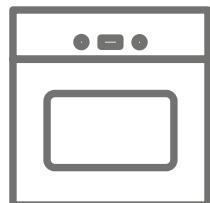


Amica
for living

HR UPUTE ZA UPORABU SL NAVODILO ZA UPORABO



12263.3ePaTsKDpsHaX
ED37617X X-TYPE STEAM
TXB 115 TCRBKX



IO-CBI-1483 / 8507549
(06.2022 V4)

ŠTOVANI KLIJENTI,

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

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

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

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

Pozor!

Pećnicu koristiti isključivo nakon čitanja ovih uputa za uporabu.

Pećnicu je namijenjen isključivo za kućansku uporabu.

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

SADRŽAJ

Informacije o sigurnosti.....	4
Opis proizvoda.....	8
Specifikacija proizvoda	9
Instalacija.....	10
Uporaba.....	12
Pečenje u pećnici – praktični savjeti	20
Test jela.....	23
Čišćenje i održavanje.....	25
Rješavanje problema.....	30
Tehnički podaci.....	31

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 oštре metalne predmete za čišćenje stakla vrata, jer mogu ošteti površinu, a to može prouzrokovati pucanje stakla.

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

Pećnice je zabranjeno čistiti opremom za parno čišćenje.

Opasnost od opeklina! Prilikom otvaranja vrata iz pećnice može izbiti vrela para. Tijekom ili nakon kuhanja oprezno otvarati vrata pećnice. Kod otvaranja ne naginjati iznad vrata. Pamtitи 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 grijajućoj ploči.

- **Iskorištavanje preostale topline pećnica.**

Kad je vrijeme kuhanja duže od 40 minuta pećnicu uvek 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

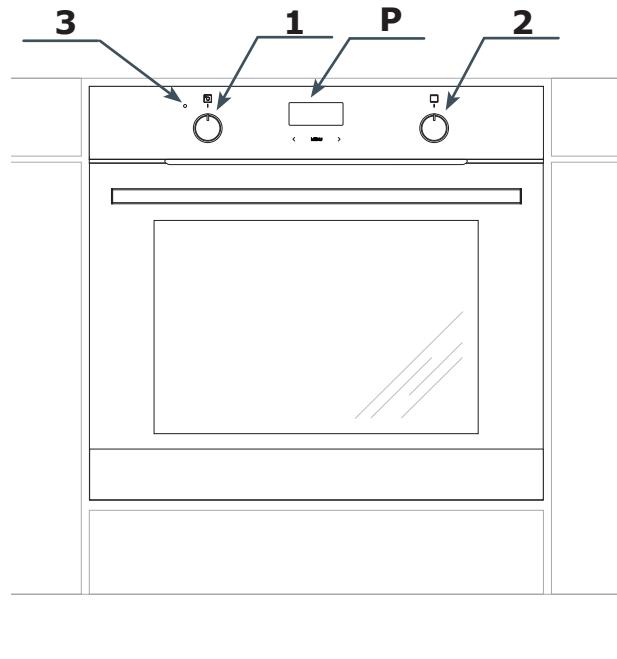


Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EU i poljskim zakonom o potrošenom električnom i električnom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekriženog spremnika za otpatke.

Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod nakon njegovog životnog vijeka ne može biti tretiran kao obični kućanski otpad. Korisnik ima obvezu ovaj proizvod predati na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje potrošene električne i električne 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 električne opreme sprečava potencijalne negativne posljedice za okoliš i ljudsko zdravlje, koje inače mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem i preradom ovog proizvoda.

OPIS PROIZVODA

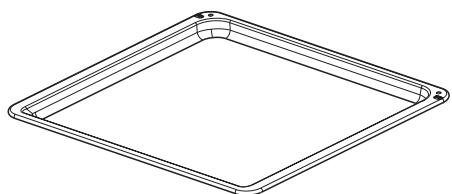


P Elektronički programator

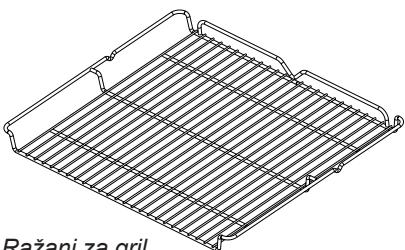
1. Regulator temperature
2. Regulator funkcije pećnice
3. Kontrolna lampica termoregulatora

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

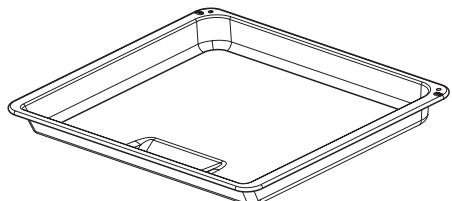
Dodatni pribor



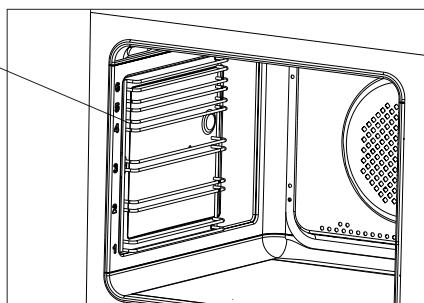
*Pekač za pecivo**



*Ražanj za gril
(rešetka sa štitnikom)*



*Plitica za pečenje**

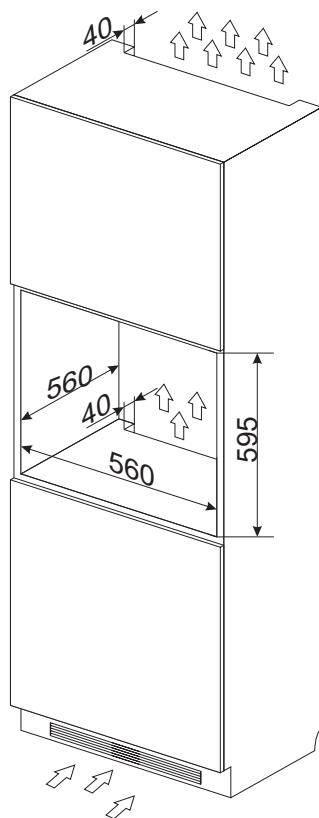


*Ovisno o modelu

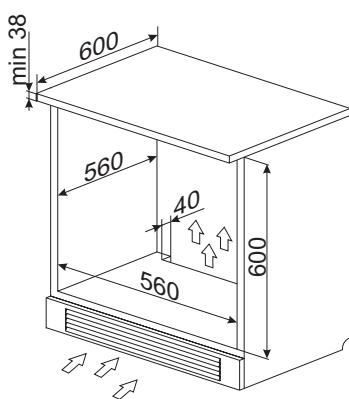
INSTALACIJA

Montaža pećnice

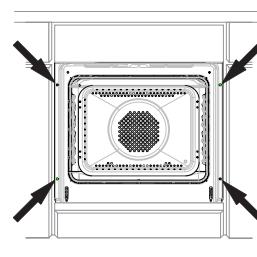
- Kuhinjska prostorija treba biti suha i prozračna te posjedovati ispravnu ventilaciju, a postavljanje pećnice mora osigurati pristup svim upravljačkim elementima.
- Pećnica je ugradiva u Y klasi. Aparatu najbliže susjedne stijenke, odnosno kuhinjski elementi moraju biti otporni na temperaturu od najmanje 100 °C. Ako taj uvjet nije ispunjen, površina namještaja se može deformirati, a površinski sloj odlijepiti.
- Pripremiti otvor u namještaju čije su dimenzije navedene na crtežima: 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 obavljamo kad je isključeno električno napajanje.

INSTALACIJA

Prikључivanje 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.
- Priklučna 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.

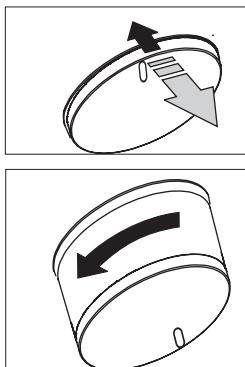
UPORABA

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.

Skriveni regulatori

Regulatori za izbor funkcije i temperature su skriveni s prednje strane upravljačke ploče. Za podešavanje funkcije i/ili temperature delikatno pritisnuti regulator i pustiti. Regulator iskače iz ploče. Sad možemo podešiti odgovarajuću funkciju i/ili postavke.



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.

Pozor!

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

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

Važno!

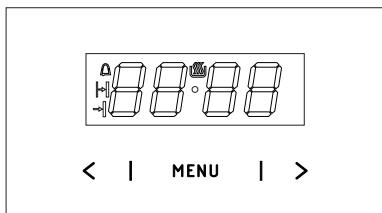
Elektronički programator je opremljen senzorima koji djeluju kad prstom dodirujemo označene površine.

Svako podešavanje senzora potvrđeno je zvučnim signalom.

Površine senzora moraju biti čiste.

UPORABA

Elektronički programator*



MENU - senzor izbora režima rada

- > - senzor Plus
- < - senzor Minus
- ⌚ - simbol spreman za rad
- 🕒 - simbol brojača minuta
- ⌚ - simbol vremena trajanja rada
- ⌚ - simbol vremena završetka rada

Postavljanje trenutnog vremena

Nakon uključivanja u električnu mrežu ili ponovnog uključivanja poslije prekida napona na zaslonu treperi **0.00**:

- pritisnuti i pridržati senzor **MENU** (ili istovremeno senzore < / >) dok se na zaslonu ne pojavi simbol ⌚, točka ispod simbola će treperiti,
- u vremenu 7 s podesiti trenutačno vrijeme pomoću senzora < / >.

