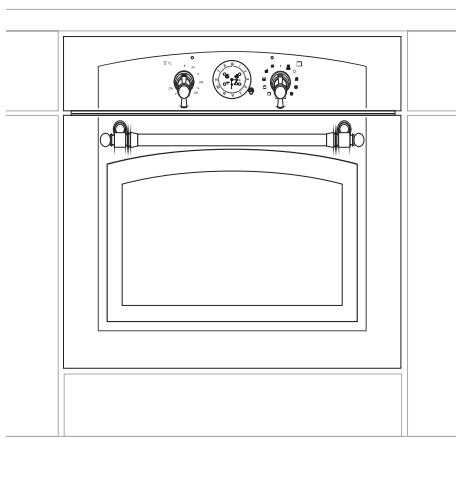


# Amica

1093.3eETrDpQW / TR110TW  
1093.3eETrDpQS / TR110TB



<b>(HR) UPUTE ZA UPORABU.....</b>	<b>2</b>
<b>(SL) NAVODILO ZA UPORABO.....</b>	<b>29</b>

## ŠTOVANI KLIJENTI,

---

*Pećnicu Amica 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.*

# SADRŽAJ

---

Osnovne informacije.....	2
Informacije o sigurnosti.....	4
Opis proizvoda.....	8
Specifikacija proizvoda .....	9
Instalacija.....	10
Uporaba.....	12
Pečenje u pećnici – praktični savjeti .....	18
Test jela.....	21
Čišćenje i održavanje štednjaka.....	23
Postupanje u hitnim slučajevima.....	27
Tehnički podaci.....	28

## 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.

## INFORMACIJE O SIGURNOSTI

---

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 nagnjati iznad vrata. Pamtiti da je para ovisno o temperaturi nevidljiva.



- 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.

- **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.

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

## UKLANJANJE PAKIRANJA



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

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

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

## POVLAČENJE IZ UPORABE



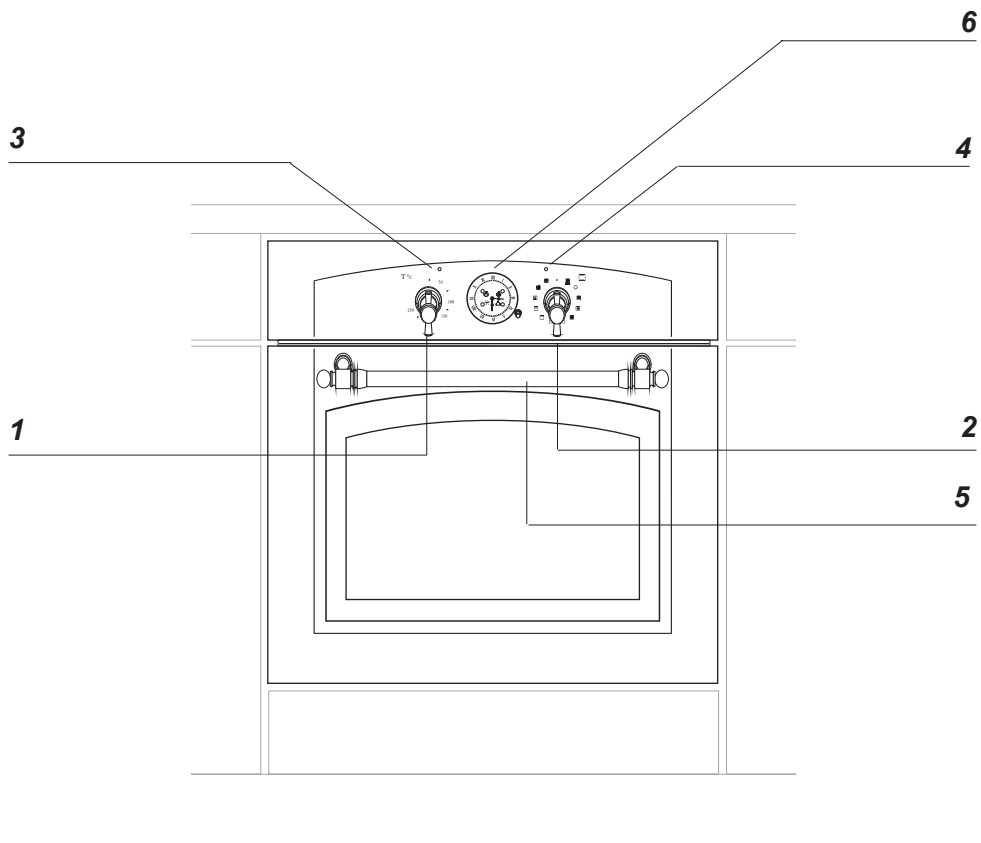
Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EU i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekržiženog spremnika za otpatke.

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

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

## OPIS PROIZVODA

---



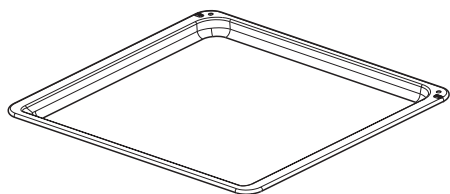
- 1 Birač regulatora temperature
- 2 Birač funkcije peći
- 3 Kontrolna lampica termoregulatora
- 4 Kontrolna lampica rada pećnice
- 5 Ručka vrata pećnice
- 6 Programator



