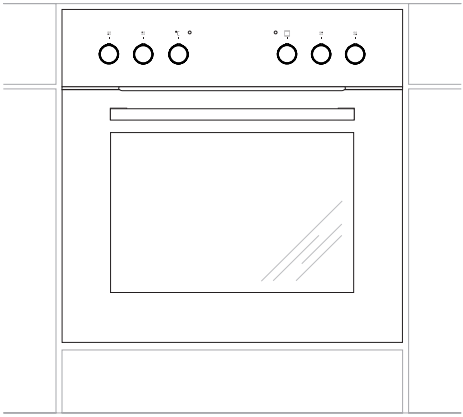


3022C2.334eEDX / EH 923 630 E
3022C2.334eEX / EH 923 640 E
3022C2.20eX / EH 927 600 E
3022C1.20eX / EH 921 600 E
3022C2.334eEDSm / EH 923 630 SM

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

IO-CBI-3126 / 9518996
(11.2026 / v3)

CZ
POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ 4
JAK ŠETŘIT ENERGII 6
POPIS VÝROBKU 8
INSTALACE 10
OBSLUHA 13
PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY 21
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU 30
TECHNICKÉ ÚDAJE 35

SK
BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 38
AKO ŠETRIŤ ENERGIU 40
OPIS VÝROBKU 42
INŠTALÁCIA 44
OBSLUHA 47
PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY 55
ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA 64
TECHNICKÉ ÚDAJE 69

HR
INFORMACIJE O SIGURNOSTI 72
KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU 74
OPIS PROIZVODA 76
INSTALACIJA 78
UPORABA 81
PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI 89
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE 98
TEHNIČKI PODACI 103

SL
NAVODILA NANAŠAJOČA SE NA VARNOST UPORABE 105
KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO 107
OPIS IZDELKA 109
INSTALACIJA 111
UPORABA 114
PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI 122
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE 131
TEHNIČNI PODATKI 136

# VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

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

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

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

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

***Pozor!***
Trouba lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Trouba je určen výhradně k využití v domácnostech.

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

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

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

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

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

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

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

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

Nebezpečí popaření! V průběhu otevírání dvířek pečicí trouby může unikat horká pára. V průběhu anebo po ukončení pečení, dvířka pečicí trouby otevírejte opatrně. Při otevírání dvířek se nad nimi nenakláněj-te. Uvědomte si, že pára v závislosti od teploty může být neviditelná.



- Během používání se zařízení zahřívá. Doporučujeme maximální opatrnost, aby jste se vyhnuli dotýkání horkých částí uvnitř pečící trouby.
- Zvláštní pozornost je třeba věnovat dětem nacházejícím se poblíž sporáku. Přímý kontakt s pracujícím sporákem hrozí opařením!
- Je třeba dávat pozor, aby se drobné domácí spotřebiče, včetně kabelů, nedotýkaly přímo rozehřáté pečící trouby, poněvadž izolace těchto spotřebičů není odolná vůči působení vysokých teplot.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší, než 15 kg.
- K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty, protože tyto mohou poškrábat povrch, což může vést k popraskání skla.
- Zákaz používání pečící trouby s technickou závadou. Veškeré závady mohou odstraňovat výhradně osoby s příslušným oprávněním.
- V každé situaci způsobené technickou poruchou je třeba bezvýhradně odpojit elektrické napájení pečící trouby.

# JAK ŠETŘIT ENERGII



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

- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do trouby na připravované pokrmy“.**
  Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.