Nakon oko 7 sek. od kraja podešavanja vremena, novi podaci su zapamćeni, a točka ispod simbola ⌚ prestaje treperiti. Korekciju vremena možemo obaviti kasnije istovremenim pritiskanjem senzora < / >, dok točka ispod simbola ⌚ pulsira možemo ispraviti trenutačno vrijeme.

Pozor!

Štednjak možemo pokrenuti kad se pojavi simbol ⌚ na zaslonu.

Brojač minuta

Brojač minuta aktiviramo u bilo kojem trenutku bez obzira na stanje ostalih funkcija programatora. Raspon mjereno vremena iznosi od 1 minute do 23 sata i 59 minuta. Brojač minuta podešavamo:

- pritisnuti senzor **MENU**, na zaslonu će pulsirati simbol ⌚;
- podesiti vrijeme brojača minuta senzorima < / >, zaslon prikazuje podešeno vrijeme brojača minuta i aktivnu funkciju rada ⌚ nakon isteka podešenog vremena uključuje se zvučni signal i treperi ⌚,
- pritisnuti i pridržati senzor < / > ili **MENU** za isključivanje signala, simbol ⌚ se gasi, a zaslon nakon oko 7 s prikazuje trenutačno vrijeme.

Pozor!

Ako zvučni signal nije ručno isključen, automatski se isključuje nakon oko 7 minuta.

Poluautomatski rad

Ako pećnicu trebamo isključiti u odgovarajućem satu, treba:

- podesiti regulator funkcije pećnice i regulator temperature u željeni položaj rada pećnice,
- pritiskati senzor **MENU** dok se na zaslonu nakratko ne pojavi *dur*, a simbol ⌚ počinje treperiti,
- podesiti željeno vrijeme rada senzorima < / >, u rasponu od 1 minute do 10 sati. Podešeno vrijeme će biti uneseno u memoriju nakon oko 7 s, zaslon opet prikazuje trenutačno vrijeme dok je upaljen simbol ⌚. Nakon isteka podešenog vremena pećnica se automatski gasi, oglašava se zvučna signalizacija, a simboli ⌚ i ⌚ počinju treperiti,
- podesiti regulatore funkcije pećnice i regulator temperature u poziciju isključeno,

*Ovisno o modelu

UPORABA

- pritisnuti i pridržati senzor < / > ili MENU za isključenje signala, simboli i se gase, a zaslon nakon oko 7 s prikazuje trenutačno vrijeme.

Automatski rad

Ako pećnica treba raditi određeno vrijeme te se isključiti u određenom satu, podesiti vrijeme rada i sat završetka rada:

- pritiskati senzor MENU dok se na zaslonu nakratko ne pojavi *dur*, a simbol počinje treperiti,
- podesiti željeno vrijeme rada senzorima < / > kao kod poluautomatskog rada,
- pritiskati senzor MENU dok se na zaslonu nakratko ne pojavi *End*, a simbol počinje treperiti,
- podesiti vrijeme isključenja (završetka rada) senzorima < / >, vremenska granica iznosi 23 sata i 59 minuta,
- podesiti birač funkcije pećnice i regulacije temperature u željenu poziciju u kojoj će pećnica raditi. Simboli i su aktivni, pećnica počinje s radom od trenutka koji proizlazi iz razlike između podešenog vremena kraja rada i podešenog vremena rada, (npr. podešeno vrijeme rada iznosi 1 sat, podešeno vrijeme kraja rada 14.00, pećnica se automatski uključuje u 13.00 sati).

Pećnica se automatski isključuje kad dođe do vremena kraja rada, oglašava se zvučna signalizacija te ujedno trepere simboli i .

- podesiti regulatore funkcije pećnice i regulaciju temperature u poziciju isključeno,
- pritisnuti i pridržati sensor < / > ili MENU za isključenje signala, simboli i se gase, , a zaslon nakon oko 7 s prikazuje trenutačno vrijeme.

Poništavanje postavki

U svakom trenutku možemo poništiti postavke brojača minuta i funkcije automatskog rada.

Poništavanje postavki automatskog rada:

- istovremeno pritisnuti senzore < / >,

Poništavanje postavki brojača minuta:

- senzorom MENU izabrati funkciju brojača minuta,
- ponovno pritisnuti senzore < / >,

Promjena tona zvučnog signala

Ton zvučnog signala mijenjamo na sljedeći način:

- istovremeno pritisnuti senzore < / >,
- senzorom MENU izabrati funkciju *ton*, poruke na zaslonu trepere:
- senzorima < / > izabrati odgovarajući ton:
u rasponu 1 do 3 senzorom >
u rasponu od 3 do 1 senzorom < .

Promjena sjajnosti zaslona

Moguća je promjena sjajnosti zaslona u rasponu od 1 do 9, gdje je 1 najtamnija postavka, a 9 najsvjetlijia. Unesena vrijednost je primjenjiva kad sat nije aktivan (korisnik nije dodirnuo nijedan senzor najmanje 7 sekundi).

Sjajnost zaslona možemo promijeniti na sljedeći način:

- istovremeno pritisnuti senzore < / >,
- senzorom MENU izabrati funkciju *bri* (prvo pritiskanje uzrokuje prelazak u funkciju *ton*, drugo *ubri*).
- senzorima < / > izabrati odgovarajuću sjajnost:
u rasponu od 1 do 9 senzorom >
u rasponu od 9 do 1 senzorom < .

Pozor!

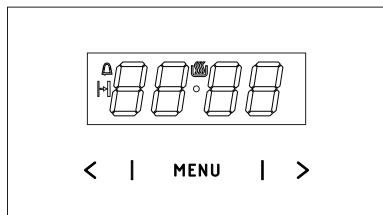
Kad je sat aktivan (dakle korisnik je u vremenu 7 sekundi pritisnuo senzor) sjajnost zaslona je maksimalna.

Noćni režim

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

UPORABA

Elektronički programator*



MENU - senzor izbora režima rada

- > - senzor Plus
- < - senzor Minus
- ⌚ - simbol spremjan za rad
- 🕒 - simbol brojača minuta
- ⌚ - simbol vremena trajanja rada

Postavljanje trenutnog vremena

Nakon uključivanja u električnu mrežu ili ponovnog uključivanja poslije prekida napona na zaslonu treperi **0.00**:

- pritisnuti i pridržati senzor **MENU** (ili istovremeno senzore < / >) dok se na zaslonu ne pojavi simbol ⌚, točka ispod simbola će treperiti,
- u vremenu 7 s podesiti trenutačno vrijeme pomoću senzora < / >.

Nakon oko 7 sek. od kraja podešavanja vremena, novi podaci su zapamćeni, a točka ispod simbola ⌚ prestaje treperiti.

Korekciju vremena možemo obaviti kasnije istovremenim pritiskanjem senzora < / >, dok točka ispod simbola ⌚ pulsira možemo ispraviti trenutačno vrijeme.

Pozor!

Štednjak možemo pokrenuti kad se pojavi simbol ⌚ na zaslonu.

Brojač minuta

Brojač minuta aktiviramo u bilo kojem trenutku bez obzira na stanje ostalih funkcija programatora. Raspon mjerene vremena iznosi od 1 minute do 23 sata i 59 minuta.

Brojač minuta podešavamo:

- pritisnuti senzor **MENU**, na zaslonu će pulzirati simbol ⌚;
- podesiti vrijeme brojača minuta senzorima < / >, zaslon prikazuje podešeno vrijeme brojača minuta i aktivnu funkciju rada ⌚ nakon isteka podešenog vremena uključuje se zvučni signal i treperi ⌚,
- zvučni signal isključujemo tako da dodirnemo i pridržimo senzor **MENU** ili dodirнемo i istovremeno pridržimo senzore < / >, simbol ⌚ se gasi, a zaslon prikazuje tekuće vrijeme

Pozor!

Ako zvučni signal nije ručno isključen, automatski se isključuje nakon oko 7 minuta.

Vrijeme trajanja rada

Ako pećnicu trebamo isključiti u odgovarajućem satu, treba:

- za uključenje funkcije vremena trajanja rada podesiti funkcionalni regulator pećnice u izabrani položaj, a regulator temperaturu na odgovarajuću temperaturu.
- pritisnati senzor **MENU** dok se na zaslonu kratko ne pojavi *dur*, a simbol ⌚ počinje treperiti,
- podesiti željeno vrijeme rada senzorima < / >, u rasponu od 1 minute do 10 sati.

Podešeno vrijeme će biti uneseno u memoriju nakon oko 7 s, zaslon opet prikazuje trenutačno vrijeme dok je upaljen simbol ⌚.

*Ovisno o modelu

UPORABA

Nakon isteka deklariranog vremena, pećnica se automatski isključuje, oglaćava se zvučna signalizacija, a simbol  počinje treperiti.

- podesiti regulatore funkcije pećnice i regulator temperature u poziciju isključeno,
- zvučni signal isključujemo tako da dodirnemo i pridržimo senzor MENU ili dodirnemo i istovremeno pridržimo senzore < / >, simbol  se gasi, a zaslon prikazuje tekuće vrijeme.