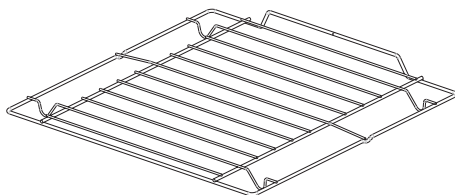
## SPECIFIKACIJA PROIZVODA

---

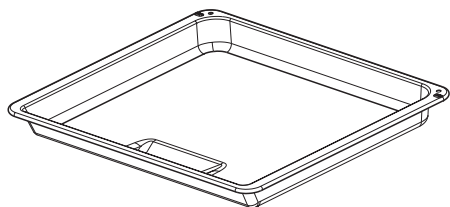
Dodatni pribor



*Pekač za pecivo\**

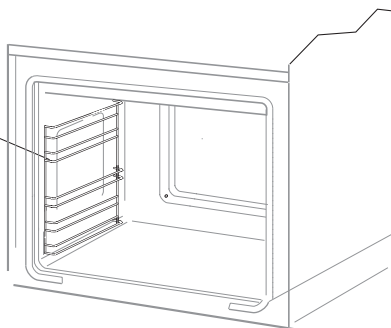


*Ražanj za gril  
(rešetka sa štitnikom)*



*Plitica za pečenje\**

*Bočne vodilice*

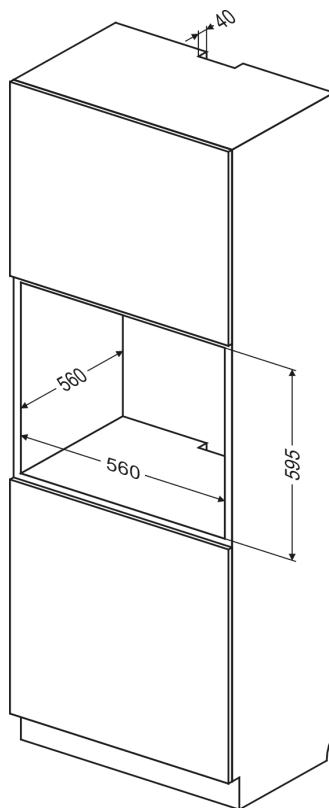


*\*Ovisno o modelu*

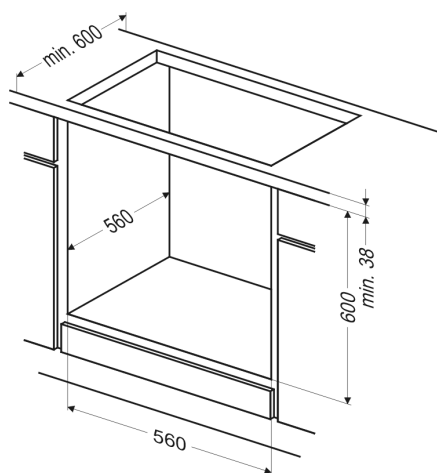
# INSTALACIJA

## Montaža pećnice

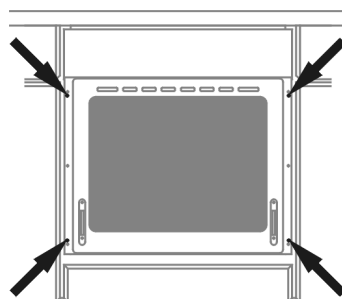
- Kuhinjska prostorija treba biti suha i prozračna te posjedovati ispravnu ventilaciju, a postavljanje pećnice mora osigurati pristup svim upravljačkim elementima.
- Pećnica je ugradiva u Y klasi. Aparatu najbliže susjedne stijenke, odnosno kuhinjski elementi moraju biti otporni na temperaturu od najmanje 100 °C. Ako taj uvjet nije ispunjen, površina namještaja se može deformirati, a površinski sloj odljepiti.
- 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 električni 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

---

## 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 kablom 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> 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 prvog uključivanja pećnice

---

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

### **Važno!**

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

## **Pozor!**


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

# UPORABA


## Elektronički mjerač vremena

Mjerač vremena služi za manipuliranje prikazanim vremenom (s analognim pokazateljima) i za upravljanje radom pećnice (pomoću okretnog regulatora i ikona pokazatelja). Nakon pritiskanja regulatora možemo podesiti: vrijeme, vrijeme početka pečenja ili vrijeme završetka pečenja, podesiti alarm (mjerač minuta).

### Podešavanje trenutnog vremena.

Za podešavanje sata kratko pritisnuti regulator 4 puta dok se ne pojavi trepereća ikona .

Za podešavanje trenutnog vremena okretati regulator prema desno ili lijevo. Nakon 10 sekundi od kraja podešavanja elektronički mjerač vremena automatski izlazi iz režima podešavanja postavki.

POZOR: nakon uključjenja u električnu mrežu ikona  treperi te nas informira da trebamo podesiti sat. Pritisnuti regulator, ikona prestaje treperiti.


### Uporaba pećnice u ručnom režimu.

Mjerač vremena na tvorničkim postavkama omogućava ručno uključivanje pećnice pomoću okretnog regulatora pećnice (neovisnog od Mjerača vremena).

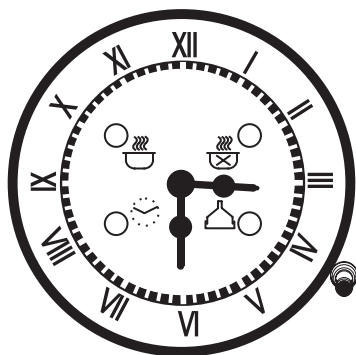
POZOR: nakon uključjenja u električnu mrežu pokretanje Mjerača vremena traje nekoliko minuta.







### Podešavanje mjerača minuta.

Mjerač minuta omogućava podešavanje jednostavnog alarma nakon isteka zadanog vremena bez pokretanja funkcije pečenja (režim mjerača minuta).


Za podešavanje „ alarma“ (režim mjerača minuta) pritisnuti regulator 3 puta dok ikona  ne počne treperiti.


Za podešavanje vremena mjerača minuta okretati regulator prema desno ili lijevo (minimalna vrijednost podešavanja vremena - 2 minute).



-  - regulator programa
-  - ikona sat
-  - ikona alarm
-  - ikona vrijeme završetka
-  - ikona vrijeme početka
-  - osvjetljavanje LED ikona

Ikona „mjerača minuta“ treperi nekoliko sekundi nakon zadnjeg okretanja regulatora. Program možemo potvrditi pritiskanjem regulatora.

Nakon potvrde programa ikona  svijetli, počinje odbrojavanje vremena, alarm se automatski pokreće. Za prikazivanje programa pritisnuti i pustiti regulator. Mjerač vremena prikazuje izabrani program.

Ako je „vrijeme mjerača minuta“ = „trenutno vrijeme“, treperi ikona mjerača minuta  i oglašava se signal alarma. Za isključenje alarma pritisnuti i pustiti regulator. Ako alarm nije deaktiviran, nakon 1 minute zvučni signal se isključuje, a ikona „mjerača minuta“ treperi dok ne pritisnemo regulator.

Za poništavanje mjerača minuta nakon potvrde programa nekoliko sekundi pritisnuti regulator.

Program će biti poništen, a sat se vraća u ručni režim pečenja.


## UPORABA


**POZOR:** mjerač minuta možemo koristiti samo ako nije podešen aktivni program pečenja, regulator funkcija pećnice se nalazi u položaju „isključeno“.


### Pečenje u poluautomatskom režimu – podešavanje vremena završetka.



Programiranje vremena završetka pečenja omogućava da odmah pokrenemo pečenje i da ga automatski završimo u planiranom vremenu.

Za programiranje vremena završetka pečenja kratko pritisnuti regulator 2 puta dok se ne

pojavi trepereća ikona . Za produžavanje ili skraćivanje vremena pečenja okretati regulator prema desno ili lijevo (minimalna vrijednost podešavanja vremena - 2 minute).

Ikona  treperi nekoliko sekundi nakon zadnjeg okretanja regulatora. Program možemo potvrditi pritiskanjem regulatora.

