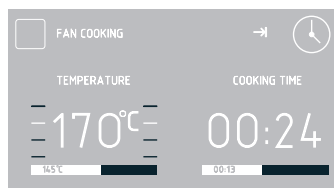
Kad je podešena funkcija grijanja dodirujemo senzor , kad na ekranu počinje pulsirati simbol , pored poruke koja prikazuje temperaturu pojavljuje se poruka s opisom

VRIJEME RADA, a zaslon vremena pokazuje "00:00".

Zaslon prije podešavanja vremena rada ili vremena rada i završetka vremena rada.



Zaslon s podešenim vremenom rada ili vremenom rada i završetkom vremena rada.



Ako u vremenu 5 sekundi nije unesena nikakva promjena, zaslon opet prikazuje samo temperaturu, nestaje poruka o vremenu rada i ne pulsira simbol .

Vrijeme mijenjamo sensorima   s preciznosti od 1 minute. Kad dodirnemo OK podešeno vrijeme rada je zapisano. Poruka VRIJEME RADA se mijenja na VRIJEME ZAVRŠETKA, istovremeno podešeno vrijeme rada – npr.: 0:30 se mijenja na stvarno vrijeme završetka rada, a isticanje podešenog vremena rada je prikazano na animiranoj traci ispod stvarnog sata završetka, stalno svijetli simbol .

Nakon isteka vremena oglašava se zvučni signal, cijelo vrijeme pulsira simbol .

Signal možemo isključiti sensorom OK. Upravljačka ploča prelazi u stanje mirovanja.

Pozor Nakon završetka procesa korisnik može dodatno produžiti vrijeme trajanja pro-

UPORABA

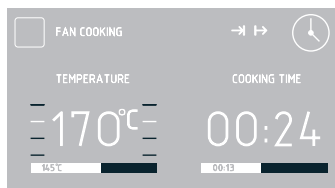
cesa. Umjesto OK treba dodirnuti  i podesiti senzorima $\vee$ $\wedge$ dodatno vrijeme.

Podešavanje vremena rada i završetka vremena rada (za funkciju grijanja).

Podešavanje vremena rada je opisano u prethodnoj točki.

Podešavanje završetka vremena rada.

Dok je trajno prikazan simbol $\rightarrow$ dvaput dodirnuti senzor , na zaslonu stalno svijetli simbol $\rightarrow$ i počinje pulsirati simbol $\rightarrow$, na zaslonu VRIJEME RADA prikazan je sat početka vremena rada.



Ako u vremenu 5 sekundi nije unesena nikakva promjena upravljačka ploča se vraća na prethodnu aktivnost – dakle na rad s podešenim vremenom rada i izabranom funkcijom grijanja. Sat završetka vremena rada mijenjamo senzorima $\vee$ $\wedge$ s preciznosti od 1 minute.

Nakon potvrde senzorom OK podešeni završetak vremena rada je upisan u memoriju upravljačke ploče.

Poruka VRIJEME ZAVRŠETKA se mijenja na VRIJEME POČETKA i na zaslonu je prikazano stvarno vrijeme početka.

Nakon podešavanja parametara rada pećnice, ako u vremenu 60 sekundi ne obavimo nikakvu radnju, upravljačka ploča prelazi u stanje mirovanja, na zaslonu – osim trenutnog vremena – su prikazani simboli $\rightarrow$ i $\rightarrow$.

Nakon dodirivanja  upravljačka ploča prelazi iz stanja mirovanja na prikazivanje unesenih postavki na zaslonu.

Rad u podešenom režimu.

Kad se trenutno vrijeme izjednači s vremenom početka rada slijedi uključivanje prethodno izabrane funkcije grijanja.

Poruka VRIJEME POČETKA se mijenja u VRIJEME ZAVRŠETKA i na zaslonu je prikazano stvarno vrijeme završetka rada, a prolazak vremena je prikazan i animiran na traci ispod stvarnog sata završetka. Kad počne vrijeme rada nestaje simbol $\rightarrow$, ostaje simbol $\rightarrow$.

Nakon isteka vremena oglašava se zvučni signal, cijelo vrijeme pulsira simbol $\rightarrow$. Signal možemo isključiti senzorom OK. Upravljačka ploča prelazi u stanje mirovanja.

Gotovi programi

Kad u izborniku senzorima odaberemo $\vee$ $\wedge$ GOTOVE PROGRAME i potvrdimo senzorom OK možemo izabrati sljedeće opcije:

- MESO
- PERAD
- PICA
- SMRZNUTI PROIZVODI
- KOLAČI
- DIZANJE TIJESTA
- SUŠENJE
- ODRŽAVANJE TOPLINE

Nakon izbora programa i potvrde senzorom OK, možemo izabrati detaljne opcije:

MESO

- GOVEDINA
- SVINJETINA
- JANJETINA
- TELETINA

PERAD

- PILE
- PATKA
- GUSKA
- PURICA

PICA

- TANKO DNO
- DEBELO DNO
- SMRZNUTA

SMRZNUTI PROIZVODI

UPORABA

- RIBA
- MUSAKA
- LASAGNE
- POMFRIT

KOLAČI

- PRHKI KOLAČ
- VOĆNI KOLAČ
- RULADA
- BISKVIT
- CUPCAKES
- KOLAČIČI
- KRUH

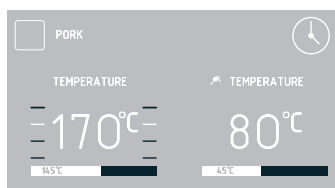
DIZANJE TIJESTA

SUŠENJE

ODRŽAVANJE TOPLINE

Kad senzorima ∇ $\wedge$ izaberemo odgovarajuću sekciju izbor potvrditi senzorom OK.

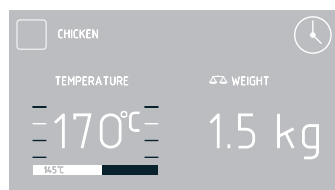
U bilo kojem trenutku možemo promijeniti postavke temperature u komori pećnice ili temperature sonde za meso, ali bilo kakve promjene uzrokuju da program prestaje biti gotovi program.



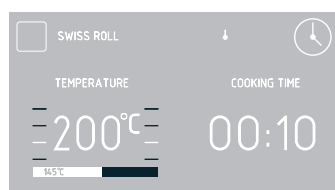
Modifikacija jedne temperature i unosenje nove vrijednosti (prestaju pulsirati simboli: $\downarrow$ ili $\nearrow$) uzrokuje da se opis programa mijenja na opis funkcije grijanja. Proces možemo obustaviti u bilo kojem trenutku pomoću senzora $\odot$.

Kad dodirnemo $\odot$ upravljačka ploča prelazi u stanje mirovanja.

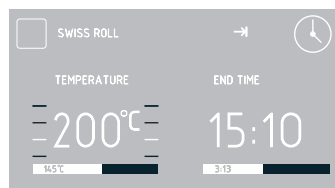
U nekim programima je moguća promjena mase. Pulsirajući simbol vage informira da možemo promijeniti masu ili potvrditi preporučenu zadanu vrijednost. Postavke možemo mijenjati senzorima ∇ $\wedge$. Izbor potvrditi senzorom OK, trenutno prikazana masa je zapisana.



Program s predgrijavanjem pećnice počinje nakon potvrde senzorom OK izabrane sekcije gotovog programa. Pećnica je u fazi predgrijavanja do temperature 200 °C.



Kad je ostvarena temperatura 200 °C pojavljuje se zvučni signal i pulsira simbol $\downarrow$. Temperatura u komori cijelo vrijeme iznosi 200 °C. Nakon stavljanja jela u pećnicu i zatvaranja vrata, za početak glavnog programa dodirnuti senzor OK.



Nakon isteka vremena gotovog programa oglašava se zvučni signal. Na zaslonu je cijelo vrijeme prikazana podešena temperatura u komori pećnice. Signal možemo isključiti senzorom OK. Upravljačka ploča prelazi u stanje mirovanja.

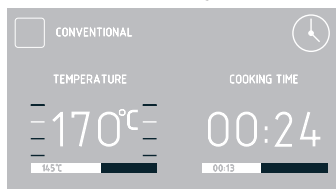
Programi korisnika

Kad senzorom ∇ $\wedge$ izaberemo programe

UPORABA

korisnika i potvrdimo senzorom OK možemo izabrati 10 programa koje možemo prilagoditi svojim potrebama.

Kad senzorima ∇ $\wedge$ izaberemo program PROGRAM1-PROGRAM10 i izbor potvrdimo OK možemo promijeniti postavke funkcije, temperature, razine pečenja i vremena rada.



Postavke mijenjamo kao i kod funkcije grijanja.

Nakon potvrde vremena rada na zaslonu se pojavljuje tipkovnica koja omogućava upisivanje vlastitog naziva programa.

Naziv programa može imati maksimalno 25 znakova.

Nakon isteka vremena programa korisnika oglašava se zvučni signal. Na zaslonu je cijelo vrijeme prikazana podešena temperatura u komori pećnice.

Signal možemo isključiti senzorom OK. Upravljačka ploča prelazi u stanje mirovanja.

Programi na paru

Kad senzorima ∇ $\wedge$ izaberemo odjeljak PROGRAMI NA PARU, izbor potvrđujemo senzorom OK.

U odjeljku PROGRAMI NA PARU dostupno je:

- KUHANJE NA PARI
- KUHANJE NA PARI + ROŠTILJ
- PODGRIJAVANJE & PASTERIZACIJA
- SVINJETINA NA NISKOJ TEMPERATURI
- DELIKATNO MESO NA NISKOJ TEMPERATURI
- OBIČNO PECIVO
- PERAD

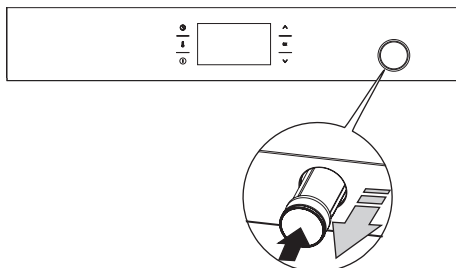
- ROŠTILJ + PEČENJE NA PARI
- PEČENJE NA PARI
- UKLANJANJE KAMENCA
- IZLAZ

Senzorima ∇ $\wedge$ izabrati odgovarajući program i potvrditi senzorom OK.

S pećnicom su isporučeni specijalni nehrđajući spremnici:

- perforirani za povrće i ribe
- puni za meso

Spremnike s jelom postaviti na rešetku. Zatvoriti vrata pećnice.



Na upravljačkoj ploči nalazi se spremnik ladice. Spremnik pritisnuti i nakon toga povući prema naprijed. U spremnik nasuti 0,5 l vode. (Potrebu sipanja vode signalizira poruka koja pulsira na zaslonu: „Dodati 0,5 l vode i pritisnuti OK“). Zatvoriti spremnik ladice.

Nakon izbora programa P01S-P09S tipkom OK potvrditi pokretanje programa.

VAŽNO: Pulsirajuća poruka na zaslonu „Dodati 0,5 l vode“ i zvučni signal tijekom trajanja programa znače da trebamo dopuniti vodu. U tom slučaju postupati kao i kod prvog sipanja vode. Poruka opet prestaje treperiti kad voda ostvari potrebnu razinu.

POZOR: Program nije prekinut kad nestane vode!

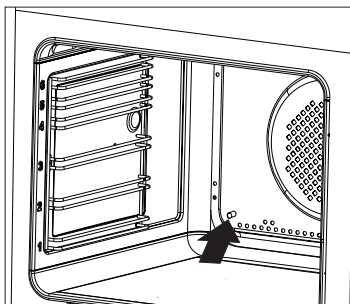
Kad se završi program, oglašava se zvučni signal, možemo ga isključiti bilo kojim senzorom.

UPORABA

Senzorom OK potvrditi završetak programa. Na zaslonu se pojavljuje poruka „Izliti vodu“. Nakon toga odškrinuti vrata do prvog stupnja otvaranja (oko 15 stupnjeva).

Nakon nekoliko sekundi možemo otvoriti vrata do kraja.