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

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

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

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

- **Nezabudovávání trouby v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**

## ROZBALENÍ



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

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

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

## VYŘAZENÍ Z PROVOZU

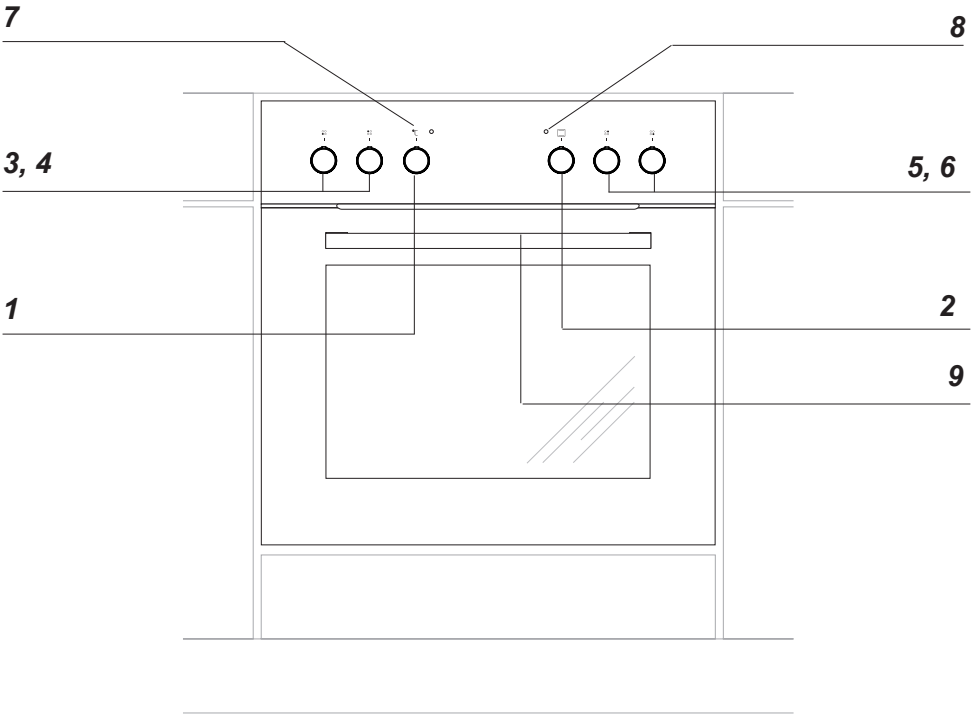


Po ukončení období užitkování nesmí být tento výrobek likvidován obr.prostřednictvím běžného komunálního odpadu, ale je třeba odevzdat
jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických zařízení.
Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

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

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

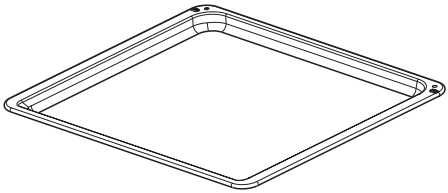
# POPIS VÝROBKU



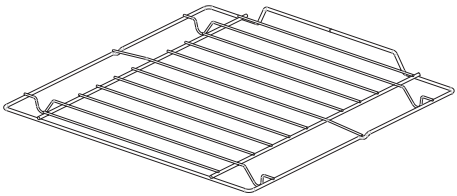

***1*** *Ovládací kolečko regulátoru teploty*
***2*** *Ovládací kolečko volby funkcí pečicí trouby*
***3, 4, 5, 6*** *Otočné knoflíky pro ovládání varných ploch*
***7*** *Kontrolka termoregulátoru* ***L***
***8*** *Kontrolka práce pečicí trouby* ***R***
***9*** *Úchyt dvířek trouby*

# CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

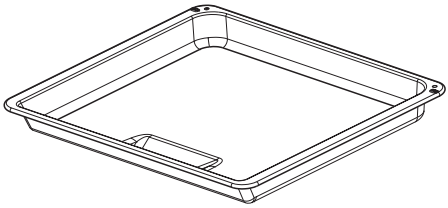
Vybavení sporáků



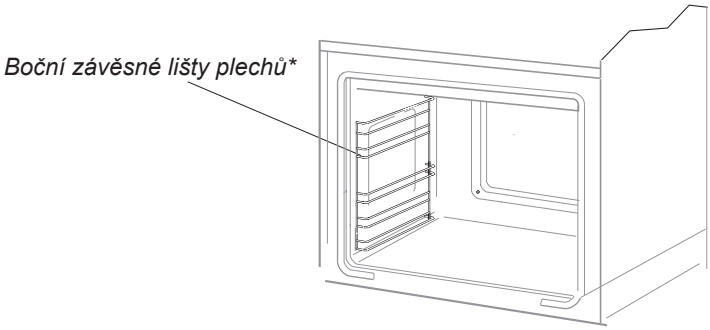
*Plech na pečivo*



*Grilovací rošt*
*(mřížka pro sušení)*



*Pečící plech /maso/**



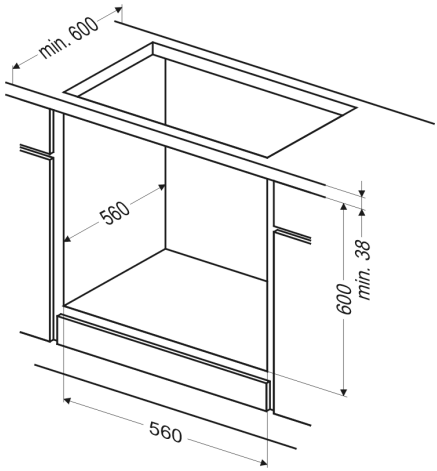

*u některých typů

# INSTALACE

**Ustavení sporák**

- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.

- Pečící trouba je zhotovena ve třídě Y. Nábytek pro zástavbu (vestavění) musí mít obložení a lepidlo k jejímu přilepení odolné teplotě 100 °C. Nesplnění této podmínky může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení.




obr. A

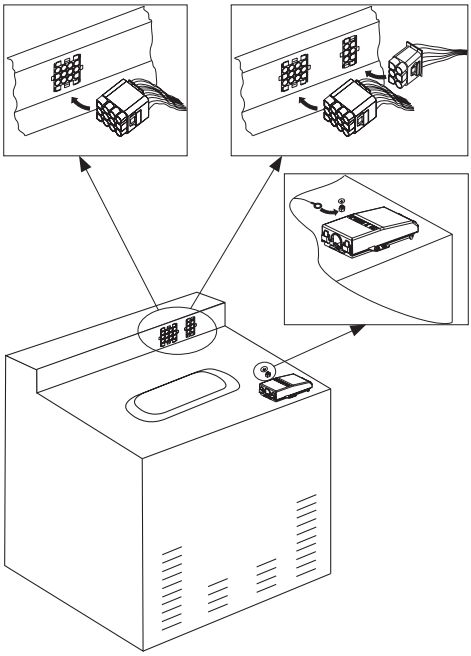
**Montáž pečící trouby**

- pro montáž trouby připravit otvor v nábytku o rozměrech uvedených na obr.,A

- při odpojeném napájení provést připojení pečící trouby k elektrické síti,

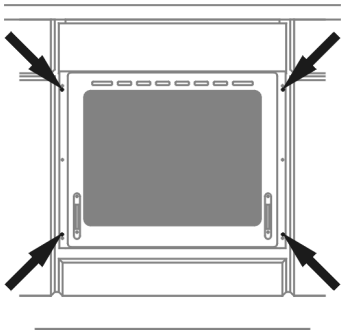
- troubu částečně vsunout do dříve připraveného otvoru v nábytku a připojit troubu k varné desce (obr.B).
- nutně proveďte spojení nulovacího vodiče varné desky (žlutozelený) s nulovací svorkou pečicí trouby (označení ⏚) nacházející se v blízkosti přípojky,