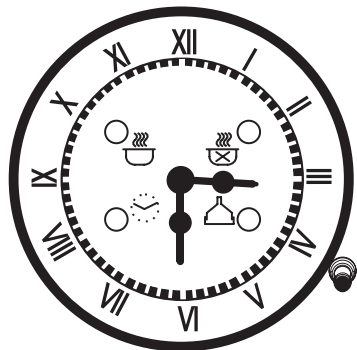
Nakon potvrde programa počinje pečenje i alarm se automatski pokreće. Ikona  svijetli. Pečenje se završava kad je „Podešeno vrijeme završetka = Trenutno vrijeme“. Za prikazivanje programa pritisnuti i pustiti regulator; Mjerač vremena pokazuje izabrani program.


Nakon završetka pečenja treperi ikona  i oglašava se signal alarma. Nakon 1 minute alarm se isključuje, a ikona  treperi dok ne pritisnemo regulator.

Za poništavanje programa prije njegovog završetka pritisnuti regulator nekoliko sekundi, tada je program poništen, a Mjerač vremena se vraća na pečenje u ručnom režimu.




### Pečenje u automatskom režimu – podešavanje vremena početka i završetka.


Programiranje vremena početka omogućava automatski početak i završetak pečenja prema podešenom vremenu. Za programiranje vremena početka pečenja jednom kratko






pritisnuti regulator dok ikona  ne počne treperiti.

Za podešavanje vremena početka pečenja regulator okretati prema desno ili lijevo.

Ikona  treperi nekoliko sekundi nakon zadnjeg okretanja regulatora. Ako tom vremenu ne okrenemo i ne pritisnemo regulator, sat se automatski vraća na prikazivanje vremena i program je poništen. Nakon pritiskanja regulatora zapisivano je vrijeme početka pečenja (ikona  svijetli) i Mjerač vremena prelazi na podešavanje vremena završetka pečenja (ikona  počinje treperiti).

Podešavanje  se odvija na isti način kao i kod podešavanja vremena početka. Za podešavanje vremena okretati regulator prema desno ili lijevo (minimalno vrijeme podešavanja - 2 minute).

Ikona  treperi nekoliko sekundi nakon zadnjeg okretanja regulatora. Program možemo potvrditi pritiskanjem regulatora.

Ikone  i  svijetle.

Pečenje počinje kad je „Podešeno vrijeme početka = Trenutno vrijeme“ i završava se kad je „Podešeno vrijeme završetka = Trenutno vrijeme“.

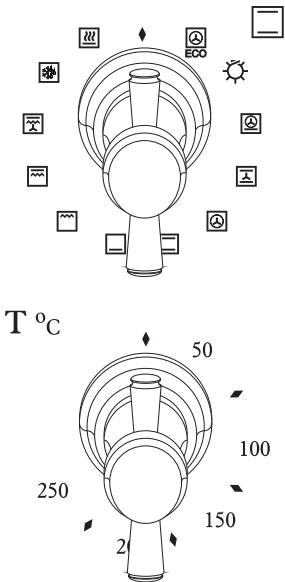
Za poništavanje programa prije njegovog završetka pritisnuti regulator nekoliko sekundi, tada je program poništen, a Mjerač vremena se vraća na pečenje u ručnom režimu.

# UPORABA

## Funkcije pećnice i njena uporaba.

### Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

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



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

#### **Pozor!**

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



Nulta postavka



#### **Brzo predgrijavanje**

Kružni grijač i gril.  
Namijenjeno za predgrijavanje pećnice.



#### **Odmrzavanje**

Uključen je samo ventilator, bez rada grijača.



#### **Uključeni ventilator, gril i gornji grijač.**

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



#### **Intenzivni gril (Super gril)**

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



#### **Uključeni gril**

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



#### **Uključeni donji grijač**

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

## UPORABA



### Uključeni gornji i donji grijač

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



### Uključeni vrući zrak

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

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



### Uključeni ventilator, donji i gornji grijač

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



### Uključeno pečenje vrućim zrakom i donji grijač

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



### Neovisna rasvjeta pećnice

Dovođenjem birača u ovaj položaj aktiviramo rasvjetu komore pećnice.



### Kružni grijač ECO

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

## Kontrolne lampice

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



# UPORABA




---

## Uporaba grila

---

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

Gril uključujemo na sljedeći način:

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

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

### **Pozor!**

Pečenje grilom se odvija pri zatvorenim vratima pećnice.

Kad se koristi gril, dostupni dijelovi mogu biti vrući.

Preporučeno je da djeca ne prilaze pećnici.

# PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

---

## Pečenje tijesta

---

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

## Pečenje mesa

---







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

# PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

## Funkcija kružno grijanje ECO


















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

## Preporučeni parametri kod uporabe funkcije kružno grijanje ECO

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

## PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (kružni grijač + ventilator)

Način pripremanja jela	Funkcija pećnice	Temperatura (°C)	Razina	Vrijeme [min]
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kolač od dizanog tijesta/ pound cake kolač		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Kolač od dizanog tijesta/ pound cake kolač		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pica		200 - 230 <sup>1)</sup>	2 - 3	15 - 25
Riba		210 - 220	2	45 - 60
Riba		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Riba		190	2 - 3	60 - 70
Kobasice		230 - 250	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.











<sup>1)</sup> Zagrijati praznu pećnicu

<sup>2)</sup> 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 <sup>2)</sup> (min.)
Mali kolači	Pekač za pecivo	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo Plitica za pečenje	2 + 4 2 – pekač za pecivo ili meso 4 - pekač za pecivo		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 50 <sup>2)</sup>
Prhki kolač (slojevi)	Pekač za pecivo	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo Plitica za pečenje	2 + 4 2 – pekač za pecivo ili meso 4 - pekač za pecivo		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Nemasni biskvit	Rešetka + crni kalup za kolače Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
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 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Zagrijati praznu pećnicu, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

<sup>2)</sup> Vremena se odnose na komoru pećnice koja nije prethodno zagrijana. Kod zagrijane pećnice navedena vremena skratiti za oko 5-10 minuta.

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



### Roštilj

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

<sup>1)</sup>Praznu pećnicu prethodno zagrijavati 5 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

<sup>2)</sup>Praznu pećnicu prethodno zagrijavati 8 minuta, ne koristiti funkciju brzog zagrijavanja.

### Pečenje

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

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

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

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



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

- Pećnicu čistiti nakon svake uporabe. Prilikom čišćenja pećnice uključiti rasvjetu koja poboljšava vidljivost radnog prostora.
- Komoru pećnice prati isključivo toplom vodom s dodatkom male količine deterdženta za pranje posuđa.
- **Parno čišćenje -Steam Clean:**  
na najnižu pliticu izliti 0,25 l vode (1 čaša),  
-zatvoriti vrata pećnice.  
- birač regulatora temperature podesiti u položaj 50°C, a birač funkcije u položaj donji grijač ,  
- grijati komoru pećnice oko 30 minuta,  
-nakon završetka čišćenja otvoriti vrata pećnice, unutrašnjost komore prebrisati spužvom ili krpom, a nakon toga oprati toplom vodom s deterdžentom za pranje suđa.