Kasnije postaviti posudu (pliticu za pečenje, duboku posudu) ispod odvoda za vodu.



Pritiskanje senzora OK uzrokuje izlivanje ostatka vode iz parnog sustava.

Za uklanjanje ostatka vode nakon parnog programa unutrašnjost komore pećnice prebrisati suhom krpom.

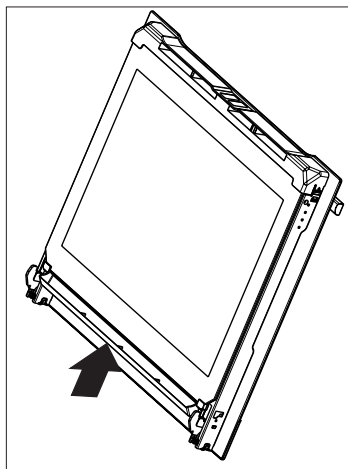
Nakon nekoliko parnih programa trebamo u pećnici kroz 30 minuta pokrenuti program kružnog grijanja 180°C.

POZOR: Opasnost od opekлина! 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.

VAŽNO: Tijekom korištenja programa koji nisu na paru, u parnom sustavu ne smije biti voda. Ne sipati vodu u spremnik ladice tijekom uporabe standardnih programa grijanja.

Vrata pećnice opremljena ocjeđivačem

Ocjeđivač je tvornički postavljen na dnu vrata pećnice.



Nakon svakog programa s parom ocjeđivač treba očistiti od vode koja se nakupi u njemu. Preporučljivo je očistiti ga krpom ili demontirati ga i očistiti i osušiti. (Čišćenje i demontiranje se vrši kada se pećnica ohladi, prema uputama u poglavlju *Čišćenje i održavanje*).

Pozor. U slučaju standardnog pečenja na temperaturama višim od 250°C uz korištenje donjeg grijača, preporučuje se demontiranje ocjeđivača jer bi se u suprotnom mogao deformirati. Nakon hlađenja, ocjeđivač će se vratiti u prvobitni oblik. Ocjeđivač se može deformirati ako je pećnica duže vrijeme zatvorena, ali će se vratiti u prvobitni oblik.

Uklanjanje kamenca iz parnog sustava

Nakon nekoliko pokretanja pećnice u parnim programima na zaslonu upravljačke ploče pojavljuje se pulsirajuća poruka „Uklanjanje kamenca“. To je informacija za korisnika da je neophodno uklanjanje kamenca iz sustava. Korisnik može dvaput odložiti proces uklanjanja kamenca pomoću senzora ①. Ako nakon završetka sljedećeg programa na paru ne

UPORABA

uklonimo kamenac, više nećemo moći koristiti parne programe.

Nakon izbora programa „Uklanjanje kamenca“ na zaslonu se pojavljuje poruka „Sipati 0,5 l otopine protiv kamenca“. Tijekom programa pojavljuju se poruke „Dodati 0,5 l vode“ i „Izliti vodu“ (ispiranje).

Upute za uklanjanje kamenca su opisane niže:

- Pripremiti otopinu 450 ml vode + 50 ml tečnog sredstva za uklanjanje kamenca.
- Otopinu uliti u spremnik ladice pećnice.
- Senzorom OK potvrđujemo početak programa „Uklanjanje kamenca“.

POZOR: Tijekom programa 3 puta moramo ukloniti vodu iz sustava.

Zvučni signal i pulsirajuća poruka „Izliti vodu“ koja signalizira da trebamo ukloniti otopinu iz sustava:

- Otvoriti vrata pećnice.
- Postaviti posudu ispod odvoda za vodu.
- Senzorom OK potvrditi ispuštanje vode u posudu (ako je to plitica za pečenje, odmah izliti otopinu za uklanjanje kamenca i isprati vodom).

Zvučni signal i pulsirajuća poruka „Dodati vodu“ koja signalizira da trebamo dodati vodu. Nakon toga sipati 0,5 l vode u spremnik ladice pećnice i senzorom OK potvrditi nastavak programa (ispiranje).

Zvučni signal i pulsirajuća poruka „Izliti vodu“ koja signalizira da trebamo ukloniti vodu iz sustava:

- Otvoriti vrata pećnice.
- Postaviti posudu ispod odvoda za vodu.
- Senzorom OK potvrđujemo sipanje vode u posudu (ako je to plitica za pečenje, odmah izliti otopinu protiv kamenca i isprati pliticu).

VAŽNO: Ako tijekom trajanja parnog programa iz odvodnog crijeva curi voda, treba isprati sustav. U aktivnom stanju pećnice bez uključene funkcije:

- Podložiti posudu zapremine min. 1 litra.
- Uliti 0,5 litre vode u spremnik ladice.
- Istovremeno pritisnuti senzore ∇ $\wedge$ i ukloniti vodu iz sustava.
- Radnju ponoviti dvaput.

Ako problem i dalje postoji, obaviti postupak uklanjanja kamenca.

VAŽNO: Ako korisnik ranije primijeti ostatke kamenca koji se izlijevaju nakon programa na paru, trebao bi s popisa programa izabrati „Uklanjanje kamenca“ i postupati u skladu s uputama za njegovo uklanjanje.

Ako korisnik ulije vodu u spremnik ladice i ne pokrene program na paru, vodu može ukloniti iz sustava pritiskanjem senzora ∇ $\wedge$.

Specijalne funkcije upravljačke ploče

Blokada upravljačke ploče

Blokadu uključiti istovremenim dodirivanjem i pridržavanjem senzora: OK i ∇ oko 3 sekunde. Aktiviranje blokade na zaslonu signalizira trajno svijetljenje simbola  i poruka: *za odblokiranje istovremeno pritisnuti ∇ i OK*. Poruka je prikazana 3 sekunde. U režimu blokade poruka se pojavljuje svaki put kad dodirnemo bilo koji senzor.

Kad je aktivna blokada upravljačke ploče nije moguće unošenje bilo kakvih promjena u podešene programe pečenja, svi senzori osim OK, ∇ i ① nisu aktivni, a dok je blokada uključena senzor OK može biti korišten samo sa senzorom ∇ za isključivanje blokade, a senzor OK dodatno za brisanje završenog programa. Senzor ①, dok je blokada aktivna, služi samo za prekidanje djelovanja programa, ne za prelazak u izbornik.

Blokadu isključiti istovremenim dodirivanjem i pridržavanjem senzora OK i ∇ oko 3 sekunde.

UPORABA

Isključenje blokade na zaslonu signalizira gašenje simbola  i poruke: *za odblokiranje istovremeno pritisnuti*  i OK.

Pozor. Blokada je aktivna i nakon prekida napajanja.

Automatski prekid napona

Ako pećnica radi s bilo kojom funkcijom grijanja kroz specifično dugo vremensko razdoblje, upravljačka ploča isključuje električne elemente uređaja.

Primjer. Ako temperatura u komori pećnice iznosi 200 °C električni elementi će biti isključeni nakon oko 3 sata rada pećnice. Kad temperatura iznosi 100 °C nakon oko 10 sati. To je zaštita pećnice od pregrijavanja.

Ako je upravljačka ploča isključila sve električne elemente, to signalizira pulsirajući zaslon i simbol .

Automatski prekid napajanja električnih elemenata isključujemo kad u stanju mirovanja dodirujemo senzor , slijedi izlaz u izbornik.

Noćni režim

U satima od 22.00 do 6.00 upravljačka ploča automatski prelazi u noćni režim – intenzivnost rasvjete zaslona je manja.

Signalizacija otvorenih vrata

Ako su tijekom trajanja procesa / programa vrata otvorena, nakon 30 sekundi oglašava se zvučni signal, a na ekranu se pojavljuje natpis OTVORENA VRATA.

OpenUp!

Ova funkcija je automatsko otvaranje vrata pećnice dodirivanjem ručke. Možemo izabrati dva načina otvaranja – jednokratni (na zaslonu se pojavljuje simbol ) i višekratni (na zaslonu se pojavljuje simbol ). Jednokratni režim uzrokuje da je otvaranje vrata moguće samo jednom nakon svakog uključivanja

pećnice. Višekratni režim omogućava automatsko otvaranje vrata svaki put kad korisnik dodirne vrata i kad je pećnica uključena.

VAŽNO: Funkcija OpenUp! ne djeluje kad pećnica nije aktivna (nalazi se u režimu Stand by, sat prikazuje samo trenutno vrijeme).

Za uključenje funkcije, kad senzorima   uđemo u sekciju OpenUp!, izabrati jednu opciju:

VIŠEKратно OTVARANJE
JEDNOKRATNO OTVARANJE
ISKLJUČITI

IZLAZ

Za otvaranje vrata dodirnom treba dodirnuti metalni dio ručke vrata pećnice. Dodir mora biti trajan, dakle trajati min 0,5 sekundi. Osjetljivost ručke je podešena na takav način da je možemo dodirnuti dlanom ili pokrivenim dijelom tijela, na primjer laktom ili koljenom.

Vrata uvijek možemo otvoriti ručno, povlačenjem ručke, neovisno od postavki funkcije OpenUp!.

Pozor! Kod aktivne funkcije OpenUp!, posebno u višekratnom režimu, vrata je lako otvoriti, čak i slučajno. Preporučujemo stalni nadzor nad malom djecom ili deaktiviranje funkcije OpenUp!.

Ventilator za hlađenje

Djelovanje rashladnog ventilatora je neovisno od podešenih funkcija i stanja upravljačke ploče. Motor za hlađenje se automatski uključuje kad je aktivna bilo koja funkcija. Motor je uključen od trenutka kad temperatura u komori pređe 80°C. Ispod te temperature ventilator za hlađenje se automatski isključuje.

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,
- vrijeme pečenja se ne može skratiti postavljanjem viših temperatura, preporučuje se zagrijati pećnicu prije pečenja,
- ne mijenjajte postavke temperature i ograničite otvaranje vrata tijekom pečenja što je više moguće.

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	 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

Način priprema- nja jela	Funkcija pećnice	Temperatura (°C)	Razina	Vrijeme (min.)
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kolač od dizanog tijesta/cupcakes		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kolač od dizanog tijesta/cupcakes		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.

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Postavke za programe na paru

Broj programa	Naziv programa ²⁾	Funkcija pećnice	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]	Razina	Jela
P01S	Kuhanje na pari	 1 etapa para	100	50	3	Povrće, riža, kaša, shakshuka, creme Brulée, jaja na bečki način
P02S	Kuhanje na pari + roštilj	 1 etapa para	100	25	3	Zapečena riba, zapečene makarone
		2 etapa žar	220	20		
P03S	Podgrijavanje i pasterizacija	 1 etapa para	90	25	3	
P04S	Svinjetina na niskoj temperaturi	 1 etapa para	80	240	3	Svinjetina slow cook
P05S	Delikatno meso na niskoj temperaturi	 1 etapa para	70	120	3	Purica, svinjski kare, goveđi obrazi, iverak, prepelica
P06S	Obično pecivo	 1 etapa para	50	30	3	Focaccia, žemlje, kruh
		2 etapa konvencionalno grijanje	200	30		
P07S ¹⁾	Perad	 1 etapa para	180	75	3	Perad
P08S ¹⁾	Roštilj + pečenje na pari	 1 etapa žar	220	20	3	Jela u jednoj posudi – gulaš, musaka, ratatouille, meso
		2 etapa para	120	90		
P09S	Pečenje s parom	 1 etapa para i konvencionalno grijanje	150	120	3	Pašteta, fondant (vrijeme 12 min.)
P10S	Uklanjanje kamenca		100	15		

¹⁾ U programu je uključeno brzo zagrijavanje za ostvarivanje zadane temperature.

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⁾	28 - 32
	Pekač za pecivo	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Pekač za pecivo	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Pekač za pecivo Plitica za pečenje	2 + 4 2 – pekač za pecivo ili meso 4 - pekač za pecivo		150 ¹⁾	27 - 30
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 PEĆNICE

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

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

- Pećnicu čistiti nakon svake uporabe. Prilikom čišćenja pećnice uključiti rasvjetu koja poboljšava vidljivost radnog prostora.
- Komoru pećnice prati isključivo toplom vodom s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa.
- Nakon pranja komore pećnicu brisati dok se ne osuši.