- zasunout troubu zcela do otvoru a zajistit jí před vysunutím čtyřmi závrtnými šrouby, v místech ukázaných na obr.C



obr. B

# INSTALACE



obr. C

**Pozor!**
Montáž provádějte při odpojeném elektrickém napájení.

## Připojení sporáku k elektrickému rozvodu

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

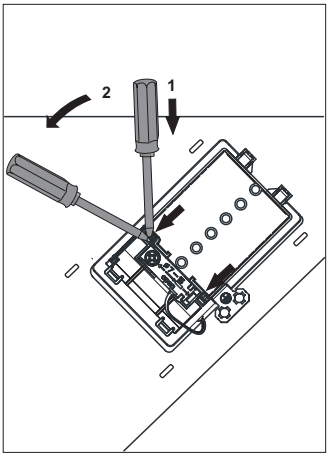
### Pokyny pro instalatéra

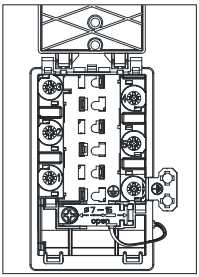
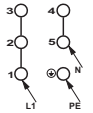
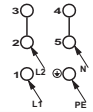
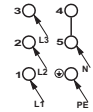
Sporák je výrobně přizpůsoben pro napájení trojfázovým střídavým proudem ( 400V 3N ~ 50 Hz ). Jmenovité napětí topných prvků sporáku činí 230 V. Sporák je možné přizpůsobit napájení jednofázovým proudem (230 V) vhodným přemostěním na připojovacím pásku dle uvedeného schématu připojení. Schéma připojení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

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

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

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



<table>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2">SCHÉMA MOŽNÝCH PŘIPOJENÍ<br>Pozor! Napětí topných součástí 230V<br><br>Pozor! Ve všech případech připojení musí být ochranný vodič propojený s svorkou ⏚ PE</td><td>Doporučený druh připojovacího vodiče</td></tr>
<tr><td>1</td><td>V případě sítě 230 V jednofázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 1 - 2 - 3 a 4 – 5, ochranný vodič na ⏚</td><td>1N~</td><td></td><td>H05VV-F3G4<br>3 x 4 mm$^2$</td></tr>
<tr><td>2</td><td>V případě sítě 400 / 230 V dvoufázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 2 - 3 a 4 – 5, ochranný vodič na ⏚</td><td>2N~</td><td></td><td>H05VV-F4G4<br>4 x 4 mm$^2$</td></tr>
<tr><td>3</td><td>V případě sítě 400 / 230 V trojfázové připojení s neutrálním vodičem, můstky spojují svorky 4 – 5, fázové vodiče připojené k 1. 2 a 3, neutrální vodič k 4 – 5, ochranný vodič ⏚</td><td>3N~</td><td></td><td>H05VV-F5G1,5<br>5 x 1,5 mm$^2$</td></tr>
<tr><td colspan="5">Fázové vodiče – L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T; N – neutrální vodič; PE – ochranný vodič</td></tr>
</table>

## Před prvním zapnutím pečící trouby

- odstranit součásti obalu,
- odstranit jemně (pomalu) etikety z dvířek sporáku, dbajíc, aby se nepřetrhnul pásek lepidla;
- vyprázdnit šuplík, očistit komoru trouby od prostředků tovární konzervace,
- vyjmout příslušenství trouby a umýt v teplé vodě s přídavkem prostředku na mytí nádobí,
- zapnout ventilaci v místnosti nebo otevřít okno,
- nahřát troubu (při teplotě 250 °C, cca 30 min.), odstranit nečistoty a pečlivě omýt, topné plochy desky je třeba ohřívat po dobu asi 4 min. bez použití nádoby.

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

# OBSLUHA

## Volba varného výkonu

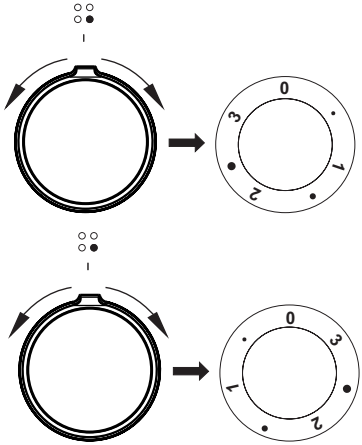
Varné plochy mají různý varný výkon. Výkon plotýnky lze regulovat postupným pootáčením knoflíku doprava nebo doleva. Otočný knoflík je „schovaný“ v ovládacím panelu. Pro volbu výkonu je třeba:

- jemně stisknout knoflík a pustit,

- nastavit otočný knoflík do zvolené polohy.