## Važno!

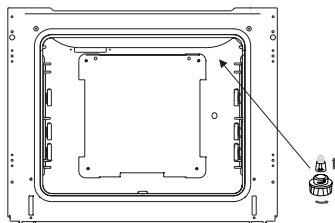
**Za čišćenje i održavanje ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje, agresivne deterdžente niti predmete za ribanje.**

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

## Promjena žarulje rasvjete pećnice

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

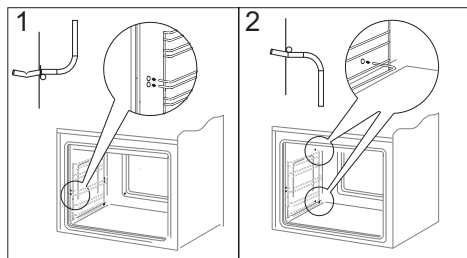
- Sve birače za upravljanje dovesti u položaj „●” / „0” i isključiti napajanje,
- Odvrnuti i oprati stakleni pokrov lampice. Pamtimo da mora biti potpuno suh.
- Odvrnuti žarulju rasvjete iz grla, u slučaju potrebe promijeniti na novu – visoko temperaturna žarulja (300°C) s parametrima:  
-napon 230 V  
-snaga 25 W  
-grlo E14.



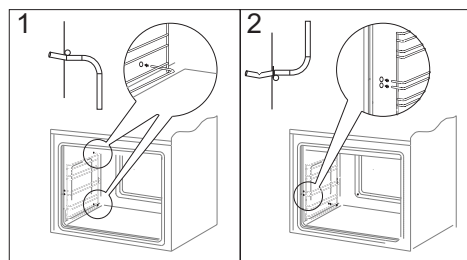
- Zavrnuti žarulju, pamteći o preciznom podešavanju u keramičkom grlu.
- Zavrnuti stakleni pokrov lampice.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

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

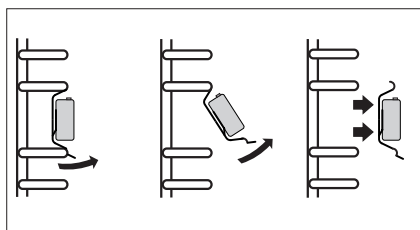


Vađenje žičanih vodilica

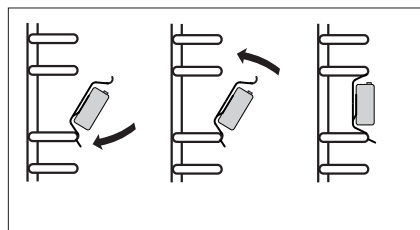


Stavljanje žičanih vodilica

**Pozor!**  
Teleskopske vodilice ne prati u perilicama za posuđe.



Vađenje teleskopskih vodilica



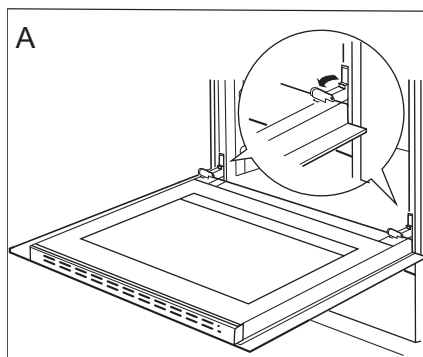
Stavljanje teleskopskih vodilica



# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

## Vađenje vrata

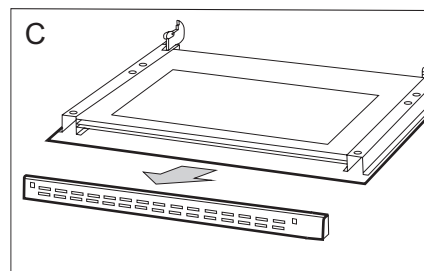
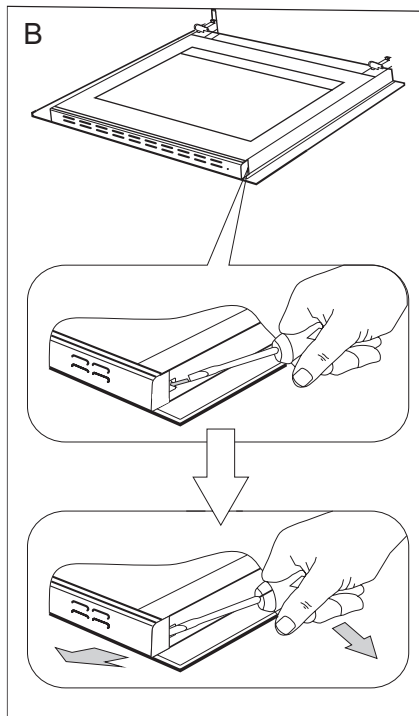
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost 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. Pomoću ravnog odvijača otkaçiti gornji profil vrata, delikatno odvajajući po bokovima (crt.B).
2. 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 toplom vodom i malom količinom sredstva za čišćenje.

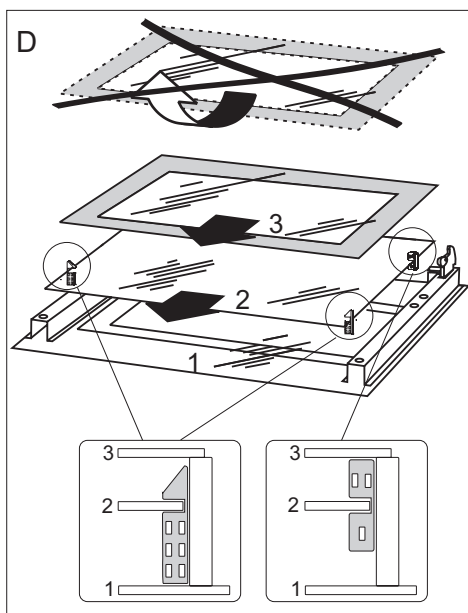
Za ponovnu ugradnju stakala postupite na isti način, ali obrnutim redom. Glatki dio stakla trebao bi se nalaziti gore, a srezani rubovi dolje.

**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”.

### Periodični pregledi

Osim redovitog održavanja čistoće štednjaka treba:

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



*Vađenje unutrašnjih stakala. 3 stakla.*

## POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

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

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




# TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon	230V 1N~ 50 Hz
Nazivna snaga	max. 3,6 kW
Dimenzije pečnice (visina/širina/dubina)	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:

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

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

## Izjava proizvođača

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

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

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

## SPOŠTOVANI KUPEC,

---

*Pečico Amica 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 gospodinjstvo uporabo.*

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

# KAZALO

---

Temeljne informacije.....	29
Navodila nanašajoča se na varnost uporabe .....	31
Opis izdelka.....	35
Karakteristike izdelka.....	36
Instalacija.....	37
Uporaba.....	39
Peka v pečici-praktični nasveti.....	45
Testne jedi.....	48
Čiščenje in vzdrževanje štedilnika.....	50
Ravnanje v primeru okvare.....	54
Tehnični podatki.....	55

## 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 vrat, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razpoke na steklu.