Važno!

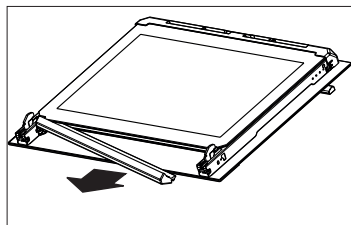
Za čišćenje i održavanje ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje, agresivne deterdžente niti predmete za ribanje.

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

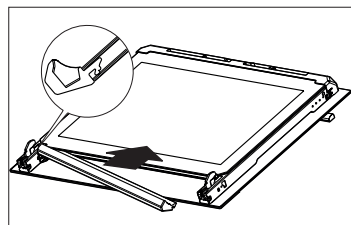
Demontiranje ocjeđivača

Ocjeđivač je montiran pomoću kopče između unutarnjeg i središnjeg stakla.

- Kako biste demontirali ocjeđivač, povucite ga prema dolje, počevši od jednog kraja (s desne ili lijeve strane).

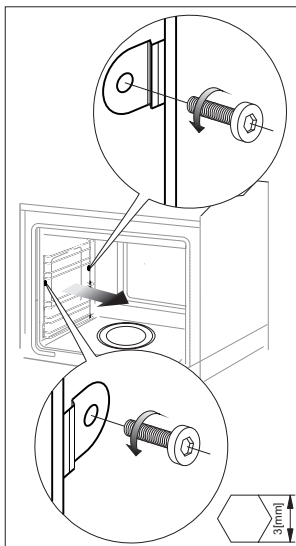


- Kako biste montirali ocjeđivač umetnite izbočinu koja strši između stakala, počevši od jednog kraja.



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

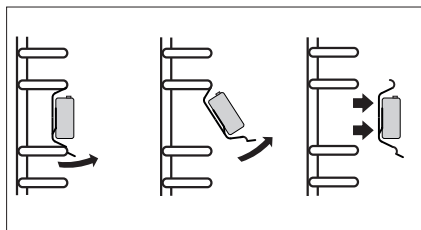
- Pećnice su opremljene lako izvlačivim žičanim vodilicama (rešetkama) za plitice pećnice. Vadimo ih pomoću imbus ključa veličine 3 vijka od držača rešetke. Nakon pranja vodilicu montirati u komori pećnice. Prije zavrtnja provjeriti da li se nosači nalaze u otvorima u bočnoj stijenci komore pećnice.
- Pećnice posjeduju nehrđajuće izvlačive vodilice plitica koje su pričvršćene na žičane vodilice. Vodilice izvlačiti i prati zajedno sa žičanim vodilicama. Prije postavljanja plitica, vodilice izvući (ako je pećnica zagrijana vodilice izvući tako da zakačimo stražnji rub plitice na odbojnice na prednjem dijelu izvlačivih vodilica) i nakon toga ugurati zajedno s pliticom.



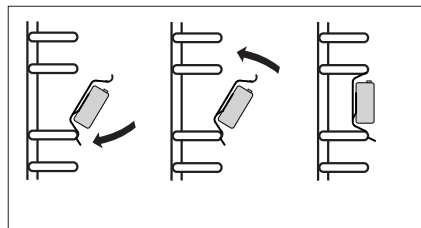
Vađenje žičanih vodilica

Pozor!

Teleskopske vodilice ne prati u perilicama za posuđe.



Vađenje teleskopskih vodilica

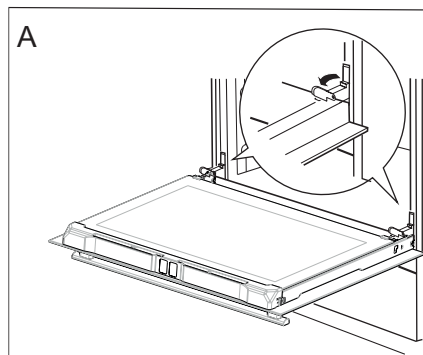


Stavljanje teleskopskih vodilica

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

Vađenje vrata

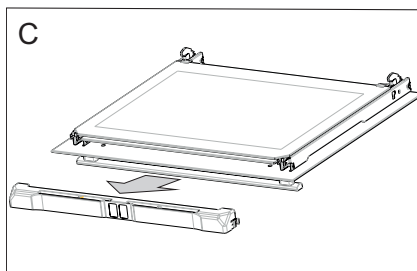
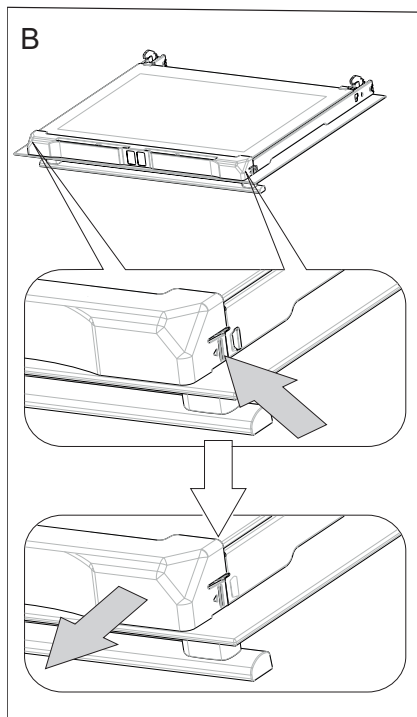
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost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



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

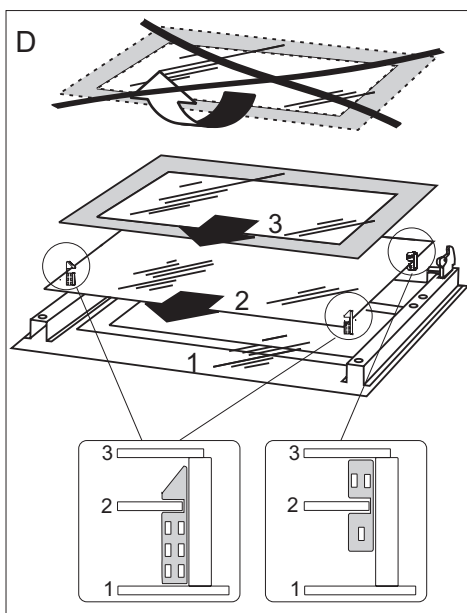
2. Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem dijelu vrata). Crt. D.

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

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

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

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



Vađenje unutrašnjih stakala.

Promjena halogene žarulje rasvjete pećnice

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

1. Isključiti napajanje pećnice
2. Izvaditi umetke pećnice.
3. Ako pećnica posjeduje teleskopske vodilice, treba ih izvaditi.
4. Pomoću križnog odvijača odviti 4 pričvrtna vijka s poklopca žarulje, skinuti poklopac i izvaditi brtvu, oprati i potpuno osušiti.
5. Izvaditi halogenu žarulju povlačeći je prema dolje pomoću krpe ili papira, po potrebi je zamijeniti novom G9.

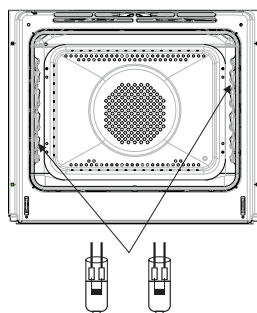
-napon 230V

-snaga 25W

6. Precizno umetnuti halogenu žarulju u gnijezdo.

7. Staviti poklopac žarulje pamteći o brtvi. Pričvrstiti.

Pozor: Paziti da montiranu halogenu žarulju neposredno ne dodirujemo prstima!



Rasvjeta pećnice

RJEŠAVANJE PROBLEMA

U svakoj hitnoj situaciji:

- isključiti radne elemente pećnice,
- isključiti električno napajanje
- neke sitne kvarove korisnik može samostalno ukloniti pomoću napomena koje su navedene u nižoj tablici. Prije nego što se obratite centru za korisnike ili servisu provjerite sljedeće točke u tablici.

Problem	Uzrok	Postupak
1. Uređaj ne radi.	Prekid napajanja strujom.	Provjeriti osigurač u kućnoj instalaciji, pregoreni promijeniti.
2. Ne radi rasvjeta pećnice.	Žarulja nije dobro zavrnuta ili je oštećena.	Promijeniti pregorenu žarulju (vidi poglavlje <i>Čišćenje i održavanje</i>).
3. Zaslون 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>).
4. Ne radi ventilator kružnog grijanja.	Opasnost od pregrijavanja! Odmah isključiti pećnicu iz mreže (osigurač). Obratiti se najbližem servisu.	
5. Na zaslonu se pojavljuje E2.	Greška djelovanja senzora za razinu vode.	Obratiti se najbližem servisu.

Ako problem nije riješen, isključiti električno napajanje i prijaviti kvar.

Pozor! Sve popravke obavljaju isključivo kvalificirani tehničari servisa.

TEHNIČKI PODACI

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

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

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

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

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

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

Izjava proizvođača

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

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

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

Ovaj tip radijske opreme je skladu s Direktivom 2014/53/EZ. Cijeli tekst izjave o sukladnosti dostupan je na internetskoj adresi proizvođača, uvoznika ili ovlaštenog predstavnika.

SPOŠTOVANI KUPEC,

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

Za vsak pečico, ki zapusti tovarno, se pred pakiranjem na kontrolnih mestih temeljito preveri varnost in funkcionalnost.

Prosimo, da pred začetkom uporabe naprave pozorno preberite navodila za uporabo. Zagotavljanje usklajenosti z vsebino v navodilih vas bo ščitilo pred neustrezno uporabo.

Navodilo je treba shraniti in hraniti tako, da ga boste imeli vedno pri roki. Skrbno upoštevajte navodila za uporabo, da preprečite kakršnokoli nezgodo.

Pozor!

Pečico začnite uporabljati šele, ko se seznanite s tem navodilom za uporabo.

Pečico je namenjen izključno za hišno gospodinjsko uporabo.

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

NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE

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

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

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

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

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

Pozor. Za izognitev možnosti električnega udara se je treba pred zamenjavo žarnice prepričati, da je naprava izklopljena. Za čiščenje pečice se ne sme uporabljati opreme za čiščenje s paro.

NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE

Da bi se izognili pregrevanju, naprave ne smete nameščati za okrasna vrata.

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

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

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



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

dosegamo na naslednji način:

- **Preprečujemo nepotrebno „kukanje pod pokrovko“.**

Ne odpiramo po nepotrebem prepogosto vrat pečice.

- **Uporabljamo pečico samo v primerih večje količine jedi za pripravo.**

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

- **Izkoristitev toplote po izklopu pečice.**

V primeru časov priprave jedi prek 40 minut je brezpogojno treba izklopiti pečico 10 minut pred koncem pečenja ali kuhanja.

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

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

- **Ne vgrajujemo pečice v neposredni bližini hladilnikov /zamrzovalnikov.**

Poraba energije se zaradi tega po 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

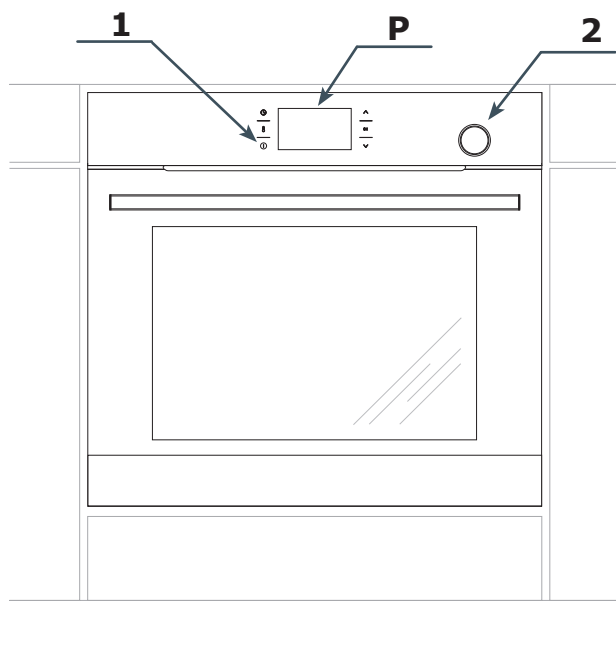


Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke.