Poništavanje postavki

U bilo kojem trenutku možemo izbrisati postavke brojača minuta ili vremena trajanja rada.

- za poništavanje postavki vremena trajanja rada istovremeno dodirnuti senzore < / >.

Poništavanje postavki brojača minuta:

- senzorom MENU izabrati funkciju brojača minuta,
- ponovno pritisnuti senzore < / >,

Promjena tona zvučnog signala

Ton zvučnog signala mijenjamo na sljedeći način:

- istovremeno pritisnuti senzore < / >,
- senzorom MENU izabrati funkciju ton, potiske na zaslonu trepere:
- senzorima < / > izabrati odgovarajući ton:
u rasponu 1 do 3 senzorom >
u rasponu od 3 do 1 senzorom < .

Promjena sjajnosti zaslona

Moguća je promjena sjajnosti zaslona u rasponu od 1 do 9, gdje je 1 najtamnija postavka, a 9 najsvjetlijia. Unesena vrijednost je primjenjiva kad sat nije aktivan (korisnik nije dodirnuo nijedan senzor najmanje 7 sekundi).

Sjajnost zaslona možemo promijeniti na sljedeći način:

- istovremeno pritisnuti senzore < / >,
- senzorom MENU izabrati funkciju bri (prvo pritiskanje uzrokuje prelazak u funkciju ton, drugo ubri).
- senzorima < / > izabrati odgovarajuću sjajnost:
u rasponu od 1 do 9 senzorom >
u rasponu od 9 do 1 senzorom < .

Pozor!

Kad je sat aktivan (dakle korisnik je u vremenu 7 sekundi pritisnuo senzor) sjajnost zaslona je maksimalna.

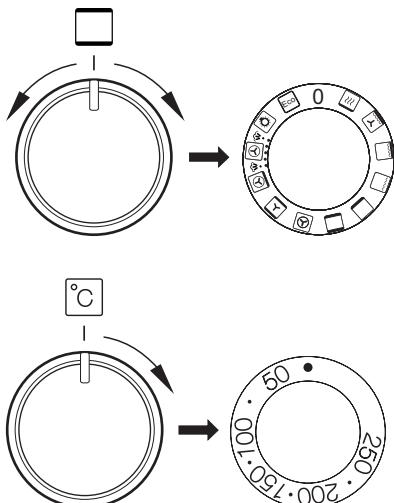
Noćni režim

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

UPORABA

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka i funkcijom Soft Steam

Pećnica je zagrijavana pomoću donjeg i gornjeg grijaca, roštilja i grijaca funkcije Soft Steam. Upravljanje radom ove pećnice se obavlja pomoću okretnog regulatora vrste rada pećnice i okretnog regulatora temperature. Podešavanje se temelji na okretanju gumba u odgovarajući položaj.



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

Pozor!

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

0 Nulta postavka



Brzo predgrijavanje

Uključeni gornji grijac, gril i ventilator. Namijenjeno za predgrijavanje pećnice.



Uključeni ventilator, gril i gornji grijac.

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



Intenzivni gril (Super gril)

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



Uključeni gril

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



Uključeni donji grijac

U ovom položaju birača pećnica grije isključivo pomoću donjeg grijaca. Obrada tjestova odozdo (np. mokri kolači i kolači s voćnim nadjevom).



Uključeni gornji i donji grijac

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

UPORABA



Uključeni vrući zrak

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

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



Uključeni ventilator, donji i gornji grijač

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



Uključeno pečenje vrućim zrakom i donji grijač

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



Funkcija Soft Steam

Pećnica je opremljena dodatnim grijačim elementom koji omogućava stvaranje pare u početnom stadiju pečenja. Nazočnost pare pozitivno utječe na rast tjesteta i omogućava pripremanje delikatnih jela s hrskavom koricom.

Uključivanje funkcije:

1. Otvoriti vrata pećnice.
2. Napuniti perforirano dno komore vodom iz slavine.

Pozor: Vodu sipati kad je pećnica hladna.

3. Na regulatoru podesiti odgovarajuću funkciju Soft Steam.
4. Okrenuti regulator i podesiti odgovarajuću temperaturu.
5. Nakon uvodnog zagrijavanja pećnice 5-10 min staviti jelo u pećnicu i zatvoriti vrata.
6. Za isključivanje pećnice okrenuti regulator funkcije i temperature u položaj „isključeno“.
7. Ukloniti vodu iz dna komore.

Pozor: Prije uklanjanja vode provjeriti je li se pećnica ohladila.



Rasvjeta pećnice

Dovođenjem birača u ovaj položaj aktiviramo rasvjetu komore pećnice.



Funkcija Grijanja ECO

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

Važno!

- Tijekom funkcije brzog predgrijavanja u komori pećnice ne može biti plitica s tjestom niti bilo koji elementi koji ne pripadaju priboru pećnice. Ne preporučujemo uporabu brzog predgrijavanja kad je programator već podešen.
- Zbog nazočnosti pare tijekom pečenja u komori i na unutrašnjoj strani vrata ili stijenkama pećnice može se kondenzirati voda. Nakon pečenja svaki put obrisati višak vode.
- Kod otvaranja vrata tijekom pečenja budite posebno oprezni i pomaknite se od uređaja, jer para koja izlazi iz unutrašnjosti komore može biti opasna.

UPORABA

Kontrolna lampica

Gašenje kontrolne lampice termoregulatora-signalizira da je pećnica ostvarila podešenu temperaturu. Ako recepti preporučuju stavljanje jela u zagrijanu pećnicu, tako postupamo tek nakon prvog gašenja kontrolne lampice. Tijekom pečenja lampica se povremeno pali i gasi (održavanje temperature unutar komore pećnice).

Uporaba grila

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

Gril uključujemo na sljedeći način:

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

Za funkciju grilanja i intenzivnog grilanja temperaturu podesiti na maksimalno 220 °C, a za funkciju gril s ventilatorom maksimalno na 190 °C.

Pozor!

Pečenje grilom se odvija pri zatvorenim vratima pećnice.

Kad se koristi gril, dostupni dijelovi mogu biti vrući.

Preporučeno je da djeca ne prilaze pećnici.

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pečenje tijesta

- preporučujemo da tijesto pečete na pliticama koje su tvornički isporučene sa štednjakom,
- peći možemo i u kupljenim pekačima i pliticama koje treba postaviti na rešetku, **preporučujemo plitice crne boje koje bolje provode toplinu i skraćuju vrijeme pečenja,**
- ne preporučujemo uporabu pekača i plitica svijetlih i blještavih površina u slučaju konvencionalnog grijanja (gornji + donji grijач), 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 grijacha),
- parametri pečenja koji su navedeni u tablicama su približni i možemo ih korigirati ovisno o osobnim iskustvima i gastronomskim sklonostima,
- ako podaci koji se nalaze u kuharicama znatno razlikuju od vrijednosti iz uputa za uporabu, molimo da uzmete u obzir parametre iz uputa.

Pečenje mesa

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

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Funkcija kružno grijanje ECO

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

Preporučeni parametri kod uporabe funkcije kružno grijanje ECO

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

PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

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

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

¹⁾ Zagrijati praznu pećnicu

²⁾ Navedena vremena tiču se jela u malim kalupima

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

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

Pečenje kolača

Vrsta jela	Dodatna oprema	Razina	Funkcija grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja ²⁾ (min.)
Mali kolači	Pekač za pecivo	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Pekač za pecivo Plitica za pečenje	2 + 4 2 - pekač za pecivo ili meso 4 - pekač za pecivo		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Prhki kolač (slojevi)	Pekač za pecivo	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pekač za pecivo Plitica za pečenje	2 + 4 2 - pekač za pecivo ili meso 4 - pekač za pecivo		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Nemasni biskvit	Rešetka + crni kalup za kolače Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Pita od jabuka	Rešetka + 2 crne kalupice za kolače Ø 20 cm	2 kalupi su na rešetku postavljeni dijagonalno; desni straga, lijevi sprjeda		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

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

²⁾ Vremena se odnose na komoru pećnice koja nije prethodno zagrijana.

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⁾	1,5 - 2,5
	Rešetka	4		220 ²⁾	2 - 3
Goveđi burger	Rešetka + pekač (za sakupljanje masnoće)	4 - rešetka 3 - pekač		220 ¹⁾	1 stranica 10 - 15 2 stranica 8 - 13

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

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

Pečenje

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 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 rasyjetu koja poboljšava vidljivost radnog prostora.
- Komoru pećnice prati isključivo topлом vodom s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa.
- **Parno čišćenje -Steam Clean:**
na najnižu pliticu izliti 0,25 l vode (1 čaša),
-zatvoriti vrata pećnice.
- birač regulatora temperature podesiti u položaj 50°C, a birač funkcije u položaj donji grijач 
- grijati komoru pećnice oko 30 minuta,
-nakon završetka čišćenja otvoriti vrata pećnice, unutrašnjost komore prebrisati sružvom ili krpom, a nakon toga oprati topлом vodom s deterdžentom za pranje suđa.
- Nakon pranja komore pećnicu brisati dok se ne osuši.