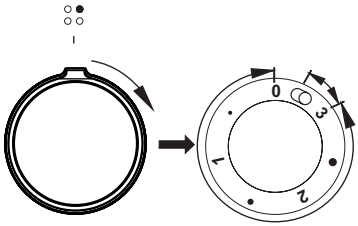
Označení otočného knoflíku po jeho obvodu odpovídají jednotlivým polohám, realizovaným varnou plochou.

## Nastavení otočného knoflíku




• MIN.Ohřívání
**1** Dušení zeleniny, pozvolné vaření
• Vaření polévek, většího množství pokrmu
**2** Pozvolné smažení
• Opékání masa, ryb
**3** MAX. Rychlé zahřátí, rychlé vaření, smažení
**0** Vypnutí

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




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

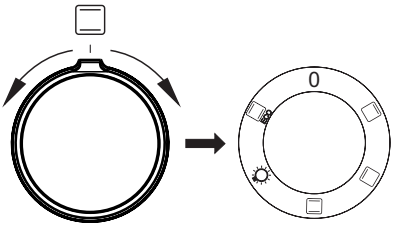
## Funkce pečící trouby a její obsluha

### Obyčejná trouba (dolní topné těleso + horní topné těleso)

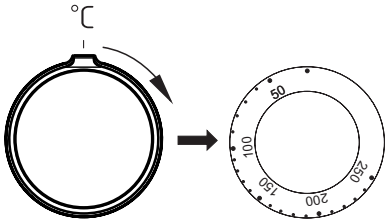
Model EH 921 600 E

Trouba může být nahřívána pomocí dolního a horního topného tělesa a grilu (pokud je k dispozici).

Ovládání činnosti této trouby se uskutečňuje pomocí otočného knoflíku pro volbu druhu činnosti trouby – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou funkcí,




a pomocí otočného knoflíku regulace teploty – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou teplotou.




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

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

### Možné polohy otočného knoflíku

**Zapnuté horní topné těleso.**
V této poloze otočného knoflíku probíhá ohřev trouby při využití pouze horního topného tělesa.Používat např. při dopékání pokrmů z těsta shora.

**Zapnuté dolní topné těleso**
V této poloze otočného knoflíku probíhá ohřev trouby při využití pouze dolního topného tělesa.Používat např. při do pékání pokrmů z těsta zespodu.

**Zapnuté dolní a horní topné těleso**
Nastavení otočného knoflíku do této polohy umožňuje ohřev trouby konvenčním způsobem.

**Nezávislé osvětlení trouby**
Nastavením otočného knoflíku do této polohy docílíte osvětlení komory trouby. Používat např. při mytí komory trouby.

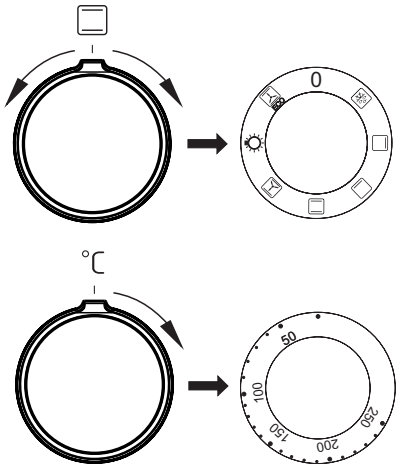
**Funkce ohřevu ECO**
Pomocí této funkce lze aktivovat optimalizovaný způsob ohřevu, jehož účelem je úspora energie při přípravě pokrmů. Při této poloze otočného knoflíku je osvětlení trouby vypnuto.