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



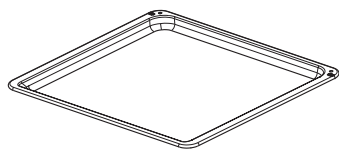
P Elektronski programer

1. Stikalo za vklop / izklop

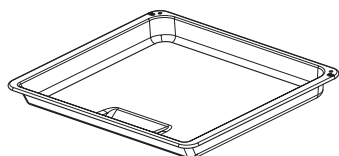
2. Nosilec posode za vodo

KARAKTERISTIKE IZDELKA

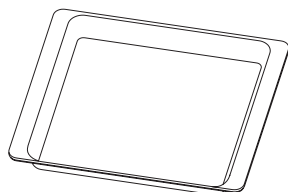
Dodatna oprema



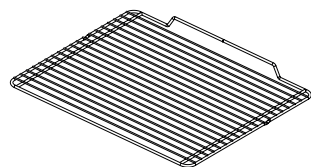
Pekač za pecivo



Pekač za peko (globoki)



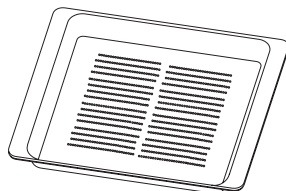
Posoda polna



*Rešetka za peko na žaru
(sušilna lestvica)*



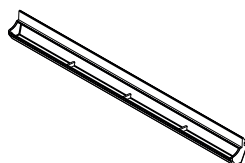
Sonde za meso



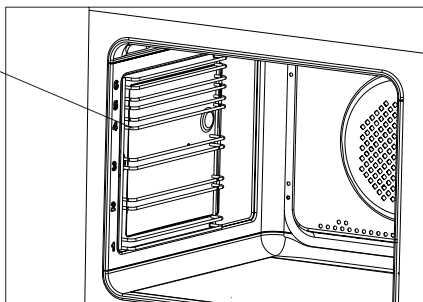
Posoda z luknjami

Odcejalnik

Tovarniško je nameščen na vratih pečice. Odcejalnik lovi kondenzirano vodo, ki steče z vrat pečice, ko jih odprete po končanem parnem programu.



Stranski lestvici

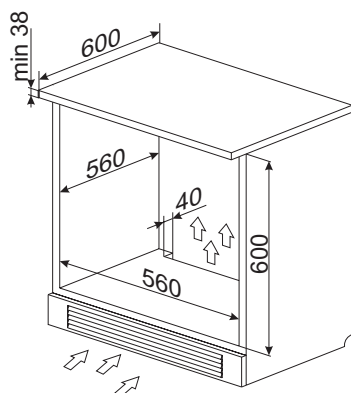


INSTALACIJA

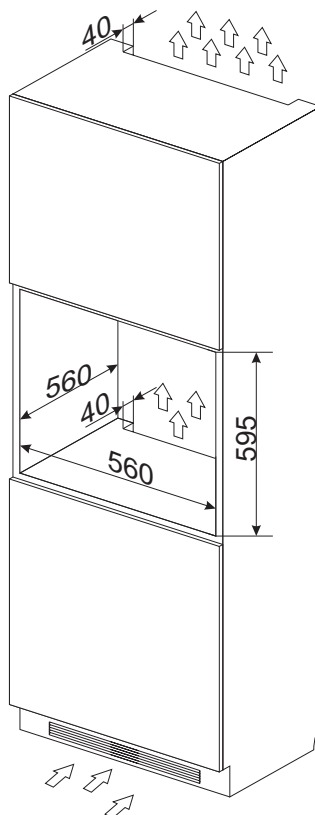
Vgradnja pečice

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

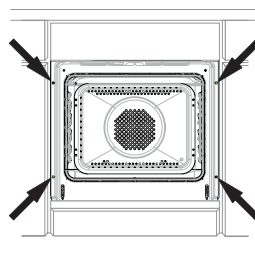
Sl. A



Sl. B



Sl. C



Pozor:

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

INSTALACIJA

Priklop pečice na električno napeljavo

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

- Pečica je tovarniško prilagojena za napajanje z izmeničnim enofaznim tokom (230V 1N~50 Hz) in opremljena s priklopnim vodom 3 x 1,5 mm² dolžine približno 1,5 m z zaščitnim kontaktom.
- Priklopna vtičnica električne napeljave mora imeti ozemljitveni količ. Pečica mora biti nameščena tako, da bo priklopna vtičnica električne napeljave dostopna za uporabnika.
- Pred priklopom pečice na vtičnico je treba preveriti, ali:
 - bosta varovalka in električni sistem zdržala obremenitev štedilnika, napajalni tokokrog, vtičnica, morajo biti zaščiteni z varovalko min. 16A.
 - je električna napeljava opremljena z učinkovitim sistemom ozemljitve, ki izpolnjuje zahteve veljavnih standardov in predpisov,

Po namestitvi pečice mora biti dostopen vtič.

Pozor! Če se neodstranljivi napajalni kabel poškoduje, mora biti zamenjan pri proizvajalcu ali pri specializiranem servisu oz. kvalificirani osebi, saj se s tem izognemo nevarnosti.

Pred prvim zagonom

- Odstranite vse elemente pakiranja, še posebej tiste elemente, ki med prevozom varujejo notranjost pečice.
- Iz notranjosti pečice odstranite vse dele opreme in jih natančno umijte v topli vodi z nežnim detergentom za pomivanje posode.
- S površine izvlečnih teleskopskih vodil odstranite zaščitno folijo.
- Za pomivanje notranjosti pečice uporabite toplo vodo z dodatkom nežnega detergenta. Ne uporabljajte trdih ščetk ali gobic. Te lahko uničijo oblogo, s katero je prekrita notranjost pečice.

Panel za upravljanje

Glavno stikalo ① se nahaja ob levi strani ekrana. Zagon glavnega stikala nastopi po dotiku stekla na označenem mestu (nastopa piktogram) in je signaliziran z v meniju nastavev izbranim zvočnim signalom. (Glej poglavje: *Elektronski programator*).

Površine senzorjev morajo biti čiste.

Ogrevanje notranjosti pečice

- Vključite ventilacijski sistem v prostoru ali odprite okno.
- Izberite konvencionalno funkcijo  ali termocirkulacijo  (natančen opis teh funkcij se nahaja v nadaljevanju navodil za uporabo).

Pečica mora delovati vsaj 30 minut, v času delovanja pa se bo pojavil vonj, ki nastopi le na začetku, ob uporabi pečice pa ta vonj po določenem času uporabe izgine. To je običajen pojav, ki se imenuje ogrevanje notranjosti pečice.

Funkcija WiFi

Pečica je opremljena s funkcijo WiFi. To pomeni, da jo lahko od daleč upravljate s pomočjo mobilne aplikacije.

Pozor:

- Vedno sproti izbor potrdite s senzorjem OK, vrednost pa spremenite s senzorjema ∇ $\wedge$.
- Po potrditvi funkcije se ekran vrne na meni WiFi.
- V primeru 30-sekundnega nedelovanja programator preide v način StandBy.
- Takojšen izhod iz menija in prehod v način pripravljenosti je prav tako mogoč po hkratnem dotiku na $\wedge$ in OK.

Če želite vklopiti meni WiFi, se v stanju pripravljenosti (StandBy) dotaknite in držite senzor . Nato s senzorjema ∇ $\wedge$ izberite eno od spodnjih opcij:

- NAPAJANJE WIFI,
- PARA,
- MONITORING,
- UPRAVLJANJE,
- RESET,
- ERROR.

S senzorjema ∇ $\wedge$ izberite funkcijo in potrdite s senzorjem OK. Nato izberite možnost ON/OFF ali v primeru RESET YES/NO. Vsakič izbor potrdite s senzorjem OK.

Pozor: Napajanje WiFi je tovarniško nastavljeno na položaj OFF.

Možni načini povezave:

- Povezava AP – neposredna povezava mobilne naprave s pečico brez uporabe naprav domačega omrežja WiFi.
- Povezava LAN – povezava mobilne naprave s pečico prek domačega omrežja WiFi, dostop zunaj tega omrežja je izključen.
- Povezava WAN – povezava mobilne naprave s pečico s pomočjo internetnega omrežja, dostop s poljubnega mesta na svetu.

Pozor: Označbe povezav se na ekranu spremenijo glede na zadnjo aktivno. Privzeto nastopa AP. Vrsta povezave se spreminja s pomočjo mobilne aplikacije.

Navodila konfiguracije korak za korakom se nahaja na spletni strani www.amica-group.de

Kode napak: Od trenutka, ko nastopi težava pri povezavi do trenutka rešitve problema bo napaka prikazovana v meniju na položaju SEZNAM NAPAK oz. po vstopu v meni WiFi:

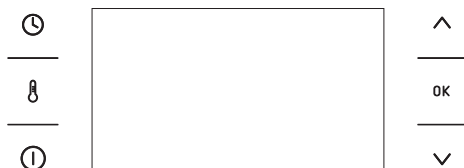
Na-paka	Razlog	Rešitev
E20	Napaka povezave	Poskusite ponovno vzpostaviti povezavo, v primeru, da vam to ne uspe, stopite v kontakt z administratorjem tega omrežja
E21	Prenapolnitev (Omejeno število uporabnikov)	Programator si bo zapomnil vse uporabnike, ki so se brezžično povezali z napravo, če želite počistiti seznam odklopite napravo od napajanja in jo ponovno priključite

Pomembne informacije za pravilno konfiguracijo:

- Prepričajte se, da je pečica priključena na napajanje
- V načinu AP se prepričajte, da ste v doseg omrežja (identifikator omrežja (SSID): SmartIN).
- V načinu LAN se prepričajte, da je vaša naprava z mobilno aplikacijo povezana na domače omrežje WiFi, s katerim želite povezati pečico.
- V načinu WAN se prepričajte, da ima vaše omrežje WiFi povezavo z internetom.
- V načinih LAN in WAN boste potrebovali vaše geslo za domače omrežje WiFi.
- TKIP ali TKIP / AES šifriranje.
- WiFi v pečici deluje z 2,4 GHz.
- Odklenjena komunikacijska vrata TCP/IP: 7770, 7773, 7763.
- Brez filtriranja za oddajna sporočila UDP (multicasting).
- Ko seznanjate aplikacijo s pečico, izklopite prenos podatkov v mobilnih omrežjih in uporabite samo povezavo WiFi.

UPORABA

Elektronski programator



Programator je opremljen z ekranom LCD oziroma 6 senzorji na dotik:

Senzor	Opis	Simbol	Opis
	Stikalo za vklop / izklop (Način StandBy)		Blokada programatorja
	Nastavitev temperature		Urejanje temperature
	Nastavitev ure		Aktivni katalizator vonja
	Plus / navzgor [+]		Blokada vrat (piroliza)
OK	Potrditev		Čas konca
	Minus / navzdol [-]		Čas delovanja
			Avtomatičen izklop napajanja

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

Pozor: Po izklopu napajanja in ponovnemu priklopu (pri izpadu napetosti) programator avtomatično preide v način pripravljenosti (StandBy) in takoj prikaže aktualno uro.

Prvi vklop pečice in izbor jezika uporabe programatorja

Po priklopu izdelka na električno napeljavo se zažene meni programatorja: JEZIK.

S pomočjo senzorjev poiščemo vsebino zavihka JEZIK. Po prikazu jezika, v katerem želimo, da se prikazujejo obvestila na ekranu, je potrebno izbor potrditi z dotikom na senzor OK.

Nastavitev trenutnega časa

Potem, ko izberemo in potrdimo jezik, je potrebno potrditi uro, ki je prikazana na ekranu s senzorjem OK ali jo spremeniti s senzorji .

Sprememba časa nastopi v obdobju od 0:00 do 23:59, v primeru prikaza ure v nastavitvi 24 h ali v obdobju od 0:00 do 12:00 v primeru prikaza ure v nastavitvi AM/PM.

UPORABA

Po nastavitvi ure programator preide v način pripravljenosti pri katerem se na ekranu izpiše samo aktualna ura.