- **Čišćenje kamenca koji se taloži na dnu komore nakon uporabe funkcije Soft Steam:**

-u perforirano dno komore uliti oko 250 ml 6% octa bez biljnih dodataka,
-ostaviti ocat na sobnoj temperaturi 30 minuta da bi otopio talog kamenca,
-očistiti udubinu topлом vodom i mekom krpom.

Pozor: Preporučujemo čišćenje nakon 5-10 ciklusa uporabe funkcije Soft Steam.

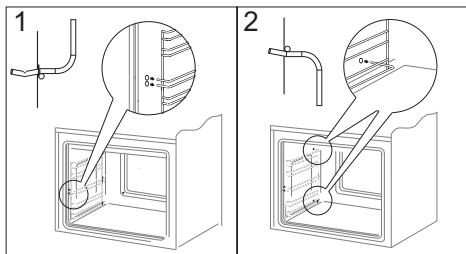
Važno!

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

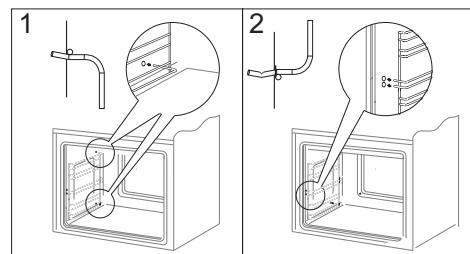
Za čišćenje čeonog dijela koristiti samo toplu vodu s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa ili stakla. Ne koristiti mlijeko za čišćenje.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

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



Vađenje žičanih vodilica

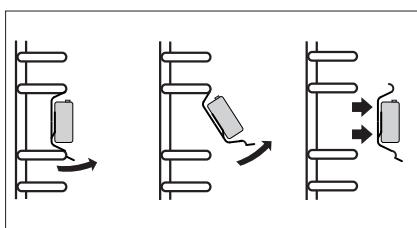


Stavljanje žičanih vodilica

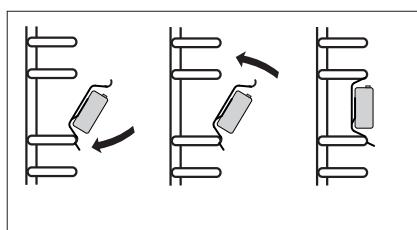
- Pećnice posjeduju nehrđajuće izvlačive vodilice plitica koje su pričvršćene na žičane vodilice. Vodilice izvlačiti i prati zajedno sa žičanim vodilicama. Prije postavljanja plitica, vodilice izvući (ako je pećnica zagrijana vodilice izvući tako da zakačimo stražnji rub plitice na odbojnike na prednjem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

Pozor!

Teleskopske vodilice ne prati u perilicama za posude.



Vađenje teleskopskih vodilica



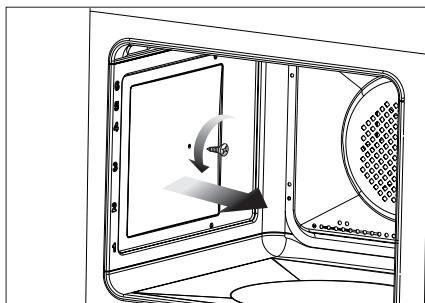
Stavljanje teleskopskih vodilica

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

- Pećnicu opremljen su oblogama pokrivenim specijalnim samočistećim emajlom. Emajl uzrokuje da nečistoće od masnoće ili ostataka hrane mogu biti samostalno uklonjene pod uvjetom da nisu isušene ili zapečene (ostatke jela i masnoće što brže ukloniti dok se ne isuše ili zapeku, jer izbjegavamo dugo samočišćenje pećnice). Samočišćenje se odvija kad uključimo pećnicu na 1 sat i podesimo temp. 250°C. Ako su ostaci jela mali, proces može biti kraći.

Važno!

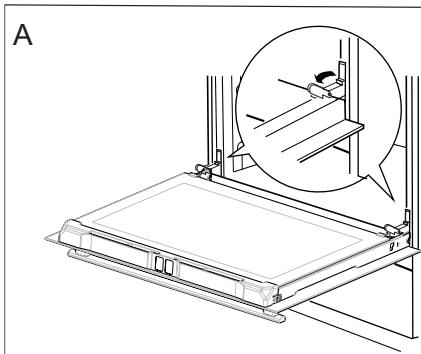
Zbog toga što se proces samočišćenja veže uz potrošnju energije, prije svakog čišćenja provjeriti stupanj zaprljanosti. Kad ustvrdimo da su se samočisteća svojstva obloga smanjila možemo ih zamjeniti. Obloge možemo kupiti u servisnim točkama ili trgovinama. U slučaju izbora tradicionalne metode čišćenja pamtitи о tome да је самоčisteći emajl osjetljiv на рибанje и за чиšћенje не користити abrazivna sredstva niti tvrde krpe.



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Vađenje vrata

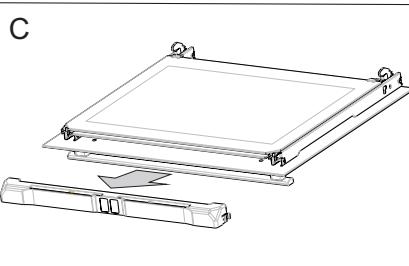
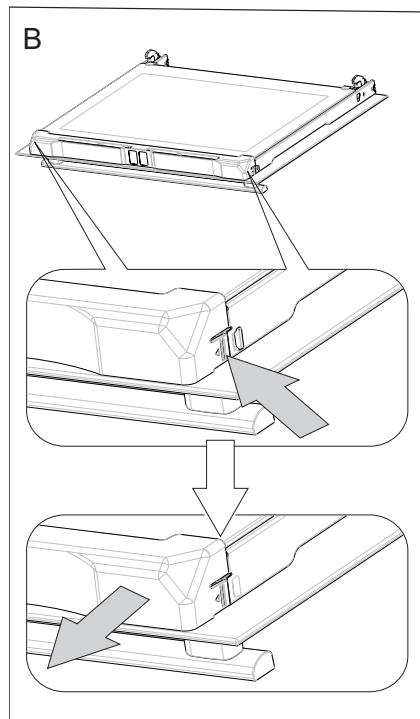
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost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



Pomicanje zaštite šarki

Vađenje unutrašnjeg stakla

1. Izvući gornji profil vrata. (crt. B, C)



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

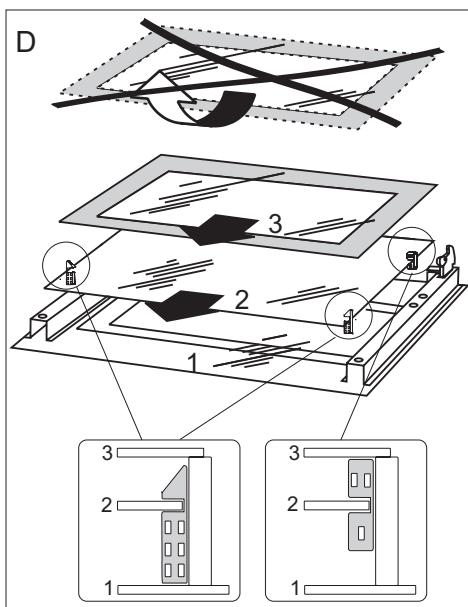
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem dijelu vrata). Crt. D.

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

4. Stakla oprati topлом 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 rezani rubovi dolje.

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

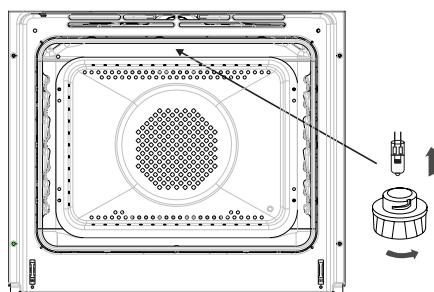


Vađenje unutrašnjih stakala

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. Odvrnuti i oprati stakleni pokrov lampice. Pamtimo da mora biti potpuno suh.
4. Izvaditi halogenu žarulju pomoću krpice ili papira, u slučaju potrebe zamijeniti halogenu žarulju novom G9
-napon 230V
-snaga 25W
5. Precizno umetnuti halogenu žarulju u gnezdo.
6. Zavrnuti stakleni pokrov lampice.



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, pregorenji promijeniti
2. ne radi rasvjeta pećnice	žarulja nije dobro zavrнутa ili je oštećena	promijeniti pregorenju žarulju (vidi poglavlje <i>Čišćenje i održavanje</i>)
3. zaslon programatora pokazuje vrijeme „0.00”	uređaj je bio isključen iz mreže ili je došlo do trenutnog prekida napona.	podesiti trenutno vrijeme (vidi <i>Djelovanje programatora</i>)
4. Ne radi ventilator kružnog grijanja	Opasnost od pregrijavanja! Odmah isključiti pećnicu iz mreže (osigurač). 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 grijач (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 grijач + ventilator)	
Prisilno kruženje zraka ECO (donji grijач + gornji + gril + ventilator)	
Konvencionalni režim ECO (donji grijач + gornji)	

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

Izjava proizvođača

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

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

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

SPOŠTOVANI KUPEC,

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

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

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

Navodilo je treba shraniti in hraniti tako, da ga boste imeli vedno pri roki.

Skrbno upoštevajte navodila za uporabo, da preprečite kakršnokoli nezgodo.

Pozor!

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

Pečico je namenjen izključno za hišno gospodinjsko uporabo.