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

## NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE

---

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

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



- Pozorni morate biti na to, da se mali gospodinjski aparati skupaj z vodi ne bodo dotikali razgretih delov štedilnika ali grelne plošče, saj izolacija teh aparatov ni odporna na učinkovanje visokih temperatur.
- Tekom peke se ne sme puščati pečice brez nadzora. Olja in maščobe se lahko zaradi pregretja vnamejo.
- Ne sme se na odprta vrata pečice postavljati posod z maso presegaajočo 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 projek-tirana. 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 skuhalo 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 vratih. 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 zaščiten 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

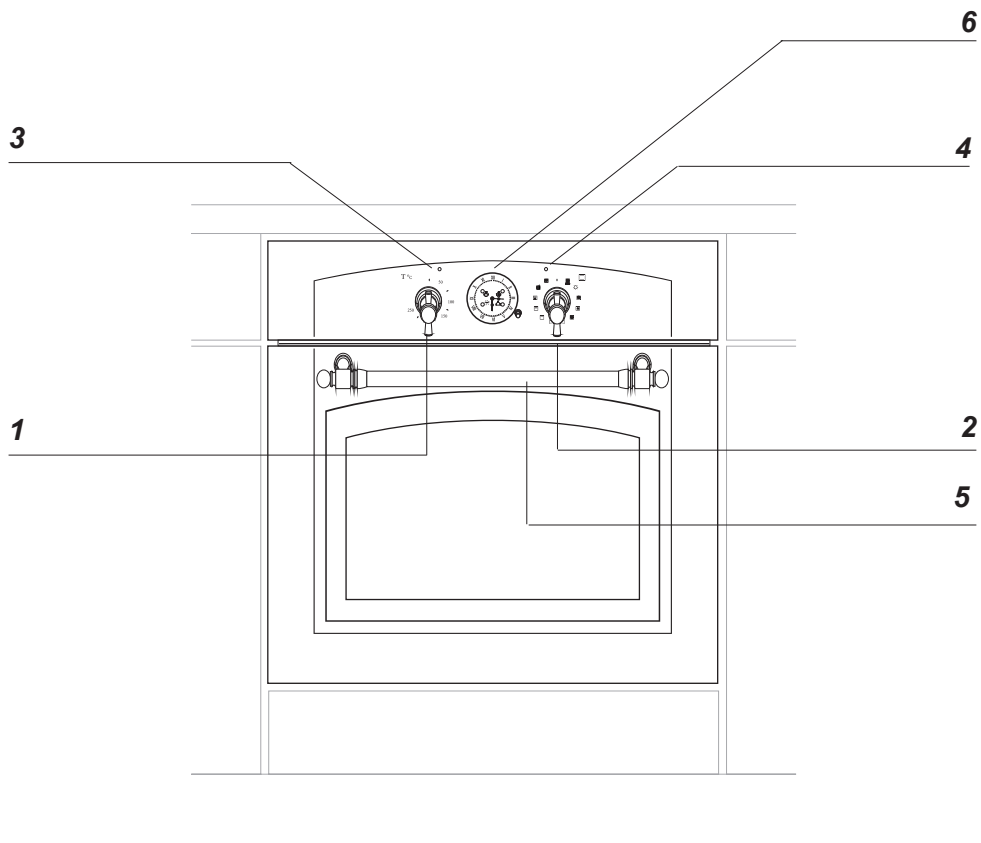


Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojujnikom za odpadke.

Taka oznaka obvešča, da se zavezne 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 ustrezn sistem, ki omogoča sprejem te odrabljene opreme.

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

## OPIS IZDELKA

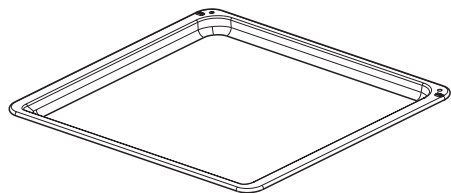


- 1 Zasučni gumb regulatorja temperature
- 2 Zasučni gumb izbora funkcije pečice
- 3 Kontrolna lučka termoregulatorja
- 4 Kontrolna lučka dela pečice
- 5 Ročica vrat pečice
- 6 Elektronski programer