### Kontrolna lampička

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

**Trouba s nuceným oběhem vzduchu (dolní topné těleso + horní topné těleso + ventilátor)** Model EH 927 600 E

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




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

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

## Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby

**0** Nulové nastavení



**Rozmrazování**
Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřívačů.



**Zapnuté horní topné těleso.**
V této poloze otočného knoflíku probíhá ohřev trouby při využití pouze horního topného tělesa.Používat např. při dopékání pokrmů z těsta shora.



**Zapnuté dolní topné těleso**
V této poloze otočného knoflíku probíhá ohřev trouby při využití pouze dolního topného tělesa.Používat např. při do pékání pokrmů z těsta zespodu.



**Zapnuté dolní a horní topné těleso**
Nastavení otočného knoflíku do této polohy umožňuje ohřev trouby konvenčním způsobem.



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



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



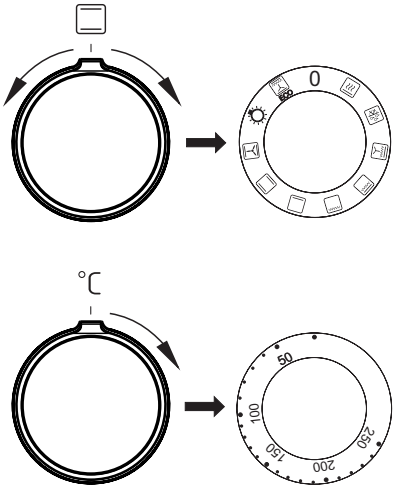

**Termooběh eco**
Pomocí této funkce lze aktivovat optimalizovaný způsob ohřevu, jehož účelem je úspora energie při přípravě pokrmů. Při této poloze otočného knoflíku je osvětlení trouby vypnuto.

## Kontrolna lampička

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

**Trouba s nuceným oběhem vzduchu (dolní topné těleso + horní topné těleso + ventilátor)**
Model EH 923 630 E, EH 923 630 W, EH 923 640 E, EH 923 630 SM

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




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

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

**Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby**

**0** Nulové nastavení

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

**Rozmrazování**
Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřívačů.

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

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

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



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



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



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



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




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

**Kontrolna lampička**

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

**Používání grilu***

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

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

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

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

*u některých typů

# PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

## Pokrmy z těsta

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

## Pečení masa

- v troubě by měly být připravovány porce masa větší, než 1 kg, menší kousky doporučujeme upravovat na plynových hořácích sporáku,

- k pečení doporučujeme používat žáruvzdorné nádoby, rovněž rukojeti těchto nádob musí být odolné vůči působení vysoké teploty,

- při pečení na mřížce na sušení nebo na roštu doporučujeme umístit na nejnižší úroveň pečící plech s nevelkým množstvím vody,

- doporučujeme nejméně jednou v polovině doby pečení obrátit maso na druhou stranu, během pečení je také třeba občas podlévat maso šťávou (výpekem) vznikajícím při pečení, nebo horkou – slanou vodou, maso se nesmí podlévat studenou vodou.

# PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

## Funkce ohřevu ECO

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

## Doporučované parametry při použití funkce ohřevu ECO

| Druh pečení pokrmů | Funkce pečicí trouby | Teplota °C | Úroveň | Čas [min.] |
|---|---|---|---|---|
|  |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 25 - 40[1)] |
|  |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 25 - 40[1)] |
|  |  | 190 - 210 | 2 - 3 | 25 - 100[2)] |
|  |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 120[2)] |
|  |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 160[2)] |
|  |  | 180 - 200 | 2 | 80 - 100[2)] |

[1)] Doporučená pro pečení, které trvá 40 minut.

[2)] Doporučená pro porce masa s hmotností vyšší než 1 kg.

# PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

## Funkce ohřevu ECO

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

## Doporučované parametry při použití funkce ohřevu ECO

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

# PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

## Funkce ohřevu ECO

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

## Doporučované parametry při použití funkce ohřevu ECO

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

# PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Obyčejná trouba (dolní topné těleso + horní topné těleso) Model EH 921 600 E

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

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

[1)] Zahřejte prázdnou troubu

[2)] Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

# PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (dolní topné těleso + horní topné těleso + ventilátor)
Model EH 927 600 E

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

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

[1)] Zahřejte prázdnou troubu

[2)] Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

# PEČENÍ V PEČICÍ TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (dolní topné těleso + horní topné těleso + ventilátor)
Model EH 923 630 E, EH 923 630 W, EH 923 640 E, EH 923 630 SM

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

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

[1)] Zahřejte prázdnou troubu

[2)] Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

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

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

Pečení pečiva

| Druh pokrmu | Příslušenství | Úroveň | Funkce ohřevu | Teplota (°C) | Doba pečení [2] (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Malé pečivo | Plech na pečení pečiva | 3 |  | 160–170 [1] | 25–40 [2] |
| | Plech na pečení pečiva | 3 |  | 155–170 [1] | 25–40 [2] |
| | Plech na pečení pečiva | 3 |  | 155–170 [1] | 25–40 [2] |
| | Plech na pečení pečiva<br>Plech na pečení masa | 2 + 4<br>2 – plech na pečivo nebo pečení masa<br>4 – plech na pečivo |  | 155–170 [1] | 25–50 [2] |
| Křehké pečivo (proužky) | Plech na pečení pečiva | 3 |  | 150–160 [1] | 30–40 [2] |
| | Plech na pečení pečiva | 3 |  | 150–170 [1] | 25–35 [2] |
| | Plech na pečení pečiva | 3 |  | 150–170 [1] | 25–35 [2] |
| | Plech na pečení pečiva<br>Plech na pečení masa | 2 + 4<br>2 – plech na pečivo nebo pečení masa<br>4 – plech na pečivo |  | 160–175 [1] | 25–35 [2] |
| Piškot bez tuku | Rošt + forma na pečivo černá Ø 26 cm | 3 |  | 170–180 [1] | 30–45 [2] |
| Jablkový závin | Rošt + dvě formy na pečivo černé Ø 20 cm | 2<br>formy na roštu jsou umístěny diagonálně zadní strana vpravo, přední strana vlevo |  | 180–200 [1] | 50–70 [2] |

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

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

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

Grilování

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

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

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

Pečení

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

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

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

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

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

## Pečící trouba

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

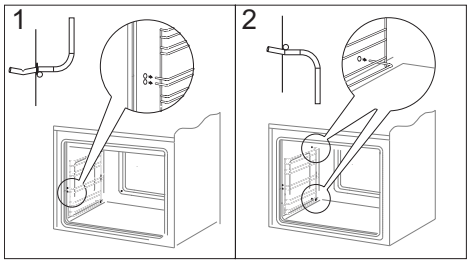
- Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídavkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.

- **Čistění párou-Steam Clean**
  -do misky vložené do pečicí trouby na první úroveň od spodu nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
  -uzavřete dvířka pečicí trouby,
  -ovládací kolečko regulátoru teploty nastavte na pozici 50$^0$C, a ovládací kolečko funkce na pozici dolní ohřev ⎵,
  -nahřívejte komoru pečicí trouby cca 30 minut,
  -po zakončení procesu čistění otevřete dvířka pečicí trouby, vnitřek komory vytřete houbičkou anebo utěrkou a následovně umyjte teplou vodou s dodatkem přípravku na mytí nádobí.

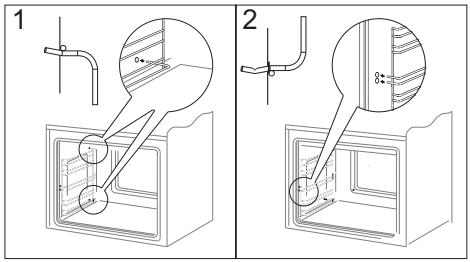
**Pozor!**
K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

*u některých typů

- Pečící trouby označené písmenem **D*** byly vybaveny lehce vytažitelnými drátěnými vodícími lištami (mřížkami) vložek (vkládacích roštů) trouby. Pro jejich vyjmutí kvůli mytí je třeba potáhnout za závěs, který se nachází vpředu, následně odklonit vodicí lištu a vyjmout ze zadního závěsu.