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

KAZALO

Navodila nanašajoča se na varnost uporabe	34
Opis izdelka.....	38
Karakteristike izdelka.....	39
Instalacija.....	40
Uporaba.....	42
Peka v pečici-praktični nasveti.....	50
Testne jedi.....	53
Čiščenje in vzdrževanje.....	55
Rešenjanje problemov okvare.....	60
Tehnični podatki.....	61

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. Pripoča se zadrževati majhne otroke daleč stran od naprave.

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

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

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

NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE

Nevarnost opeklín! 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 električne energije.
- Napravo se sme uporabljati izključno skladno z nameni, za katere je bila projektirana. Kakršnekoli druge vrste uporabe (npr. v cilju ogrevanja prostorov) je treba razumeti kot neustrezne in nevarne.

KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



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

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

Ne odpiramo po nepotrebnem prepogosto vrat pečice.

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

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

- **Izkoristitev toplote po izklopu pečice.**

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

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

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

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

► ROZPAKIRANJE



Naprava je bila za čas transporta zaščitena pred poškodovanjem. Prosimo, da po razpakirjanju 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 razpakirjanju hraniti izven dosega otrok.

► UMIK IZ UPORABE

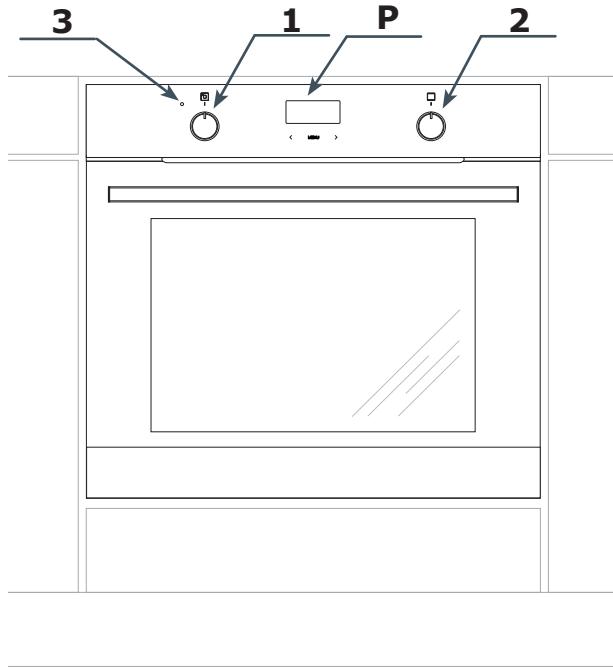


Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke.

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 ustrezen 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

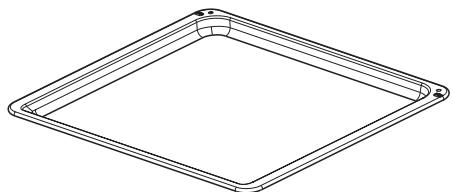


P Elektronski programer

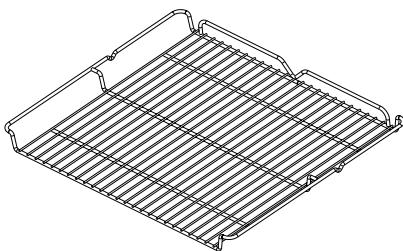
1. Zasučni gumb funkcij pečice
2. Zasučni gumb regulatorja temperature
3. Kontrolna lučka termoregulatorja

KARAKTERISTIKE IZDELKA

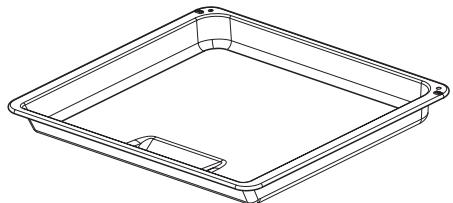
Dodatna oprema



Pekač za pecivo*

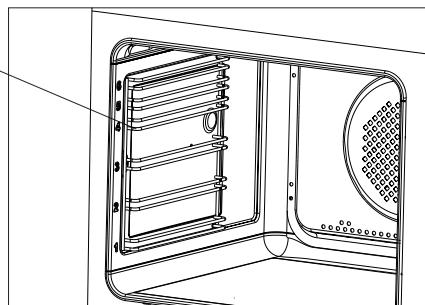


Rešetka za peko na žaru
(sušilna lestvica)



Pekač za peko (globoki)*

Stranski lestvici



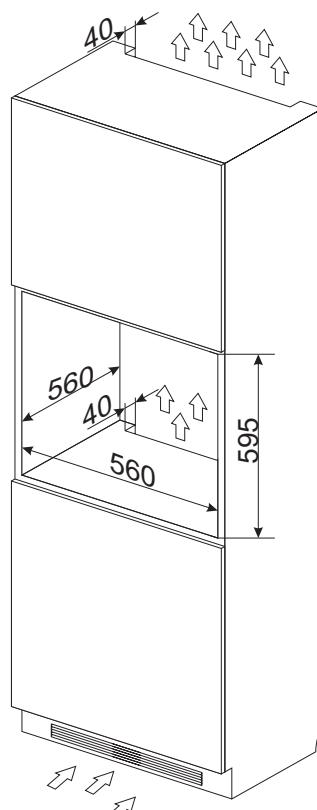
*Odvisno od modela

INSTALACIJA

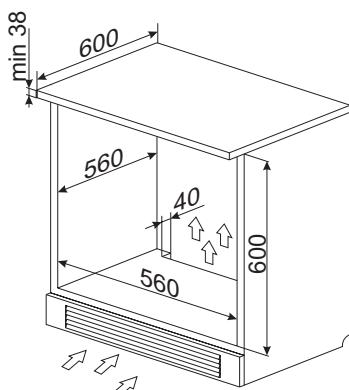
Vgradnja pečice

- Prostor, v katerega nameravamo postaviti pečico, mora biti suh in zračen in mora imeti pravilno delujočo ventilacijo, postavitev 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 oblopljeno z lepilom, odpornim na temperaturo 100°C. Neizpolnjevanje tega pogoja ima lahko za posledico deformiranje površine ali odlepitev obloge.
- Izdelati v pohištenem elementu odprtino z dimenzijami kot na slikah: A-vgradnja pod delovnim pultom, B-visoka vgradnja. V primeru da ima pohišteni element hrbtno stranico, je treba v njej izdelati odprtino za električni vod.
- Potisniti pečico do konca v odprtino ter jo pritrditи na ohišje s štirimi vijaki (Sl. C).

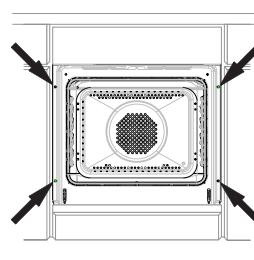
Sl. B



Sl. A



Sl. C



Pozor:

Tekom izvajanja vgradnje naprava ne sme biti priklapljena 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 napa-janje z izmeničnim enofaznim tokom (230V 1N~50 Hz) in opremljena s priklopnim vodom 3 x 1,5 mm² dolžine približno 1,5 m z zaščtnim kontaktom.
- Priklopna vtičnica električne napeljave mora imeti ozemljitveni količ. Pečica mora biti nameščena tako, da bo priklopna vtičnica električne napeljave dostopna za uporabnika.
- Pred priklopom pečice na vtičnico je treba preveriti, ali:
 - bosta varovalka in električni sistem zdržala obremenitev štedilnika, napajalni tokokrog, vtičnica, morajo biti zaščiteni z varovalko min. 16A.
 - je električna napeljava opremljena z učin-kovitim sistemom ozemljitve, ki izpoljuje 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. kvalifici-rani osebi, saj se s tem izognemo nevarnosti.

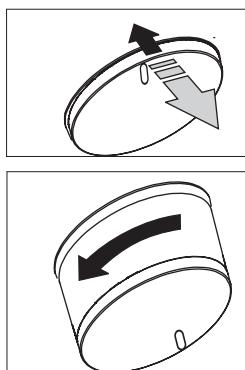
UPORABA

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 uporablajte trdih ščetk ali gobic. Te lahko uničijo oblogo, s katero je prekrita notranjost pečice.

Skriti zasučni gumbi

Zasučni gumbi za izbor funkcij / regulatorja temperature se skrivajo na sprednjem panelu. Da bi nastavili funkcijo in/ali parametre, nežno pritisnite na zasučni gumb in spustite. Zasučni gumb izskoči iz panela. Zdaj lahko nastavite primerno funkcijo in/ali parametre.



Ogrevanje notranjosti pečice

- Vklopite 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.

Pozor!

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

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

Pomembno!

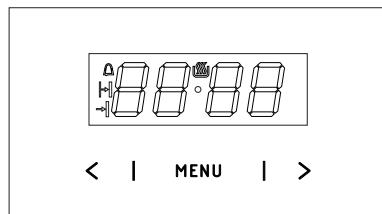
Elektronski programer je opremljen s senzorji, ki se jih upravlja s prstnimi dotiki označenih mest na površini.

Vsaka ponastavitev senzorja se potrdi z zvočnim signalom.

Površine senzorjev morajo biti čiste.