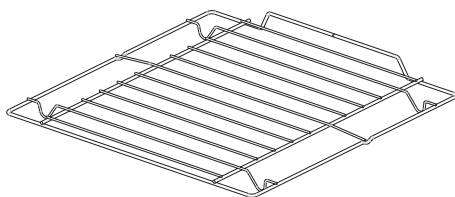
## KARAKTERISTIKE IZDELKA

---

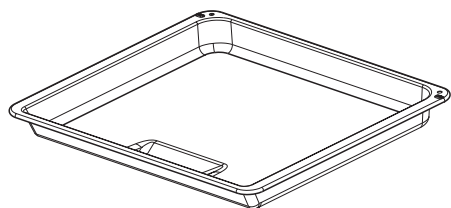
Dodatna oprema



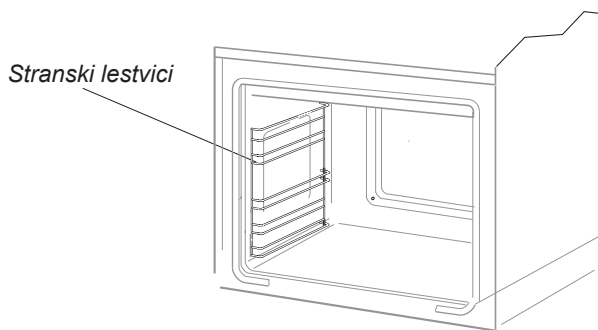
*Pekač za pecivo\**



*Rešetka za peko na žaru  
(sušilna lestvica)*



*Pekač za peko (globoki)\**

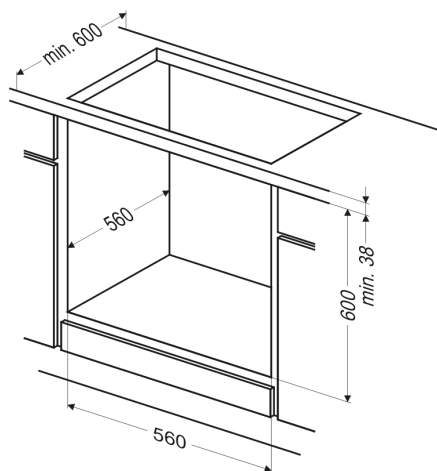


*\*Ovisno od modela*

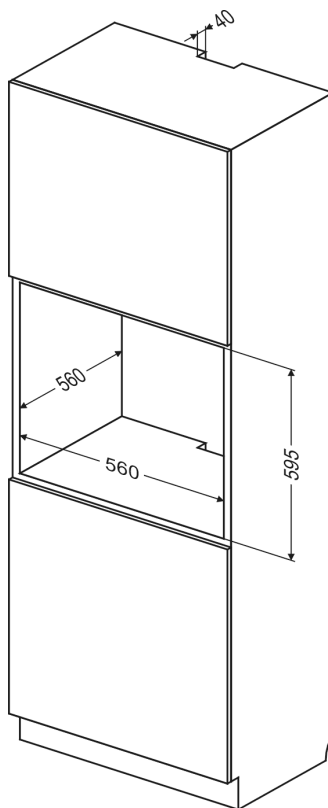
# INSTALACIJA

## Vgradnja pečice

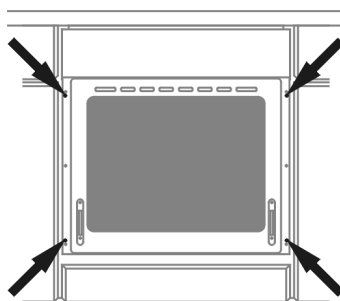
- Prostor, v katerega nameravamo postaviti štedilnik, mora biti suh in zračen ter mora imeti pravilno delujočo ventilacijo, postavitve pečice mora omogočati prost dostop do vseh elementov upravljanja z njim.
- Pečica je izvedena v razredu Y. Pohištvo za vgradnjo pečice vanj mora biti prevlečeno z materiali in oblepljeno z lepilom, odpornim na temperaturo 100°C. Neizpolnjevanje tega pogoja ima lahko za posledico deformiranje površine ali odlepitev obloge.
- Izdelati v pohištvenem elementu odprtino z dimenzijami kot na slikah: 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 (SI. C).



SI. A



SI. B



SI. 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 mm<sup>2</sup> 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 napajalni kabel poškoduje, ga je treba zamenjati pri proizvajalcu ali v specializiranem servisu ali pa se menjavo poveri ustrezno kvalificirani osebi, da se prepreči nevarnost.

# UPORABA

---

## Pred prvim vklopom pečice

---

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

## Pozor!


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

# UPORABA


## Elektronski timer

Timer služi upravljanju s prikazanim časom (z analognimi kazalci) oz. za upravljanje delovanja pečice (s pomočjo zasučnega gumba in ikon kazalcev). Po pritisku na zasučni gumb lahko: nastavite čas, čas začetka peke ali konca peke, nastavite alarm (štoparica).

### Nastavitev trenutnega časa.

Če želite nastaviti uro, na kratko 4-krat pritisnite zasučni gumb, dokler se ne pojavi utripajoča ikona .

Če želite nastaviti tekoči čas, obrnite zasučni gumb v desno ali v levo. Po 10 sekundah od konca nastavitve elektronski Timer samodejno zapusti način nastavitve.

POZOR: po priklopu na napajanje ikona  utripa, da vas opomni na nastavitve ure. Pritisnite zasučni gumb, da ikona preneha utripati.


### Uporaba pečice v ročnem načinu.

Pri poljubni nastavitvi Timer omogoča ročen vklop pečice s pomočjo zasučnega gumba pečice (neodvisno od Timerja).

POZOR: po priklopu na napajanje zagon releja Timerja traja nekaj minut.

### Nastavitev štoparice.

Štoparica dovoljuje nastavitve preprostega alarma po preteku nastavljenega časa, brez zagona funkcije pečenja (način štoparice).

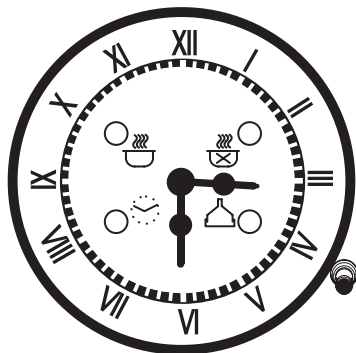
Če želite nastaviti „alarm“ (način štoparice), 3-krat pritisnite zasučni gumb, dokler ikona  ne začne utripati.







Če želite nastaviti čas štoparice, obrnite zasučni gumb v desno ali v levo (minimalni čas nastavitve – 2 minuti).

Ikona „štoparice“ utripa nekaj sekund po zadnjem obratu zasučnega gumba.


Program lahko potrdite s pritiskom na zasučni gumb.

Po potrditvi programa se prižge ikona .



-  - zasučni gumb programiranja
-  - ikona ura
-  - ikona alarm
-  - ikona čas konca
-  - ikona čas začetka
-  - osvetlitev LED ikon

„začne se odštevanje časa, alarm se avtomatično zažene. Če želite prikazati program pritisnite in spustite zasučni gumb: Timer pokaže izbrani program.

Če je „čas štoparice“ = „tekoči čas“, utripa ikona štoparice  in oglasi se signal alarma. Če želite izklopiti alarm, pritisnite in spustite zasučni gumb. Če alarma ne deaktivirate, se po preteku 1 minute zvočni signal izklopi, ikona „štoparice“ pa utripa do trenutka, ko pritisnete na zasučni gumb.

Če želite anulirati štoparico, morate po potrditvi programa pritisniti zasučni gumb za nekaj sekund.

Program bo anuliran, ura pa se bo vrnila na ročni način pečenja.

POZOR: štoparico lahko uporabljate le, če pečica nima nastavljenega aktivnega programa pečenja, zasučni gumb funkcije pečice pa je v položaju „izklopljeno“.



## UPORABA

### Pečenje v polavtomatičnem načinu – nastavev časa konca.

Programiranje časa konca pečenja dovoljuje takojšnji začetek pečenja in avtomatičen konec ob načrtovanem času.

Če želite sprogramirati čas konca pečenja, na kratko 2-krat pritisnete zasučni gumb, dokler se ne pojavi utripajoča ikona ☞. Če želite podaljšati ali skrajšati čas pečenja, obrnite zasučni gumb v desno ali v levo (minimalni čas nastavitve - 2 minuti).

Ikona ☞ utripa nekaj sekund po zadnjem obratu zasučnega gumba. Program lahko potrdite s pritiskom na zasučni gumb.

Po potrditvi programa se začne pečenje, alarm se zažene avtomatično. Ikona ☞ sveti. Pečenje se konča, ko je „Nastavljen čas konca = Tekoči čas“.

Če želite prikazati program, pritisnite in spustite zasučni gumb; Timer pokaže izbrani program.