Če želite preiti iz stanja pripravljenosti na aktualno uro, se je potrebno dotakniti senzorja ①. Po prikazu menija z uporabo senzorjev ∨ ∧ izberemo zavihek NASTAVITVE izbor pa potrdimo s senzorjem 0K. Potem, ko vstopimo v zavihek ČAS z uporabo senzorjev ∨ ∧ izberemo zavihek URA, izbor pa potrdimo s senzorjem 0K.

Pomembno!

V vsakem trenutku se lahko premaknete iz delovnega ekrana v podmeni z enostavnim dotikom na senzor ∧ in 0K.

Meni

Če želite preiti iz načina pripravljenosti v meni, se morate dotakniti ①. Po vstopu v meni se med zavihki premikate s pomočjo senzorjev ∨ ∧.

V glavnem meniju so zavihki:

- NASTAVITVE,
- FUNKCIJE GRETJA,
- GOTOVI PROGRAMI,
- PROGRAMI UPORABNIKA,
- PARNI PROGRAMI,
- ČIŠČENJE,
- OPENUP!
- IZHOD.

Če želite izbrati poljuben zavihek, se morate dotakniti senzorja 0K.

Če v preteku 60 sekund uporabnik ne izvede izbora, programator avtomatično preide v način pripravljenosti. Takojšen izhod iz menija v način pripravljenosti je prav tako mogoč po izboru ikone IZHOD in potrditvi izbora s senzorjem 0K. Takojšen izhod iz menija in prehod v način pripravljenosti je prav tako mogoč po hkratnem dotiku na ∧ in 0K.

Nastavitve

Po dotiku na senzor ① programator preide

v meni, s pomočjo senzorjev ∨ ∧ izberemo zavihek NASTAVITVE in potrdimo izbor s senzorjem 0K.

V zavihku NASTAVITVE so dostopni:

- JEZIK,
- ČAS,
- OSVETLITEV,
- ZVOK,
- SVETLOST EKRANA,
- SERVIS,
- TOVARNIŠKE NASTAVITVE,
- IZHOD.

Med zgornjimi zavihki se lahko premeščate z uporabo senzorjev ∨ ∧. Potrditev izbora enega od zgornjih zavihkov se izvaja s senzorjem 0K.

Izhod iz zavihka NASTAVITEV v zavihek meni je mogoč po izboru *izhoda* s senzorjem ∨ ∧ in potrditvijo tega izbora 0K.

Takojšen izhod iz zavihka NASTAVITEV v meni in naprej v stanje pripravljenosti je mogoče po vsakokratnem dotiku ∧ in 0K.

Jezik

Po tem, ko s senzorji ∨ ∧ izberemo zavihek JEZIK izvedemo potrditev izbora s pritiskom na 0K.

V zavihku jezik so dostopni:

- DEUTSCH,
- ENGLISH,
- POLSKI,
- РУССКИЙ,
- ČESKY,
- SRBSKI,
- LIETUVIŠKAI,
- EESTI,
- LATVISKI,
- FRANÇAIS,
- ESPAÑOL,
- TÜRKÇE,
- SVENSKA,
- NORSK,
- SUOMI,
- DANSK,

UPORABA

- ITALIANO,
- NEDERLANDS
- IZHOD,

Izhod iz zavihka JEZIK v zavihek NASTAVITVE je mogoč po izboru IZHODA s senzorji $\checkmark$ $\wedge$ in potrditvi tega izbora s senzorjem OK. Takojšen izhod iz zavihka JEZIK v meni in naprej v stanje pripravljenosti je mogoč po vsakokratnem dotiku na $\wedge$ in OK.

Čas

Po tem, ko s senzorji izberemo $\checkmark$ $\wedge$ zavihek ČAS izvedemo potrditev izbora OK. V zavihku ČAS so dostopni:

- URA,
- ŠTOPARICA,
- TIP URE,
- FORMAT URE,
- IZHOD.

S senzorji $\checkmark$ $\wedge$ izberemo enega od zavihkov zgoraj, izbor potrdimo z OK.

Vrsta ure

Po potrditvi izbora zavihka *vrsta ure* s senzorjem OK imamo na voljo naslednje zavihke:

- DIGITALNI,
- S KAZALCI.

Po tem, ko s senzorji $\checkmark$ $\wedge$ izberemo zavihek VRSTA URE potrdimo izbor OK. Potrjen izbor se shrani v programatorju in hkrati programator avtomatično preide v zavihek ČAS (nivo višje).

Izbrana vrsta ure se bo od tega trenutka naprej pojavljala v desnem zgornjem kotu delovnega ekrana oz. v načinu pripravljenosti.

Format ure

Po potrditvi izbora zavihka FORMAT URE s senzorjem OK imamo na voljo naslednje zavihke:

- 24h,
- AM / PM.

Po tem, ko s senzorji $\checkmark$ $\wedge$ izberemo primerne

možnosti prikaza ure, potrdimo izbor z OK. Potrjen izbor se zapiše v programatorjev spomin, istočasno pa programator avtomatično preide v zavihek ČAS (nivo višje).

Ta možnost je dostopna le v primeru prikaza ure s števkami.

Minutnik

Po potrditvi izbora zavihka KUHINJSKA URA s senzorjem OK je na ekranu programatorja prikazan čas v formatu: 00:00.

Dodatno je kuhinjska ura dostopna po izhodu iz načina pripravljenosti s senzorjem ① in uporabi senzorja ⌚.



Če v preteku 5 sekund ne vnesete nobene spremembe, se ekran vrne v način pripravljenosti.

Spremembe nastavitve kuhinjske ure se izvaja s senzorji $\checkmark$ $\wedge$ z natančnostjo do 1 sekunde. Po potrditvi OK se na ekranu začne odštevanje pretečenega časa.

Spremembe nastavitve kuhinjske ure lahko izvajate tudi med odštevanjem pretečenega časa po dotiku ⌚.

Po preteku časa se oglasi zvočni signal, na ekranu pa je prikazan čas - 00:00.

Signal lahko izklopite z dotikom na senzor OK. Programator preide v način pripravljenosti.

Osvetlitev

Po potrditvi izbora zavihka OSVETLITEV s senzorjem OK imate na voljo:

- STALNA OSVETLITEV

UPORABA

- ECO OSVETLITEV

Po tem, ko s senzorji ∇ $\wedge$ izberete eno od zgornjih možnosti osvetlitve notranjosti pečice, potrdite izbor z OK. Programator avtomatično preide v zavihek NASTAVITVE (nivo višje).

STALNA OSVETLITEV

Pri izbrani opciji stalni način, med delovanjem izbranega programa (funkcije gretja) bo osvetlitev pečice svetila ves čas delovanja programa (funkcije gretja) ali pri odprtih vratih pečice.

ECO OSVETLITEV

Pri izboru te možnosti se med delovanjem izbranega programa (funkcije gretja) osvetlitev prižge za 30 sekund, če se med delovanjem pečice dotaknemo poljubnega senzorja. Pri odpiranju vrat pečice je osvetlitev vklopljena tako dolgo, kot so odprta vrata pečice, vendar ne dlje od 10 minut, po tem času se osvetlitev namreč izklopi.

Zvok

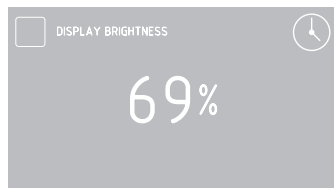
Po potrditvi izbora zavihka zvok s senzorjem OK, imate na voljo:

- TON 1,
- TON 2,
- TON 3,

Po tem, ko s senzorji ∇ $\wedge$ izberete eno od zgornjih možnosti, potrdite izbor z OK. Programator preide avtomatično v zavihek NASTAVITVE (nivo višje).

Svetlost ekrana

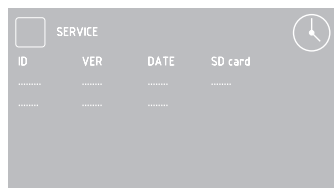
Po potrditvi izbora zavihka SVETLOST EKRANA s senzorjem OK se na ekranu pojavi obvestilo z vrednostjo v %.



S senzorji ∇ $\wedge$ spremenimo svetlost ekrana v razponu 0-100% z natančnostjo do 1%. Nastavljen nivo svetlosti ekrana potrdite z OK. Programator avtomatično preide v zavihek NASTAVITEV (nivo višje).

Servis

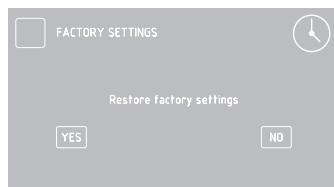
Po potrditvi zavihka SERVIS s senzorjem OK, se na ekranu pojavi obvestilo kot zgoraj.



V primeru, da elektronika odkrije eno izmed definiranih napak, bo ta prikazan na ekranu.

Tovarniške nastavitve

Po potrditvi zavihka TOVARNIŠKE NASTAVITVE s senzorjem OK, se na ekranu pojavi obvestilo kot zgoraj.



S senzorji ∇ $\wedge$ imamo možnost, da povrnemo tovarniške nastavitve ali ostanemo pri aktualnih nastavitvah.

UPORABA

V primeru, da izberemo "ne" in izbor potrdimo s senzorjem OK programator preide v zavihek NASTAVITEV (nivo višje) in ohrani aktualne nastavitve.

V primeru, da izberemo "da" se programator vrne na tovarniške nastavitve.

Funkcije gretja

Po tem, ko s senzorji ∇ $\wedge$ izberemo zavihek FUNKCIJE GRETJA, potrdimo izbor s senzorjem OK.

V zavihku FUNKCIJE GRETJA so dostopni:

- HITRO SEGREVANJE
- KONVENCIONALNA
- PECIVO
- ŽAR
- TURBO ŽAR
- SUPER ŽAR
- TERMOCIRKULACIJA
- PIZZA
- PORUMENITEV
- ZAPEČENOST
- ODMRZOVANJE
- TERMO CIRKULACIJA ECO
- IZHOD

Sestav funkcij in njihove realizacije oz. razpon možnih nastavitev temperatur in privzetih nastavitev najdete v tabeli.

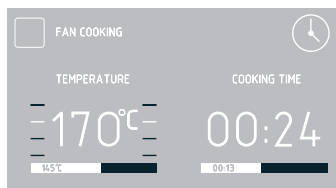
Opis funkcije	Realizacija	Temperatura [°C]		Privzeta temp.[°C]	Nivo od spodaj
		min.	maks.		
HITRO SEGREVANJE	grelec termocirkulacije + ventilator + žar	30	280	180	3
KONVENCIONALNA	spodnji grelec + zgornji grelec	30	280	180	3
PIŠKOTI	spodnji grelec + zgornji + ventilator	30	280	170	3
ŽAR	žar	30	280	280	4
TURBO ŽAR	žar + ventilator	30	280	200	2
SUPER ŽAR	žar + zgornji grelec	30	280	280	4
TERMOCIRKULACIJA	grelec termocirkulacije + ventilator	30	280	170	3
PIZZA	grelec termocirkulacije + spodnji grelec + ventilator	30	280	220	2
PORUMENITEV	+ ZGORNJI GRELEC	30	230	180	-
ZAPEČI	spodnji grelec	30	240	200	-
ODMRZOVANJE	ventilator	-	-	-	3
TERMOCIRKULACIJA ECO*	grelec termocirkulacije + ventilator	30	280	170	3

* Pri uporabi funkcije termocirkulacije ECO se zažene optimiziran način gretja, katerega cilj je varčevanje z energijo med pripravo jedi.

UPORABA

Termocirkulacija

Po tem, ko s senzorji ∇ $\wedge$ izberete funkcijo TERMOCIRKULACIJA, potrdite izbor s senzorjem OK. Na ekranu se pojavi obvestilo kot spodaj s privzeto temperaturo 170 °C in prikazanim 3 nivojem.



V preteku 5 sekund ko utripa simbol ⏸ je mogoča sprememba privzete temperature. Spremembe izvajamo s senzorji ∇ $\wedge$. Nastavitve potrdimo z OK, simbol ⏸ ugasne. Ponovna sprememba temperature je mogoča po dotiku na senzor ⏸ .