UPORABA

Elektronski programer*



MENU - senzor izbire načina delovanja

- > - senzor Plus
- < - senzor Minus
- - simbol pripravljenosti za delovanje
- ⌚ - simbol kuhinjske ure
- ⌚ - simbol časa trajanja delovanja
- ⌚ - simbol časa konca delovanja

Nastavitev trenutnega časa

Po priklopu na omrežje ali po ponovnem vklopu po povrnitvi izpadle napetosti se na zaslonu pojavi utripajoče 0.00.

- pritisniti in držati senzor **MENU** (ali istočasno senzorja </>) do trenutka pojavitve simbola **⌚** na ekranu, pika pod simbolom bo utripala,
- v času 7 s nastaviti tekoči čas z uporabo senzorjev </>.

Po preteku pribl. 7 s od konca dejavnosti nastavitev časa bodo nove nastavitev shranjene, pika pod simbolom **⌚** pa bo prenehala utripati.

Popravek časa se lahko izvede kasneje z enkratnim pritiskom senzorjev </>, v času ko pika pod simbolom **⌚** utripa se lahko popravi trenutni čas.

Pozor!

Pečico se lahko zažene šele, ko se na ekranu prikaže simbol **⌚**.

*Odvisno od modela

Minutnik

Minutnik se lahko aktivira ob vsakem času, ne glede na stanje aktivnosti drugih funkcij programera. Čas se lahko izbere na razponu od 1 minute do 23 ur in 59 minut.

Za nastavitev minutnika je treba:

- pritisniti senzor **MENU**, na ekranu bo utripal simbol **⌚**;
- nastaviti čas kuhinjske ure s senzorji </>, ekran kaže nastavljeni čas kuhinjske ure oziroma aktivno funkcijo delovanja **⌚** po preteku nastavljenega časa se bo vklopil zvočni signal in utripal bo **⌚**,
- pritisniti in držati senzor </> ali **MENU** da izklopite signal, simbol **⌚** se bo ugasnil, ekran pa bo po približno 7 s kazal tekoči čas.

Pozor!

Če zvočnega signala ne izklopite ročno, se izklopi samodejno po približno 7 minutah.

Polavtomatsko delo

Da se bo pečica izklopila ob določeni uri, je treba:

- nastaviti zasučni gumb funkcij pečice in zasučni gumb regulacije temperature v položaju, skladno s katerima naj deluje pečica,
- držati senzor **MENU** vse do trenutka, ko se na ekranu na kratko ne pojavi *dur* in bo simbol **⌚** utripal,
- nastaviti želeni čas delovanja s senzorji </>, v razponu od 1 minute do 10 ur.

Nastavljeni čas bo shranjen v spomin po približno 7 sek., ekran bo ponovno prikazal tekoči čas s prižigom simbola **⌚**.

Po preteku nastavljenega časa se pečica avtomatično izklopi, vklopi pa se zvočna signalizacija, simbola **⌚** in **⌚** bosta utripala,

UPORABA

- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaj izklopiljeno,
- pritisniti in držati senzor < / > ali MENU da izklopite signal, simbola in se bosta ugasnila, ekran pa bo po približno 7 s prikazal tekoči čas.

Avtomatsko delo

Če naj pečica vklopi delovanje ob izbranem času in ob izbranem času izklopi, je potrebno nastaviti čas trajanja delovanja in čas konca delovanja:

- pritiskati senzor MENU vse do trenutka, ko se na ekranu na kratko pojavi *dur* simbol pa bo utripal,
- nastaviti želeni čas delovanja s senzorji < / > kot pri polavtomatičnemu delovanju,
- pritiskati senzor MENU vse do trenutka, ko se na ekranu na kratko ne pojavi *End* simbol pa bo utripal,
- nastaviti uro izklopa (konca delovanja) s senzorji < / >, ki je omejena na razpon časa 23 ur in 59 minut,
- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v želena položaja, v katerih naj dela pečica. Simbola i sta aktivna, delovanje pečice se začne od trenutka, ki ga določa razlika med nastavljenim časom konca delovanja in nastavljenim časom delovanja (npr. nastavljeni čas delovanja znaša 1 uro, nastavljeni čas konca delovanja pa 14.00, pečica se avtomaticno vklopi ob 13.00 uri).

Ko je dosežena ura konca delovanja, se pečica avtomaticno izklopi, izklopi se zvočna signalizacija in utripajo simboli i .

- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaj izklopiljeno,
- pritisniti in držati senzor < / > ali MENU z namenom izklopa signala, simbola in se ugasneta, ekran pa po približno 7 s pokaže tekoči čas

Brisanje nastavitev

V vsakem trenutku je možno brisati nastavitev štoparice ali funkcije avtomatskega delovanja.

Brisanje nastavitev avtomatskega delovanja:

- istočasno pritisniti senzorja < / >,

Brisanje nastavitev minutnika:

- s senzorjem MENU izberati funkcijo kuhinjske ure,
- ponovno pritisniti senzorja < / >,

Sprememba tona zvočnega signala

Ton zvočnega signala je možno spremeniti na naslednji način:

- istočasno pritisnite senzorja < / >,
- s senzorjem MENU izberete funkcijo *ton*, obvestila ekrana bodo utripala:
- s senzorjem < / > izberati primerni ton:
 - v razponu od 1 do 3 s senzorjem >
 - v razponu od 3 do 1 s senzorjem < .

Sprememba svetlosti ekrana

Mogoča je sprememba svetlosti ekrana v razponu od 1 do 9, pri čemer 1 označuje najtemnejšo nastavitev, 9 pa najbolj svetlo. Vnesena vrednost je aplicirana takrat, ko ura ni aktivna (to pomeni, da se uporabnik ni dotaknil nobenega od senzorjev zadnjih 7 sekund).

Svetlost ekrana lahko spremenite na naslednji način:

- istočasno pritisnите senzorja < / >,
- s senzorjem MENU izberati funkcijo *bri* (prvi pritisk povzroči prehod na funkcijo *ton*, drugi pa na *bri*).
- s senzorjem < / > izberati primerno svetlost:
 - v razponu od 1 do 9 s senzorjem >
 - v razponu od 9 do 1 s senzorjem < .

Pozor!

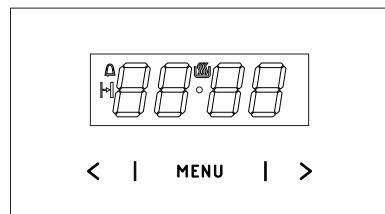
Kadar je ura aktivna (torej je uporabnik pritisnil senzor v pretekli zadnjih 7 sekund) je svetlost ekrana maksimalna.

Nočni način

Med 22.00 in 6.00 uro ura avtomaticno zmanjša svetlost osvetlitve.

UPORABA

Elektronski programer*



MENI - senzor izbere načina delovanja

- > - senzor Plus
- < - senzor Minus
- - simbol pripravljenosti za delovanje
- ⌚ - simbol kuhinjske ure
- 🕒 - simbol časa trajanja delovanja

Nastavitev trenutnega časa

Po priklopu na omrežje ali po ponovnem vklopu po povrnitvi izpadle napetosti se na zaslonu pojavlja utriplajoče **0:00**:

- pritisniti in držati senzor **MENI**(ali istočasno senzorja < / >) do trenutka pojavitve simbola **⌚** na ekranu, pika pod simbolom bo utriplala,
- v času 7 s nastaviti tekoči čas z uporabo senzorjev < / >.

Po preteku pribl. 7 s od konca dejavnosti nastavitev časa bodo nove nastavitev shranjene, pika pod simbolom **⌚** pa bo prenehala utripati.

Popravek časa se lahko izvede kasneje z enkratnim pritiskom senzorjev < / >, v času ko pika pod simbolom **⌚** utripa se lahko popravi trenutni čas.

Pozor!

Pečico se lahko zažene šele, ko se na ekranu prikaže simbol **⌚**.

*Odvisno od modela

Minutnik

Minutnik se lahko aktivira ob vsakem času, ne glede na stanje aktivnosti drugih funkcij programera. Čas se lahko izbere na razponu od 1 minute do 23 ur in 59 minut.

Za nastavitev minutnika je treba:

- pritisniti senzor **MENI**, na ekranu bo utripal simbol **⌚**;
- nastaviti čas kuhinjske ure s senzorji < / >, ekran kaže nastavljeni čas kuhinjske ure oziroma aktivno funkcijo delovanja **⌚** po preteku nastavljenega časa se bo vklopil zvočni signal in utripal bo **⌚**,
- če želite izklopiti zvočni signal, se dotaknite držite senzor **MENI** ali se dotaknite in držite istočasno senzorja < / >, simbol **⌚** se ugasne, zaslon pa kaže trenutni čas.

Pozor!

Če zvočnega signala ne izklopite ročno, se izklopi samodejno po približno 7 minutah.

Čas trajanja delovanja

Da se bo pečica izklopila ob določeni uri, je treba:

- če želite aktivirati funkcijo časa trajanja delovanje, nastavite gumb za funkcije pečice na želeno funkcijo in temperaturni gumb na želeno temperaturo.
- držati senzor **MENI** vse do trenutka, ko se na ekranu na kratko ne pojavi *dur* in bo simbol **🕒** utriplal,
- nastaviti želeni čas delovanja s senzorji < / >, v razponu od 1 minute do 10 ur.

Nastavljeni čas bo shranjen v spomin po približno 7 sek., ekran bo ponovno prikazal tekoči čas s prižigom simbola **🕒**.