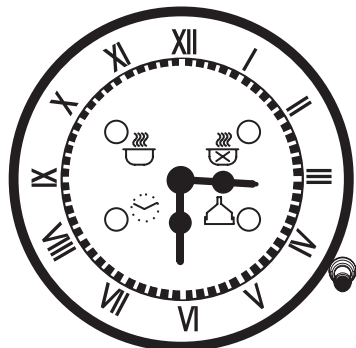
Po koncu pečenja utripa ikona ☞ in oglasi se signal alarma. Po 1 minuti se alarm izklopi, ikona ☞ pa utripa do trenutka pritiska na zasučni gumb.

Če želite prekiniti program preden se konča, je potrebno pritisniti na zasučni gumb za nekaj sekund, takrat bo program anuliran, Timer pa se bo vrnil k pečenju v ročnem načinu.

### Pečenje v avtomatičnem načinu – nastavev časa začetka in časa konca.

Programiranje časa začetka pečenja omogoča avtomatičen začetek in konec pečenja glede na nastavljen čas. Če želite sprogramirati čas začetka pečenja, 1-krat na kratko pritisnete zasučni gumb, dokler ikona ☞ ne začne utripati.

Če želite nastaviti čas začetka pečenja, obrnite zasučni gumb v desno ali v levo. Ikona ☞ utripa nekaj sekund po zadnjem obratu zasučnega gumba. Če v tem času ne obrnete



in ne pritisnete zasučnega gumba, se ura avtomatično vrne na prikaz časa in program je anuliran. Po pritisku zasučnega gumba je čas začetka pečenja shranjen (ikona ☞ sveti) in Timer preide na nastavev časa konca pečenja (ikona ☞ začne utripati).

Nastavev ☞ se izvede na isti način kot nastavev časa začetka. Če želite nastaviti čas, obrnite zasučni gumb v desno ali v levo (minimalni čas nastavitve - 2 minuti).

Ikona ☞ utripa nekaj sekund po zadnjem obratu zasučnega gumba. Program lahko potrdite s pritiskom na zasučni gumb.

Ikoni ☞ in ☞ svetita.

Pečenje se začne, ko je „Nastavljeni čas začetka = Tekoči čas“ in se konča, ko je „Nastavljeni čas konca = Tekoči čas“.

Če želite anulirati program pred njegovim koncem, je potrebno pritisniti zasučni gumb za nekaj sekund, takrat bo program anuliran, Timer pa se bo vrnil k pečenju v ročnem načinu.

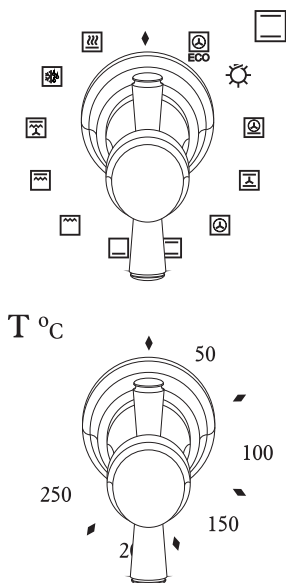
# UPORABA

## Funkcije pečice in uporaba le-te.

### Pečica s prisilnim obtokom zraka (grelnik termocirkulacije + ventilator)

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

in zasučnega gumba nastavitve temperature – nastavitve se izvede z zasukom gumba na zeleno temperaturo.



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.

Ničelna nastavitvev



### Hitro razgretje

Vklopljeni termocirkulacija in opekač. Namenjeno za predhodno segretje pečice.



### Odmrzovanje

Vklopljen je samo ventilator, brez uporabe grelcev.



### Vklopljeni ventilator, opekač in zgornji grelec

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



### Ojačani opekač (Supergrill)

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



### Vklopljen opekač

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



### Vklopljen spodnji grelnik

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

## UPORABA



### Vklopljena sta zgornji in spodnji grelec

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



### Vklopljena termocirkulacija

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

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



### Vklopljeni ventilator, spodnji in zgornji grelec

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



### Vklopljena termocirkulacija in spodnji grelec

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



### Neodvisna osvetlitev pečice

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



### Kroženje vročega zraka eco

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

## Kontrolne lučke

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

### Pomembno!

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

# UPORABA


---

## Uporaba opekača

---

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

Za vklop opekača je treba:

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

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

### **Pozor!**

Peko je treba izvajati pri zaprtih vratih pečice.

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

# PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

---

## Peka kruha in drugih jedi iz testa

---

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

## Pečenje mesa

---







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

# PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

## Funkcija gretja ECO termo cirkulacija


















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

## Priporočeni parametri pri uporabi funkcije ECO

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

## PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Pečica s prisilnim obtokom zraka (grelnik termocirkulacije + ventilator)

Vrsta pečenja jedi	Funkcija pečice	Temperatura (°C)	Raven	Čas [min]
Biskvit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kvašen / štiričetrtinski kolač		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Kvašen / štiričetrtinski kolač		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		200 - 230 <sup>1)</sup>	2 - 3	15 - 25
Ribe		210 - 220	2	45 - 60
Ribe		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ribe		190	2 - 3	60 - 70
Klobase		230 - 250	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.











<sup>1)</sup>Razgrejte prazno pečico

<sup>2)</sup>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 <sup>2)</sup> (min.)
Majhno pecivo	Pekač za pecivo	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 50 <sup>2)</sup>
Krhko pecivo (trakovi)	Pekač za pecivo	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Pekač za pecivo Pekač za peko (globoki)	2 + 4 2 – pekač za pecivo ali pečenko 4 – pekač za pecivo		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Biskvit brez maščobe	Rešetke + črno prevlečen pekač za pecivo Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
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 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>


<sup>1)</sup>Razgrejte prazno pečico, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

<sup>2)</sup>Časi veljajo, če za nerazgreto notranjost pečice ni podano drugače. Čase podane za razgreto pečico je potrebno skrajšati za približno 5-10 minut.



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

### Žar

Vrsta jedi	Pripomočki	Raven	Funkcija gretja	Temperatura (°C)	Čas (min.)
Toast iz belega peciva	Rešetke	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Rešetke	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Goveji burgerji	Rešetke + pekač za pečenko (za zbiranje odvečnih tekočin)	4 - rešetke 3 – pekač za pečenko		250 <sup>1)</sup>	1 stran 10 - 15 2 stran 8 - 13

<sup>1)</sup>Razgrejte prazno pečico z vklopom za 5 minut, ne uporabljajte funkcije hitrega ogrevanja.