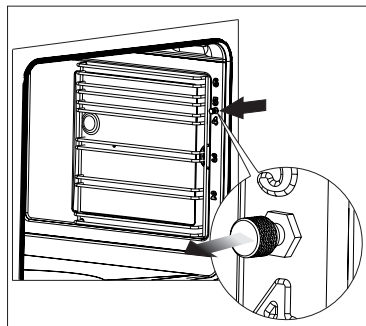
Opozorilo. Ko notranjost pečice doseže nastavljeno temperaturo, je to signalizirano z zvočnim signalom.

Konec delovanja programatorja se v primeru, ko ni nastavljen čas delovanja, izvede z dotikom na senzor ⏸ . Programator preide v način pripravljenosti.

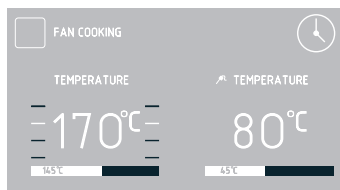
Uporaba sonde za meso

Po izboru funkcije gretja je potrebno nastaviti zeleno temperaturo procesa ali pa sprejeti nastavljeno privzeto temperaturo.

Pozor. Vtičnica vtične sonde je zavarovano s pokrovčkom. Pred uporabo sonde je treba pokrovček odstraniti.



Nato je potrebno v vtičnico sonde za meso vtakniti vtičnik sonde. Na ekranu se pojavi temperatura sonde za meso s privzeto temperaturo 80 °C.



Od trenutka, ko sondo za jedi vtaknemo v vtičnico, 5 sekund utripa simbol ⏸ . Če v preteku 5 sekund v programator ne vnesemo nobene spremembe, bo za sondo za meso nastavljena privzeta temperatura.

Nastavitve temperature lahko spremenite s senzorji ∇ $\wedge$ z natančnostjo do 1 °C v razponu od 30 do 99 °C.

Po potrditvi OK se nastavljena temperatura shrani, na ekranu pa je prikazana aktualna temperatura za sondo za meso, ves čas je prikazan tudi simbol ⏸ .

Med trajanjem procesa je prav tako mogoča sprememba temperature.

Če želite to storiti, se je potrebno dotakniti senzorja ⏸ . Po prvem dotiku senzorja ⏸ se prikaže nastavljena temperatura za sondo, utripa simbol ⏸ in v tem trenutku je mogoče popraviti temperaturo.

Po potrditvi zadnje spremembe s senzorjem OK, simbol ⏸ preneha utripati, programator pa preide na običajno delovanje.

Dvakraten dotik senzorja ⏸ omogoča spremembo nastavitve temperature pečice. Spremembe nastavitve temperature se izvajajo s senzorji ∇ $\wedge$ z natančnostjo do 1 °C. Temperaturo potrdimo s senzorjem OK.

Po preteku časa se oglasi zvočni signal, ves čas pa utripa simbol ⏸ .

Signal lahko izklopite z dotikom na senzor OK. Programator preide v način pripravljenosti.

Sondo za temperaturo priporočamo za uporabo pri pečenju večjih porcij mesa (1kg in več). Ne priporočamo uporabo temperaturne sonde

UPORABA

za praženje mesa s kostjo in za perutnino.

V primeru, da temperaturne sonde ne uporabljamo, jo je potrebno izklopiti iz vtičnice in jo hraniti izven notranjosti pečice.

Pozor!

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

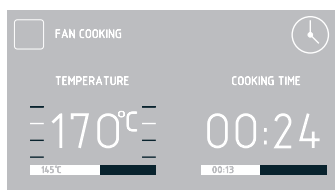
Temperature za sondo za meso

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

Nastavitev časa delovanja (za funkcijo gretja)

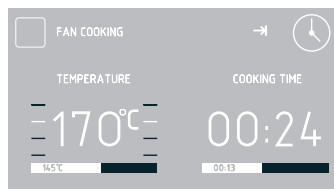
Pri nastavljeni funkciji gretja se dotaknemo senzorja ⌚, ko na ekranu začne utripati simbol →↲, ob obvestilu, ki prikazuje temperaturo, se prikaže obvestilo z opisom ČAS DELOVANJA, ekran za čas pa prikazuje "00:00".

Ekran pred nastavitvijo časa delovanja ali časa delovanja in konca delovanja.



Ekran z nastavljenim časom delovanja ali

časom delovanja in koncem delovanja.



Če v preteku 5 sekund ne vnesete nobene spremembe, se ekran vrne k prikazovanju samo temperature, izgine pa obvestilo o času delovanja in preneha utripati simbol →↲.

Spremembe časa se izvajata s senzorji ∨ ∧ z natančnostjo do 1 minute. Po dotiku na 0K se nastavljen čas delovanja shrani. Obvestilo ČAS DELOVANJA se spremeni na ČAS KONCA, hkrati nastavljen čas delovanja - npr.: 0:30 se spremeni na pravo uro konca delovanja, pretečeni čas nastavljenega časa delovanja pa je prikazan in animiran na pasu pod pravo uro konca, ves čas je prikazan tudi simbol →↲.

Po preteku časa se oglasi akustični signal, ves čas utripa simbol →↲.

Signal lahko izklopite z dotikom na senzor 0K. Programator preide v način pripravljenosti.

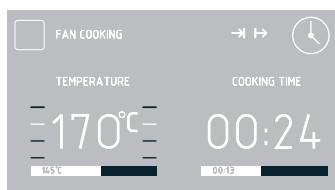
Opozorilo. Po koncu procesa lahko uporabnik dodatno podaljša čas trajanja procesa. Namesto 0K se dotaknete ⌚ in s senzorji ∨ ∧ nastavite dodaten čas.

Nastavitev časa delovanja in konca časa delovanja (za funkcijo gretja)

Nastavitev časa delovanja je opisana v prejšnjem poglavju.

Nastavitev konca časa delovanja.

Ko je ves čas prikazan simbol →↲ se dvakrat dotaknemo senzorja ⌚, na ekranu je ves čas prikazan simbol →↲ oz. začne utripati simbol ↳, na ekranu ČAS DELOVANJA je prikazana ura začetka časa delovanja.



Če v preteku 5 sekund ne vnesete nobene spremembe, se programator vrne na izvajanje prej nastavljene dejavnosti – torej v delovanje z nastavljenim časom delovanja in izbrano funkcijo gretja. Spremembe nastavitve ure konca časa delovanja se izvaja s pomočjo senzorjev ∇ $\wedge$ z natančnostjo do 1 minute.

Po tem, ko s senzorjem OK potrdite nastavljen konec časa delovanja, se ta shrani v spomin programatorja.

Obvestilo ČAS KONCA se spremeni na ČAS ZAČETKA, na ekranu pa je prikazan resničen čas začetka.

Če v preteku 60 sekund po nastavitvi parametrov delovanja pečice ne izvedemo nobene spremembe, programator preide v način pripravljenosti, na ekranu pa so poleg aktualnega časa prikazani tudi simboli $\rightarrow$ oziroma $\rightarrow$.

Po dotiku na ① programator preide iz načina pripravljenosti v prikaz nastavitev, ki so bile vnesene na ekranu.

Delovanje v nastavljenem načinu.

Ko je aktualna ura enaka uri začetka časa delovanja, nastopi vklop prej izbrane funkcije gretja.

Obvestilo ČAS ZAČETKA se zamenja s ČAS KONCA in na ekranu je prikazan resnični čas konca delovanja, pretečeni čas delovanja pa je prikazan in animiran na pasu pod resnično uro konca. V trenutku začetka časa delovanja izgine simbol $\rightarrow$, ostane pa simbol $\rightarrow$.

Po preteku časa se oglasi zvočni signal, ves čas pa utripa simbol $\rightarrow$. Signal lahko izklopite z dotikom na senzor OK. Programator preide

v način pripravljenosti.

Gotovi programi

Po tem, ko v meniju s senzorji ∇ $\wedge$ IZBERETE GOTOVE PROGRAME in jih potrdite s senzorjem OK imate na voljo naslednje zavihke:

- MESO
- PERUTNINA
- PIZZA
- ZAMRZNJENI IZDELKI
- PECIVO
- VZHAJANJE TESTA
- SUŠENJE
- OHRANJANJE TOPLOTE

Po izboru programa in potrditvi s senzorjem OK, imamo na voljo naslednje zavihke:

MESO

- GOVEDINA
- SVINJINA
- JAGNJETINA
- TELETINA

PERUTNINA

- PIŠČANEC
- RACA
- GOS
- PURAN

PIZZA

- TANKO TESTO
- DEBELO TESTO
- ZAMRZNJENA

ZAMRZNJENI IZDELKI

- RIBA
- BRUSKETA
- LAZANJA
- OCVRT KROMPIRČEK

PECIVO

- PECIVO Z DROBLJENIM TE-

STOM

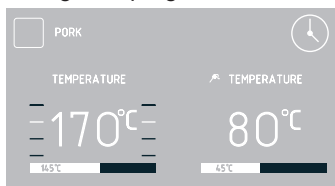
- PECIVO S SADJEM
- RULADA
- BISKVIT
- KOLAČKI
- PIŠKOTI
- KRUH

VZHAJANJE TESTA

UPORABA

SUŠENJE OHRANJANJE TOPLOTE

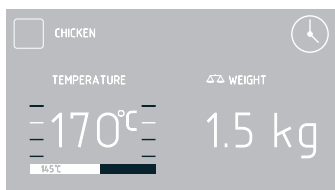
Po tem, ko s senzorji ∇ $\wedge$ izberete primeren zavihek, potrdite izbor s senzorjem OK. V vsakem trenutku lahko spremenite nastavitve temperature v notranjosti pečice ali temperature sonde mesa, vendar vpeljava kakršnihkoli sprememb povzroči, da ta program ni več gotovi program.



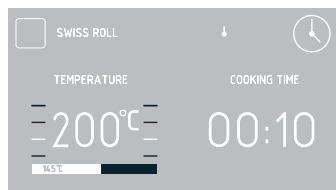
Če spremenimo eno od temperatur in jo shranimo v programe (v stanju utripanja primerni simboli: $\bullet$ ali ?) to povzroči, da se opis programa spremeni v opis funkcije gretja. Proces lahko prekinete v vsakem trenutku s pomočjo senzorja OK .

Po dotiku na OK programator preide v način pripravljenosti.

Pri nekaterih programih je mogoče spremeniti vrednost teže. Utripajoči simbol tehtnice obvešča, da lahko spremenite težo ali potrdite ponujeno privzeto težo. Nastavitve lahko spremenite s senzorji ∇ $\wedge$. Izbor potrdite s senzorjem OK, aktualna prikazana teža bo shranjena.

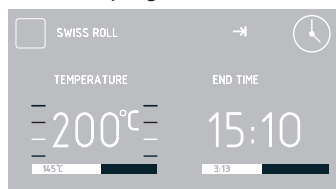


Začetek programa z začetnim segrevanjem pečice nastopi po tem, ko s senzorjem OK potrdite izbrani zavihek gotovega programa. Pečica je v fazi začetnega segrevanja do temperature 200 °C.



Po dosegu temperature 200 °C se pojavi zvočni signal z utripajočim simbolom $\bullet$. V notranjosti se ves čas ohranja temperatura 200 °C.

Po tem, ko jed položite v pečico in zaprete vratca se je potrebno dotakniti senzorja OK, da bi se osnovni program začel.



Po preteku časa gotovega programa se oglasi zvočni signal. Na ekranu je ves čas prikazana nastavljena temperatura v notranjosti pečice.

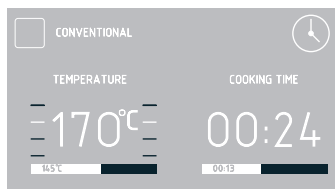
Signal lahko izklopite z dotikom na senzor OK. Programator preide v način pripravljenosti.

Programi uporabnika

Po tem, ko v meniju s senzorji ∇ $\wedge$ izberete programe uporabnika in jih potrdite s senzorjem OK, lahko spremenite nastavitve funkcije, temperature, nivoja pečenja in časa delovanja pečice.