UPORABA

Po preteku vnaprej določenega časa se pečica samodejno izklopi in oglasi se zvočni signal, simbol  pa bo utripal.

- nastaviti zasučna gumba funkcij pečice in regulacije temperature v položaj izklopiljeno,
- če želite izklopliti zvočni signal, se dotaknite držite senzor **MENI** ali se dotaknite in držite istočasno senzorja < / >, simbol  se ugasne, a zaslon pa kaže trenutni čas.

Brisanje nastavitev

Kadarkoli lahko ponastavite nastavitev minutnika ali čas trajanja delovanja.

- če želite počistiti nastavitev trajanja opravila, se istočasno dotaknite senzorjev < / >.

Brisanje nastavitev minutnika:

- s senzorjem **MENI** izbrati funkcijo kuhinjske ure,
- ponovno pritisniti senzorja < / >,

Sprememba tona zvočnega signala

Ton zvočnega signala je možno spremeniti na naslednji način:

- istočasno pritisnite senzorja < / >,
- s senzorjem **MENI** izberete funkcijo *ton*, obvestila ekrana bodo utripala:
- s senzorjem < / > izbrati primerni ton:
v razponu od 1 do 3 s senzorjem >
v razponu od 3 do 1 s senzorjem < .

Sprememba svetlosti ekrana

Mogoča je sprememba svetlosti ekrana v razponu od 1 do 9, pri čemer 1 označuje najtemnejšo nastavitev, 9 pa najbolj svetlo. Vnesena vrednost je aplicirana takrat, ko ura ni aktivna (to pomeni, da se uporabnik ni dotaknil nobenega od senzorjev zadnjih 7 sekund).

Svetlost ekrana lahko spremenite na naslednji način:

- istočasno pritisnite senzorja < / >,
- s senzorjem **MENI** izbrati funkcijo *bri* (prvi pritisk povzroči prehod na funkcijo *ton*, drugi pa na *bri*).
- s senzorjem < / > izbrati primerno svetlost:
v razponu od 1 do 9 s senzorjem >
v razponu od 9 do 1 s senzorjem < .

Pozor!

Kadar je ura aktivna (torej je uporabnik pritisnil senzor v preteku zadnjih 7 sekund) je svetlost ekrana maksimalna.

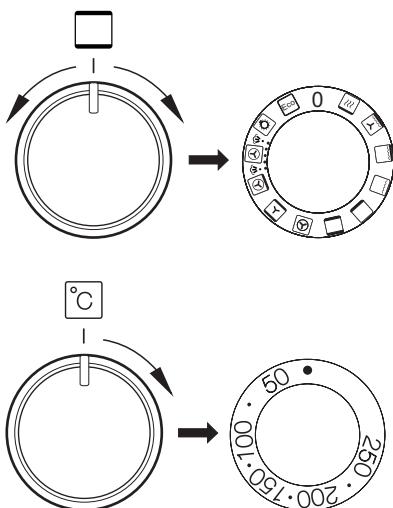
Nočni način

Med 22.00 in 6.00 uro ura avtomatično zmanjša svetlost osvetlitve.

UPORABA

Pečica s prisilnim kroženjem zraka in funkcijo Soft Steam

Pečica je ogrevana s pomočjo spodnjega in zgornjega grelca, opekača oziroma grelca funkcije Soft Steam. Upravljanje delovanja te pečice se izvaja s pomočjo zasučnega gumba za vrsto delovanja pečice oziroma zasučnega gumba za regulacijo temperature. Nastavitev poteka s pomočjo obračanja gumba na izbrani položaj.



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

Pozor!

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

0 Ničelna nastavitev



Hitro razgretje

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



Vklopljeni ventilator, opekač in zgornji grelec

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



Ojačani opekač (Superg Grill)

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



Vklopljen opekač

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



Vklopljen spodnji grelnik

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



Vklopljena sta zgornji in spodnji grelec

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

UPORABA



Vklopljena termocirkulacija

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

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



Vklopjeni ventilator, spodnji in zgornji grelec

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



Vklopljena termocirkulacija in spodnji grelec

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



Funkcija Soft Steam

Pečica je bila opremljena z dodatnim grelnim elementom, ki omogoča proizvajanje pare v začetnem procesu pečenja. Prisotnost pare pozitivno vpliva na dvig peciva in olajša pripravo delikatnih jedi z zapečeno skorjico.

Vklop funkcije:

1. Odprite vrata pečice.
2. Napolnite vdrto dno notranjosti z vodo iz pipe.

Pozor: Vodo morate vlti, ko je pečica še mrzla.

3. Na zasučnem gumbu nastavite primerno funkcijo Soft Steam.
4. Obrnite zasučni gumb, da nastavite primerno temperaturo.
5. Po začetnem ogrevanju pečice 5-10 min vstavite jed v pečico in zaprite vrata.
6. Če želite izklopliti pečico obrnite zasučna gumba za funkcije in za temperaturo v položaj „izklopljeno“.
7. Odstranite vodo z vdolbine v notranjosti.

Pozor: Preden odstranite vodo, se prepričajte, da se je pečica ohladila.



Osvetlitev pečice

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



Funkcija gretja ECO

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

Pomembno!

- Tekom izvajanja hitrega razgrevanja se v notranjosti pečice ne sme nahajati pekač s pecivom, kot tudi ne kakršni koli drugi elementi, ki niso del opreme pečice. Ne priporoča se koristiti funkcijo hitrega razgrevanja pri nastavljenem programerju.
- Zaradi prisotnosti pare v notranjosti se med pečenjem na notranji strani vrat oziroma na stenah pečice lahko naberejo kaplje vode. Po koncu pečenja je potrebno odvečno vodo vsakič obrisati.
- Pri odpiranju vrat med pečenjem morate biti še posebej previdni in se od naprave umakniti, saj je para, ki se spusti iz notranjosti pečice, lahko nevarna.

UPORABA

Kontrolna lučka

Ugasnitev kontrolne lučke je znak, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo. Če kuhrske recept zahteva vložitev jedi v razgredno pečico, se sme to narediti ne prej kot po prvi ugasnitivi rdeče kontrolne lučke. Tekom peke se lučka občasno vklopi in izklopi (vzdrževanje temperature v komori pečice).

Uporaba opekača

Proces peke poteka tako, da na jed učinkujejo IR žarki, ki jih oddaja razžarjeni grelec opekača.

Za vklop opekača je treba:

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

Za funkcijo peke in intenzivirane peke je treba temperaturo nastaviti maksimalno na 220 °C, za funkcijo peke z ventilatorjem pa maksimalno na 190 °C.

Pozor!

Peko je treba izvajati pri zaprtih vratih pečice.

Pri uporabi opekača lahko dostopni deli pečice postanejo vroči.

Priporoča se preprečevati otrokom dostop do pečice.

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Peka kruha in drugih jedi iz testa

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

Pečenje mesa

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

PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Funkcija gretja ECO termo cirkulacija

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

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

Pečica s prisilnim obtokom zraka (grelnik termocirkulacije + ventilator)

Vrsta pečenja jedi	Funkcija pečice	Temperatura (°C)	Raven	Čas [min]
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kvašen / štiričetrtinski kolač		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kvašen / štiričetrtinski kolač		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Ribe		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ribe		190	2 - 3	60 - 70
Klobase		200 - 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 nerazgredno notranjost pečice ni podano drugače. Pri razgreti pečici je potrebno podane čase skrajšati za približno 5-10 minut.

¹⁾ Razgrijte prazno pečico

²⁾ Podani časi veljajo za peko v malih modelih

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

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

Pečenje peciva

Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (°C)	Čas peke ²⁾ (min.)
Majhno pecivo	Pekač za pecivo	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Krhko pecivo (trakovi)	Pekač za pecivo	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Biskvit brez maščobe	Rešetke + črno prevlečen pekač za pecivo Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Jabolčna pita	Rešetke + dva črno prevlečena pekača za pecivo Ø 20 cm	2 pekače se na rešetkah umesti diagonalno, desno zadaj, levo spredaj		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

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

²⁾ Časi veljajo, če za nerazgredno notranjost pečice ni podano drugače.

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⁾	1,5 - 2,5
	Rešetke	4		220 ²⁾	2 - 3
Goveji burgerji	Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin)	4 - rešetke 3 - pekač za pečenko		220 ¹⁾	1 stran 10 - 15 2 stran 8 - 13

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

²⁾ Razgrevite 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 razgredno pečico je potrebno skrajšati za približno 5-10 minut.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

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

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

- Pečico je treba umiti po vsakokratni uporabi. Pri čiščenju pečice je treba vklopiti osvetlitev, da se doseže boljša vidnost delovnega prostora.
- Komoro pečice se sme umivati le z uporabo tople vode z dodatkom majhne količine tekočine za pomivanje posode.
- **Čiščenje s paro -Steam Clean:**
-na široki pekač, ki se ga namesti na prvo raven od spodaj vlti 0,25 l vode (1 skodelica),
-zapreti vrata pečice,
-zasučni gumb regulatorja temperature nastaviti v položaj 50°C, zasučni gumb funkcij pa v položaj spodnji grelec
-segrevati komoro pečice približno 30 minut,
-po zaključku čiščenja odpreti vrata pečice, notranjost komore obrisati s krpo ali gobico, nato premiti s toplo vodo z dodatkom tekočine za pomivanje posode.
- Po umitju komore pečice le-to obrisati do suhega.