<sup>2)</sup>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 opravi čiščenja se sme začeti šele, ko se pečica ohladi.**

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

## Pomembno!

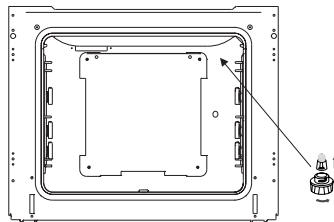
**Za čiščenje in vzdrževanje se ne sme uporabljajte nikakršnih sredstev za drgnjenje, agresivnih čistil, predmetov za drgnjenje.**

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

## Menjava žarnice osvetlitve Pečice

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

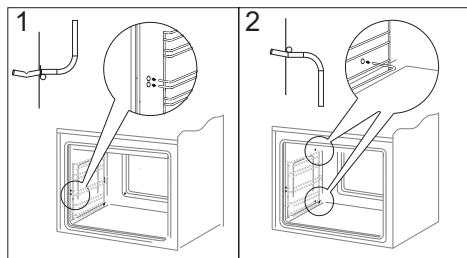
- Vse zasučne gumbe upravljanja s štedilnikom je treba nastaviti v položaj „●“ / „0“ in napravo odklopiti od vira napajanja,
- Odviti in umiti stekleni poklopec lučice ter ga temeljito obrisati do suhega.
- Odviti žarnico iz vtičnega mesta in jo po potrebi zamenjati z novo – visokotemperaturno žarnico (300°C) s temi parametri:
  - napetost 230 V
  - moč 25 W
  - navoj E14.



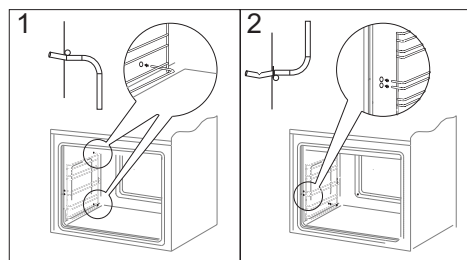
- Uviti žarnico, paziti, da se jo tesno uvije v keramično vtično mesto.
- Uviti stekleni poklopec lučice.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

- Štedilniki označeni s črko **D** so opremljeni z žičnimi vodili (lestvicami) vložkov pečice, ki se jih z lahkoto izvleče. Da se jih izvleče v cilju umitja, je treba potegniti za spredaj nahajajoči se čepek, nato razmakniti vodilo in ga izvleči iz zadajšnjih čepekov.



Odstranjevanje lestvic

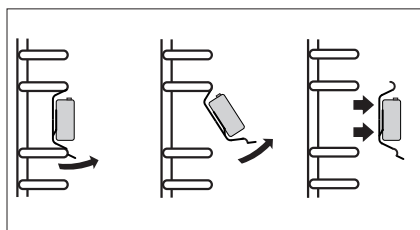


Nameščanje lestvic

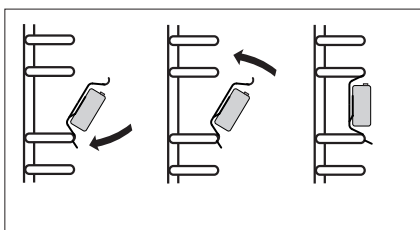
- Štedilniki označeni s črkami **Dp** so opremljeni z nerjavečimi vodili vložkov, pritrjenimi na žičnata vodila, ki se jih enostavno izvleče. Vodila je treba vzeti ven in očistiti skupaj z žičnimi vodili. Pred namestitvijo nanje širokih pekačev jih je treba potisniti ven (če je pečica segreta, je treba 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



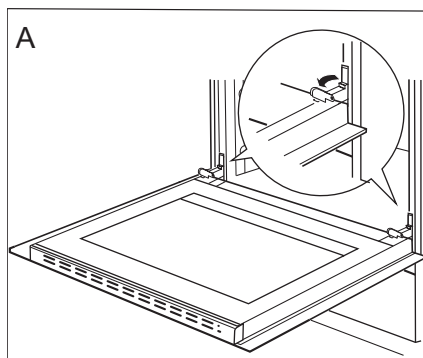
Namestitev teleskopskih vodil

\*Odvisno od modela

# ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

## Snemanje vrat

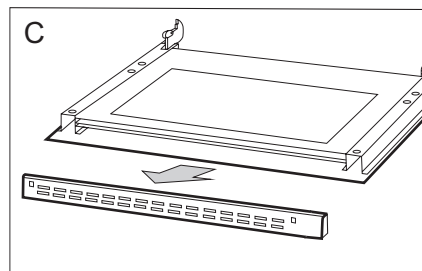
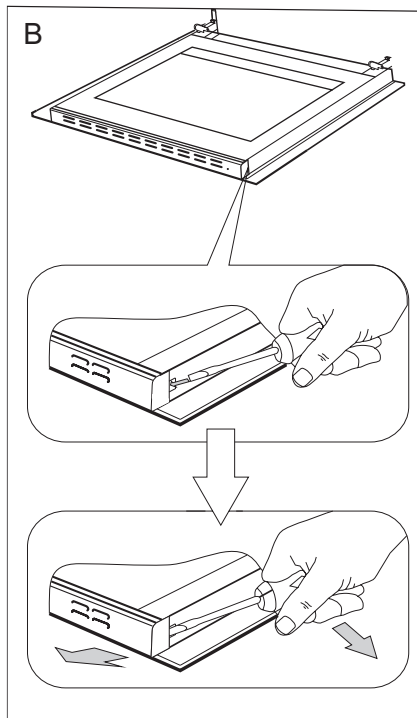
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečajju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem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



Odmik zaroval tečajjev

## Odstranitev notranjega stekla

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



## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

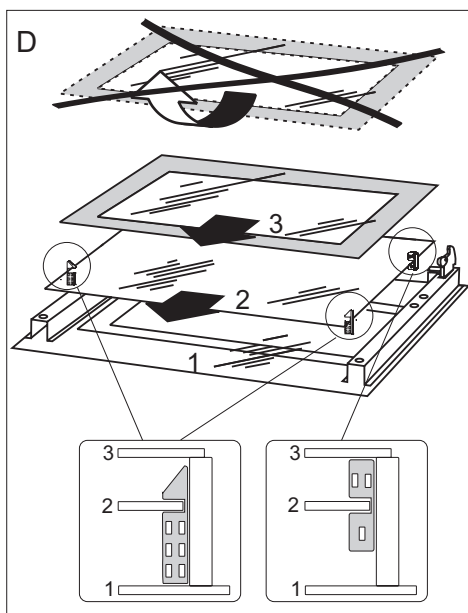
3. Notranje steklo izvleči z mesta pritrjenosti (v spodnjem delu vrat). Sl. D.

**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. 3 stekli.

### Periodični pregledi

Poleg opravil tekočega vzdrževanja štedilnika v čistem stanju je treba:

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

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

## RAVNANJE V PRIMERU OKVARE

---

V vsaki situaciji okvare je treba:

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

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




## TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost	230V 1N~ 50 Hz
Nazivna moč	maks. 3,6 kW
Dimenzije 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/ES**,
- direktive o elektromagnetni združljivosti **2014/30/ES**,
- direktive o okoljsko primerni zasnovi **2009/125/ES**,

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

---