Po tem, ko s senzorji ∇ $\wedge$ izberete program PROGRAM1-PROGRAM10 in potrdite svoj izbor s senzorjem OK, lahko spremenite nastavitve funkcije, temperature, nivoja pečenja in časa delovanja pečice.

UPORABA



Spremembe lahko izvajate podobno kot funkcije gretja.

Po tem, ko potrdite čas delovanja na ekranu, se pojavi klaviatura, ki omogoči, da vpišete in shranite ime lastnega programa. Ime programa ima lahko največ 25 znakov.

Po preteku časa programa uporabnika se oglasi zvočni signal. Na ekranu je ves čas prikazana nastavljena temperatura v notranjosti pečice.

Signal lahko izklopite z dotikom na senzor OK. Programator preide v način pripravljenosti.

Programi s paro

Po tem, ko se s senzorji ∇ $\wedge$ izberete zavitek PARNI PROGRAMI potrdite svoj izbor s senzorjem OK.

V zavihku PARNI PROGRAMI so dostopni:

- KUHANJE NA PARI
- KUHANJE NA PARI + ŽAR
- POGREVANJE & PASTERIZACJA
- SVINJINA NA NIZKI TEMPERATUR
- NEŽNO MESO PRI NIZKI TEMPERATUR
- OSNOVNO PECIVO
- PERUTNINA
- ŽAR + PEKA NA PARI
- PEKA NA PARI
- ODSTRANJEVANJE KAMNA
- IZHOD

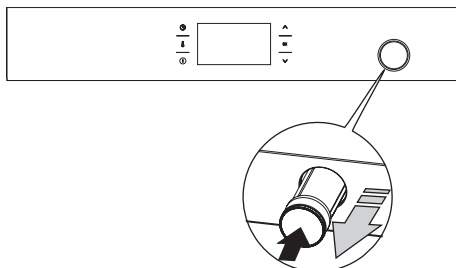
Z uporabo senzorjev ∇ $\wedge$ izberite primeren program in ga potrdite s senzorjem OK.

V opremo pečice so vključene posebne nerjaveče posode:

- luknjaste za zelenjavo in ribe

-polne za meso

Posode z jedmi je potrebno postaviti na rešetke. Zapreti vrata pečice.



V panelu za upravljanje se nahaja izvlečna posodica. Posodico je potrebno pritisniti in nato povleči naprej. Do posodice je potrebno vliiti 0,5 l vode. (Da je potrebno dodati vodo označuje utripajoče sporočilo na prikazovalniku »Dolijte 0,5l vode in pritisnite OK«).

Zaprete izvlečno posodico. Po izboru programa P01S-P09S z gumbom OK potrdite zagon programa.

POMEMBNO: Utripajoče sporočilo na zaslonu »Dodaj 0,5l vode« in zvočni signal v času trajanja programa pomenita, da je potrebno dodati vodo. Pri tem je potrebno postopati kot takrat, ko vodo dolijemo prvič. Sporočilo bo ponovno prenehalo utripati, ko voda doseže zahtevan nivo.

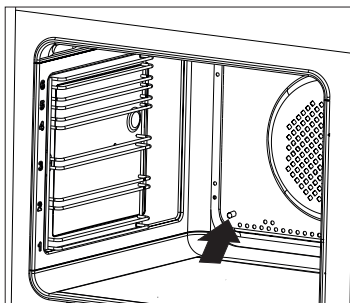
POZOR: Program se ne bo prekinil, ko zmanjka vode!

Po koncu programa se oglasi akustični signal, ki ga lahko izklopite s poljubnim senzorjem. S senzorjem OK sprejmete konec programa. Na ekranu se pojavi Sporočilo »Vlijte vodo«. Nato je potrebno nagniti vrata na prvi nivo nagnjenosti (pribl. 15 stopinj).

Po nekaj sekundah lahko odprete vrata do konca.

UPORABA

Nato morate podstaviti posodo (pekač za peko, globok) pod odtok vode.



Pritisk na senzor OK povzroči, da se ostanek vode odlije iz parnega sistema.

Če želite odstraniti ostanke vode po končanem parnem programu je potrebno notranjost pečice obrisati s suho krpo.

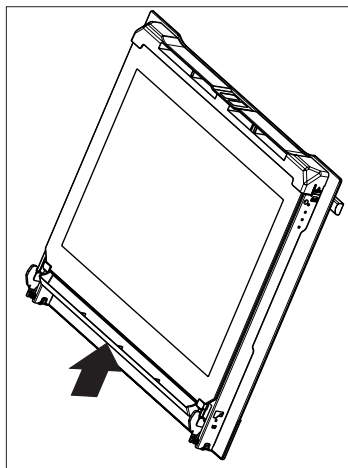
Po nekaj parnih programih je potrebno za približno 30 minut zagnati pečico s funkcijo gretja termocirkulacije na 180°C.

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

POMEMBNO: V času uporabe drugih programov, ki niso parni, v parnem sistemu ne sme biti vode. V času koriščenja standardnih funkcij gretja ni dovoljeno vlivati vode v iz vlečno posodico.

Vrata pečice opremljena z odcejalnikom

Odcejalnik je tovarniško nameščen na dnu vrat pečice.



Odcejalnik je treba po vsakem parnem programu očistiti vode, ki se nabere v njem. Priporočljivo je, da ga očistite s krpo ali pa ga razstavite, z njega očistite kondenz ter posušite. (Čiščenje in razstavljanje izvajajte, ko se pečica ohladi, v skladu z navodili v razdelku *Čiščenje in vzdrževanje*).

Opozorilo. Za standardno peko pri temperaturah nad 250°C pri uporabi spodnjega grelnika je priporočljivo razstaviti odcejalnik, sicer se lahko deformira. Po ohladitvi se odcejalnik povrne v prvotno obliko. Odcejalnik se lahko deformira, če je pečica dlje časa zaprta, vendar se bo vrnil v prvotno obliko.

Odstranjevanje kamna iz parnega sistema

Po nekaj zagonih pečice na parnih programih se na zaslonu programerja prikaže utripajoče sporočilo »Odstranjevanje kamna«. Gre za informacijo za uporabnika, da je potrebno izvesti proces odstranjevanja kamna v sistemu. Uporabnik lahko dvakrat preloži odstranjevanje kamna s pritiskom na senzor ①. Vseeno pa po naslednjem končanem parnem

UPORABA

programu, ki je bil izveden brez predhodnega odstranjevanja kamna, koriščenje parnih programov ne bo mogoče.

Po izboru programa „Odstranjevanje kamna“ se na ekranu pojavi sporočilo „Vlijte 0,5l raztopine za odstranjevanje kamna“. Tekom programa se pojavljajo sporočila „Dolij 0,5l vode“ in „Odljij vodo“ (spiranje).

Navodila za odstranitev kamna so opisana spodaj.

- Pripraviti morate raztopino 450 ml vode + 50 ml tekočega sredstva za odstranjevanje kamna.
- Raztopino morate vliti v izvlečno posodico pečice.
- S senzorjem OK potrdite začetek programa „Odstranjevanje kamna“.

POZOR: Med trajanjem programa trikrat nastopi potreba po odstranjevanju vode iz sistema.

Zvočni signal in utripajoče sporočilo »Odljij vodo« signalizirata potrebo po odstranitvi raztopine iz sistema:

- Odprete vrata pečice.
- Posodo postavite pod odtok vode.
- S senzorjem OK potrdite, da ste vlili raztopino v posodo (če gre za pekač za peko, je potrebno takoj odliti raztopino za odstranjevanje kamna in pekač sprati z vodo).

Zvočni signal in utripajoče sporočilo »Dodaj vodo« signalizirata potrebo po dodajanju vode. V posodo pečice nalijte 0,5 l vode in s senzorjem OK potrdite nadaljevanje programa (spiranje).

Zvočni signal in utripajoče sporočilo »Odljij vodo« kaže na potrebo po odstranitvi vode iz sistema:

- Odprete vrata pečice.
- Posodo postavite pod odtok vode.
- S senzorjem OK potrdimo, da se voda

odlije v posodo (če gre za pekač, takoj odljijemo raztopino za odstranjevanje vodnega kamna in pekač speremo z vodo).

POMEMBNO: Če v času trajanja parnega programa z odtočne cevi prihaja voda, je potrebno sprati celoten sistem. V aktivnem načinu pečice brez vklopljene funkcije:

- Podstavite posodo z volumnom min. 1 liter.
- Vlijte 0,5 litra vode v izvlečno posodico.
- Hkrati pritisnite senzor ∇ $\wedge$ in odljijte vodo iz sistema.
- Ta postopek ponovite dvakrat.

Če problem ne izgine, je potrebno izvesti odstranjevanje kamna.

POMEMBNO: Če uporabnik prej opazi, da po končanem parnem programu z vodo odteka koščki vodnega kamna, na seznamu izberite program »Odstranjevanje kamna« in sledite navodilom za odstranjevanje kamna.

Če uporabnik natoči vodo v predalček in ne bo uporabil parnega programa, lahko vodo iz sistema odlije s pritiskom na senzorje ∇ $\wedge$.

Posebne funkcije programatorja

Blokada programatorja

Vklop blokade se izvede s hkratnim dotikom in držanjem senzorjev: OK oziroma ∇ približno 3 sekunde. Vklop blokade je signaliziran na ekranu s stalnim prikazom simbola  oziroma obvestilom *če ga želite odblokirati, morate enkrat pritisniti ∇ in OK*. Obvestilo bo prikazano 3 sekunde. V stanju blokade se obvestilo pojavi po vsakem dotiku poljubnega senzorja.

Kadar je blokada programatorja aktivna, ni mogoče izvajati kakršnihkoli sprememb v nastavljenih programih pečenja, noben senzor z izjemo OK, ∇ oziroma ① ni aktiven, pri aktivni blokadi lahko senzor OK uporabite

UPORABA

Ile skupaj s senzorjem ∇ za izklop blokade, senzor OK pa je mogoče uporabiti za izbris končanega programa. Senzor ① pri delujoči blokadi služi le prekinitvi delovanja programa, ne za prehod v meni.

Izklop blokade lahko izvedete tako, da hkrati pritisnete in držite senzor OK in ∇ približno 3 sekunde. Izklop blokade je signaliziran tako, da se na ekranu ugasne simbol  oziroma z obvestilom, *da morate zato, da bi izvedli odblokiranje, hkrati pritisniti ∇ in OK.*

Opozorilo. Blokada je aktivna tudi po prekinitvi napetosti oz. izpadu napajanja.

Avtomatičen izklop napajanja

Če pečica deluje na nastavljeni funkciji gretja specifično dolgo obdobje, programator izklopi električne elemente naprave.

Primer. Če temperatura v notranjosti pečice znaša 200 °C, potem izklop električnih elementov nastopi po pribl. 3 urah delovanja pečice. Pri temperaturi 100 °C po pribl. 10 urah. Tako je pečica zavarovana pred pregretjem. Če je programator izklopil vse električne elemente, se to signalizira z utripajočim ekranom ali simbolom .

Izklop avtomatične prekinitve napajanja električnih elementov se izvede v načinu pripravljenosti po dotiku senzorja ① nato nastopi izhod v meni.

Nočni način

V urah med 22.00 in 6.00 programator avtomatično preide v nočni način – nastopi omejena intenzivnost osvetlitve ekrana.

Signalizacija odprtih vrat

Če vrata pečice ostanejo odprta v času trajanja procesa / programa, po 30 sekundah zaslišimo zvočni signal, na ekranu pa se pojavi napis ODPRTA VRATA.

OpenUp!

Funkcija pomeni avtomatično odprtje vrat pečice z dotikom ročaja. Na voljo imate dva načina odpiranja – enkratno (na ekranu se pojavi simbol ) oziroma večkratno (na ekranu se pojavi simbol ). Enkratni način pomeni, da je odprtje vrat na dotik možno le enkrat po vsakem vklopu pečice. Večkratni način omogoča avtomatično odprtje vrat vsakič, ko se uporabnik dotakne vrat, pečica pa je vklopljena.