- **Čiščenje kamna, ki je nastal na dnu notranjosti po uporabi funkcije Soft Steam:**

-do vdolbine na dnu notranjosti vlijte približno 250 ml 6% kisa brez dodanih zelišč,
-puštite kis na sobni temperaturi za 30 minut, da se usedlina kamna razpusti,
-očistite vdolbino s pomočjo tople vode in mehke krpe.

Pozor: Priporoča se čiščenje vsakih 5-10 ciklov z uporabo funkcije Soft Steam.

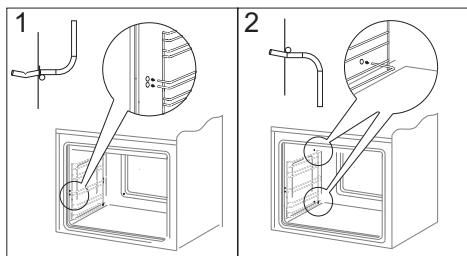
Pomembno!

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

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

- Pečica so opremljeni z žičnimi vodili (lestvicami) vložkov pečice, ki se jih zlahkoto izvleče. Da se jih izvleče v cilju umitja, je treba potegniti za spredaj nahajajoči se čepek, nato razmakniti vodilo in ga izvleči iz zadnjih čepkov.

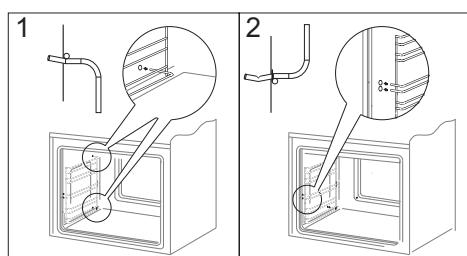


Odstranjevanje lestvic

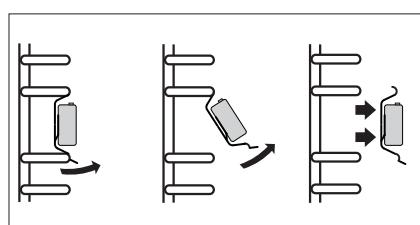
- Pečica so opremljeni z nerjavečimi vodili vložkov, pritrjenimi na žičnata vodila, ki se jih enostavno izvleče. Vodila je treba vzeti ven in očistiti skupaj z žičnimi vodili. Pred namestitvijo nanje širokih pekačev jih je treba potisniti ven (če je pečica segreta, je treba vodila potisniti ven tako,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

Pozor!

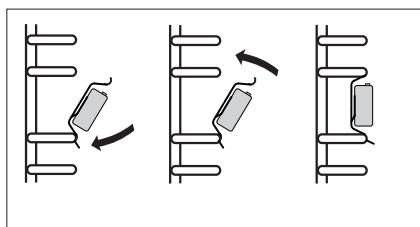
Teleskopskih vodil se ne sme umivati v pomivalnem stroju.



Nameščanje lestvic



Odstranitev teleskopskih vodil



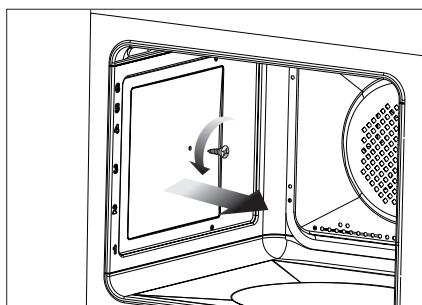
Namestitev teleskopskih vodil

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

- Pečica so standardno opremljeni z vložki, prevlečenimi s posebnim samoočiščajočim se emajlom. Ta emajl povzroči, da se lahko umazanija, ki jo puščajo maščoba ali ostanki hrane, samodejno odstrani, pod pogojem, da le-ta še ni zasušena ali zažgana (ostanke hrane in maščobe je treba kar najhitreje ločiti od podvršine, dokler le-ti še niso zasušeni ali zažgani, s tem se ognemo dolgotrajnemu samočiščevanju pečice). Za samoočiščenje pečice je treba le-to vklopiti za 1 uro ob nastavitev temp. 250 °C. Če so ostanki hrane majhni, se lahko ta proces skrajša.

Pomembno!

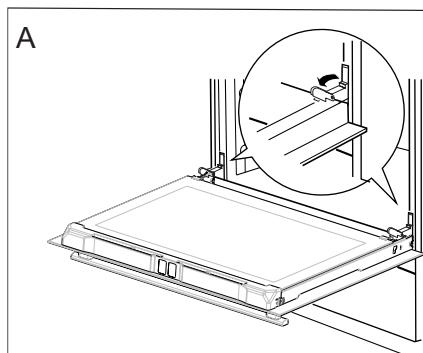
Ker je proces samočiščenja povezan s porabo energije, je treba pred vsakim čiščenjem preveriti stopnjo onesnaženosti. Po ugotovitvi znižanja samočistilnih lastnosti vložkov se jih lahko zamenja z novimi. Vložke lahko kupite v servisnih centrih ali trgovinah. Če se odločite za tradicionalni način čiščenja, se je treba zavedati, da je samoočiščevalni emajl občutljiv na drgnjenje in da se za čiščenje ne sme uporabljati abrazivnih čistil in ne trdih ščetk.



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

Snemanje vrat

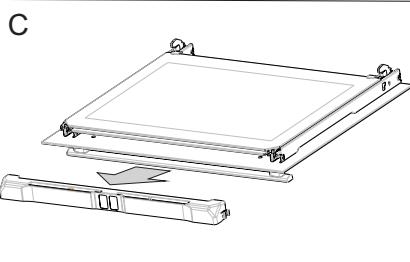
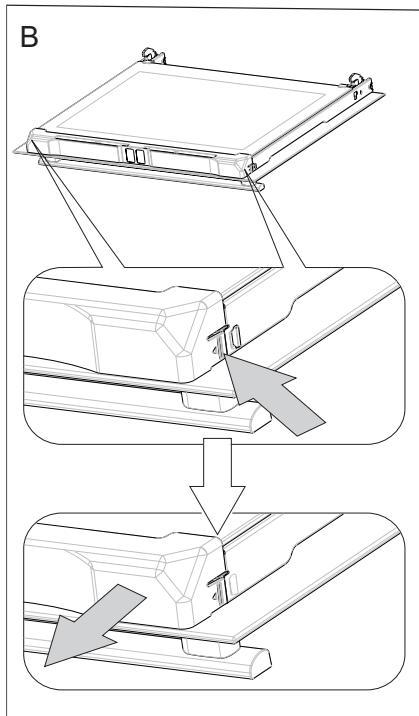
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnije čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečaju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem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



Odmik zaroval tečajev

Odstranitev notranjega stekla

- Izvleči zgornjo letev vrat. (Sl. B, C)



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

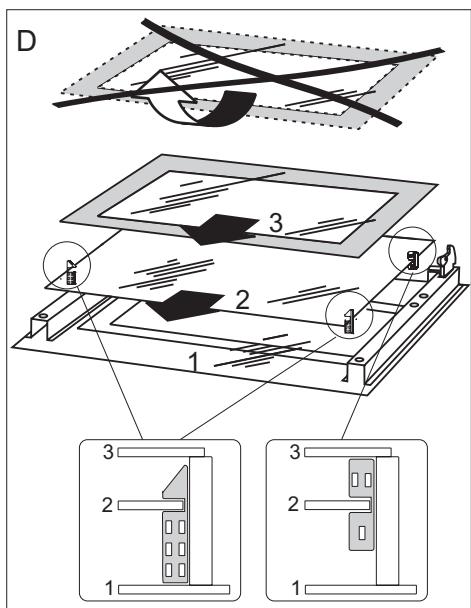
3. Notranje steklo izvleči z mesta pritrjenosti (v spodnjem delu vrat). Sl. D.

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

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

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

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

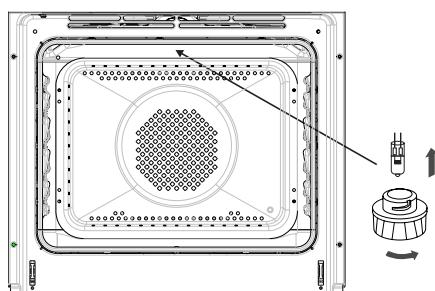


Odstranjevanje notranjih stekel.

Menjava halogenske žarnice osvetlitve pečice

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

1. Izklopite napajanje pečice
2. Vzeti nastavke iz pečice.
3. Odviti in umiti stekleni poklopec lučice ter ga temeljito obrisati do suhega.
4. Odstraniti halogensko žarnico s pomočjo krpe ali papirja, v primeru potrebe se halogensko žarnico zamenja z novo G9
-napetost 230V
-moč 25W
5. Halogensko žarnico je potrebno natančno namestiti na vtično gnezdo.
6. Uviti stekleni poklopec lučice.



Osvetlitev pečice

REŠEVANJE PROBLEMOV

V vsaki situaciji okvare je treba:

- izklopiti delajoče 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 dovajjanju 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! Tako izklopiti pečico od napajanja (varovalka). 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 tehnički na servisu.

TEHNIČNI PODATKI

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

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  ter je bila zanj izstavljena izjava o skladnosti predložena organom nadzora trga.

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