POMEMBNO: Funkcija OpenUp! ne deluje, kadar pečica ni aktivna (je v načinu StandBy, ura pa kaže samo tekoči čas).

Če želite vklopiti funkcijo, po izboru s senzorji ∇ $\wedge$ iz menija zavijhka OpenUp! izberite enega od položajev:

VEČKRATNO ODPRTJE

ENKRATNO ODPRTJE

IZKLOPITE

IZHOD

Da bi odprli vrata z dotikom, se dotaknite kovinskega dela ročaja vrat pečice. Dotik mora biti poln, t.j. trajati mora minimalno 0,5 sekunde. Občutljivost ročaja je nastavljena na tak način, da lahko dotik izvedete le z dlanjo ali zakritim delom telesa, na primer komolcem ali kolenom.

Vrata lahko v vsaki situaciji odprete ročno, tako, da potegnete za ročaj, neodvisno od nastavitvev OpenUp!.

Pozor! V primeru aktivne funkcije OpenUp!, še posebej v večkratnem načinu je zelo lahko odpreti vrata, celo po naključju. Priporoča se stalen nadzor nad majhnimi otroci oz. deaktivacija funkcije OpenUp!.

Hladilni ventilator

Delovanje hladilnega ventilatorja je neodvisno od nastavljenih funkcij in stanja programatorja. Hladilni motor se avtomatično vklopi pri aktivaciji poljubne funkcije. Motor je vklopljen do trenutka, ko pečica v notranjosti presega 80°C. Pod to temperaturo se hladilni ventilator avtomatično izklopi.

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 mogoče skrajšati z nastavitvijo višjih temperatur, priporoča se, da pečico pred peko segrejete,
- med pečenjem ne spreminjajte nastavljenih temperatur in vrata čim manjkrat odpirajte.

Priporočeni parametri pri uporabi funkcije ECO termo cirkulacija

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

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

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.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Parametri za parne programe

Št. programa	Ime programa ²⁾	Funkcija pečice	Temperatura [°C]	Čas [min]	Raven	Jedi
P01S	Kuhanje na pari	 1 stopnja pare	100	50	3	Zelenjava, riž, kaše, šakšuka, creme brulee, jajca po dunajsko
P02S	Kuhanje na pari + žar	 1 stopnja pare 2 stopnja opekač	100 220	25 20	3	Zapečena riba, zapečene testenine
P03S	Pogrevanje in pasterizacija	 1 stopnja pare	90	25	3	
P04S	Svinjina na nizki temperaturi	 1 stopnja pare	80	240	3	Svinjina slow cook
P05S	Nežno meso pri nizki temperaturi	 1 stopnja pare	70	120	3	Puran, svinjska ribica, govejeličnice, morski jezik, pegatka
P06S	Osnovno pecivo	 1 stopnja pare 2 stopnja konvencionalno gretje	50 200	30 30	3	Fokača, žemlje, kruh
P07S ¹⁾	Perutnina	 1 stopnja pare	180	75	3	Perutnina
P08S ¹⁾	Žar + pečenje s paro	 1 stopnja opekač 2 stopnja pare	220 120	20 90	3	Jedi v enem loncu – golaž, mesna lazanja, ratatouille, različno meso
P09S	Pečenje s paro	 1 stopnja pare in konvencionalno gretje	150	120	3	Pašteta, fondant (čas 12 min.)
P10S	Odstranjevanje kamna		100	15		

¹⁾ Pri programu je vklopljeno hitro segrevanje, da je dosežena potrebna temperatura.

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⁾	28 - 32
	Pekač za pecivo	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Pekač za pecivo	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		150 ¹⁾	27 - 30
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 PEČICE

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

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

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

Pomembno!

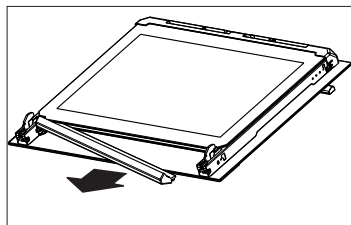
Za čiščenje in vzdrževanje se ne sme uporabljati nikakršnih sredstev za drgnjenje, agresivnih čistil, predmetov za drgnjenje.

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

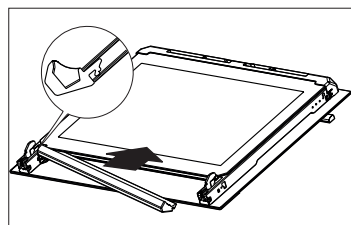
Demontaža odcejalnika

Odcejalnik se namesti s pritiskom med notranjo šipo in osrednjo šipo.

- Če želite razstaviti odcejalnik, ga povlecite navzdol, začeniši z enega konca (desne ali leve strani).

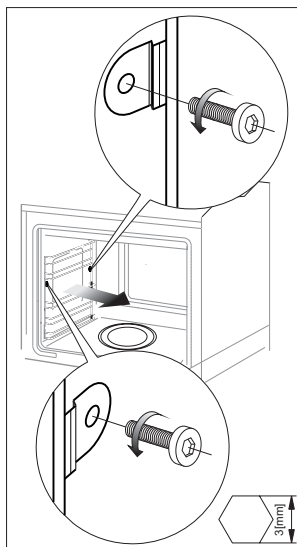


- Za namestitev odcejalnika vstavite štrleči jeziček med vratna stekla, začeniši z enega konca.



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

- Pečica so opremljeni 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. 3 odviti vijaka z nosilcev pritrujočih lestvico. Po umitju nazaj montirati vodilo v komoro pečice. Pred pritvitem preveriti, ali se pritrdjevalni nosilci nahajajo v odprtinah na bočni stranici komore pečice.

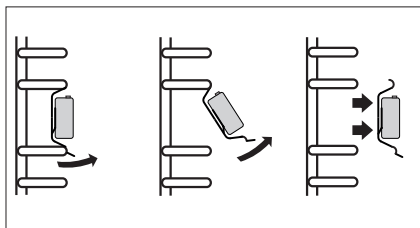


Odstranjevanje žičnatih vodil

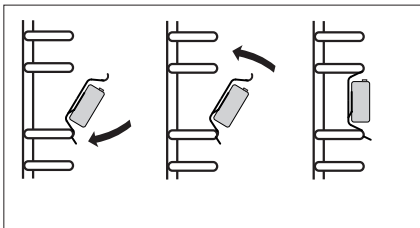
- Pečica so opremljeni z nerjavečimi vodili vložkov, pritrjenimi na žičnata vodila, ki se jih enostavno izvleče. Vodila je treba vzeti ven in očistiti skupaj z žičnimi vodili. Pred namestitvijo nanje širokih pekačev jih je treba potisniti ven (če je pečica segreta, je treba vodila potisniti ven tako,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

Pozor!

Teleskopskih vodil se ne sme umivati v pomivalnem stroju.



Odstranitev teleskopskih vodil

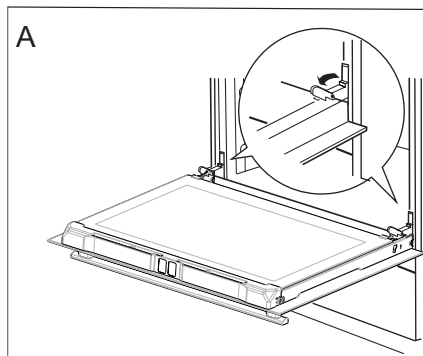


Namestitev teleskopskih vodil

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

Snemanje vrat

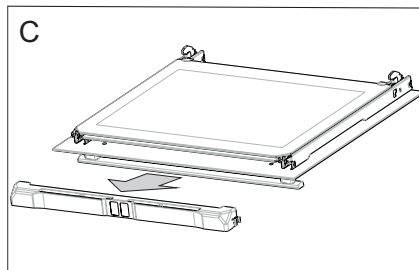
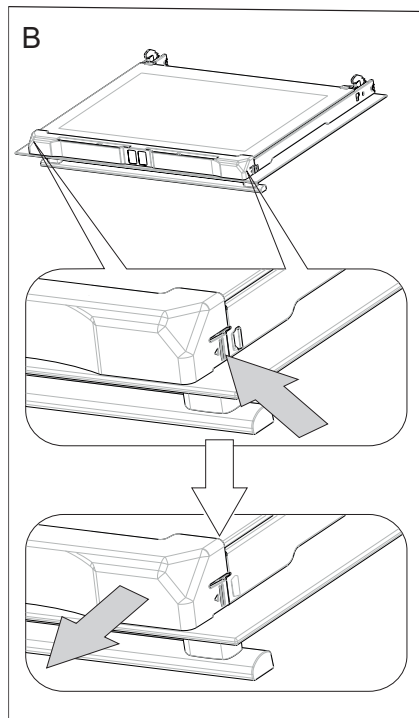
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečajju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem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



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

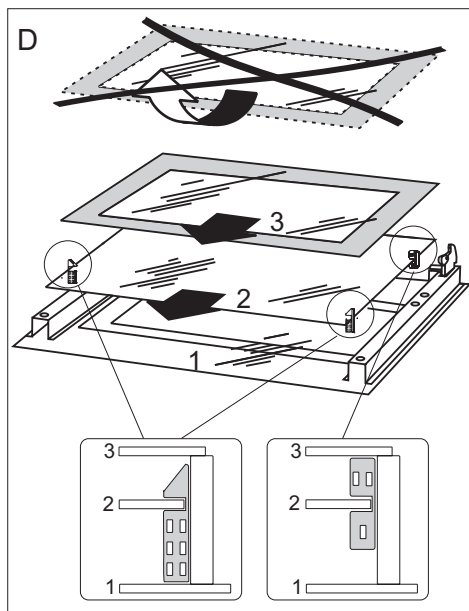
2. Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem dijelu vrata). Crt. D.

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

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

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

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



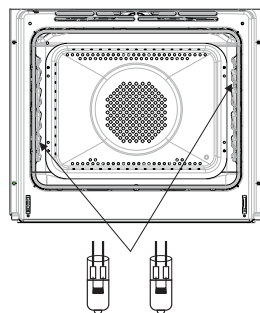
Odstranjivanje notranjih stekel.

Menjava halogenske žarnice osvetlitve pečiće

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

1. Izklopote napajanje pečiće
2. Vzeti nastavke iz pečiće.
3. Če ima pečića teleskopska vodila, 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 гнездо.
7. Namestiti pokrov osvetlitve in biti pozoren na tesnilo. Priviti.

Pozor: Potrebno je paziti, da se halogenske žarnice, ko jo nameščamo, ne dotikamo neposredno s prsti!



Osvetlitev pečiće

REŠEVANJE PROBLEMOV

V vsaki situaciji okvare je treba:

- izklopiti delujoče elemente pečice,
- odklopiti električno napajanje
- 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	Razlog	Kaj storiti
1. Naprava ne dela.	Prekinitev v dovajanju toka.	Preveriti varovalko hišne instalacije, pregorelo zamenjati.
2. Ne deluje osvetlitev pečice.	Razrahljana ali poškodovana žarnica.	Zamenjati pregorelo žarnico (glej razdelek <i>Čiščenje in vzdrževanje</i>).
3. 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>).
4. Ventilator pri termocirkulacijskem grelniku ne deluje.	Nevarnost pregretja! Takoj izklopiti pečico od napajanja (varovalka). Obrniti se na najbližji servis.	
5. Na ekranu se pojavi E2.	Napaka senzorjev nivoja vode.	Obrniti se na najbližji servis.

Če se problem ni rešil, je potrebno električno napajanje izklopiti in javiti okvaro.

Pozor! Vsa popravila lahko izvajajo le kvalificirani tehniki na servisu.

TEHNIČNI PODATKI

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

Osnovne informacije:

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

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

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

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

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

Izjava proizvajalca

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

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

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

Vrsta radijske naprave, ki je skladna z Direktivo 2014/53/EU. Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na spletni strani proizvajalca, uvoznika ali pooblaščenega zastopnika.

Amica S.A.
ul. Mickiewicza 52
64-510 Wronki
www.amica.pl

Amica International GmbH
Lüdinghauser Str. 52
D-59387 Ascheberg
www.amica-group.de