*Vybírání žebříčků*



*Vkládání žebříčků*

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

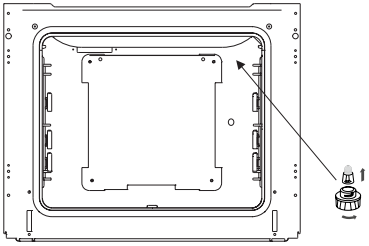
## Výměna žárovky osvětlení pečící trouby*

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

- Všechny ovládací knoflíky nastavte do polohy „ ● “ / „ 0 “ a vypněte napájení,
- Vyšroubujte a umyjte skleněné stínítko lampičky a nezapomeňte jej do such vytřít.
- Vyšroubujte osvětlovací žárovku z objímky, v případě potřeby je třeba vyměnit žárovku za novou – vysokoteplotní žárovka (300 °C) s parametry:

- napětí 230 V
- výkon 25 W
- závit E 14.

- Zašroubujte žárovku, přičemž pamatujte na její přesné osazení v keramické objímce.
- Našroubujte skleněné stínítko lampičky.

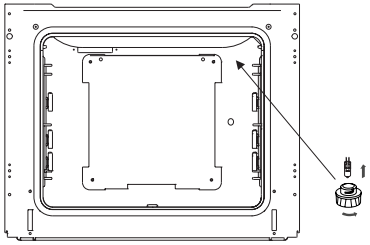


*Osvětlení trouby*

## Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby*

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

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



*Osvětlení trouby*

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

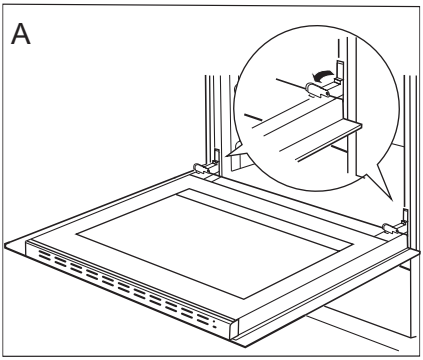
*u některých typů

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

**Vytahování dvířek**

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

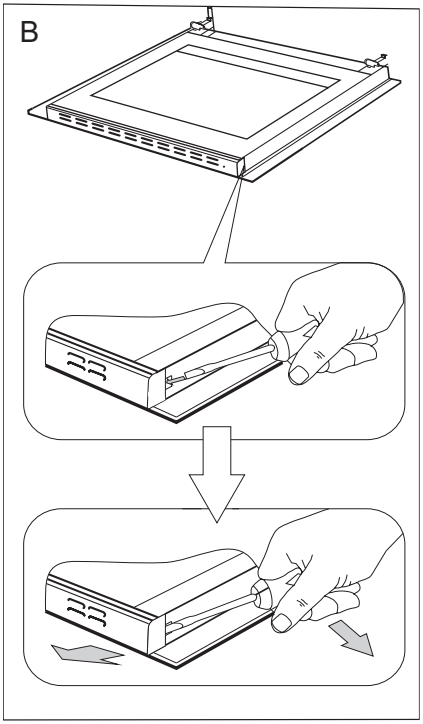
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.

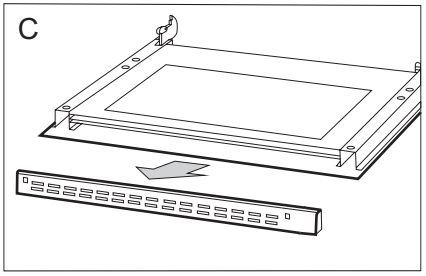



*Odklopení zajištění pantů*

**Vyjmutí vnitřní skleněné tabule**

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

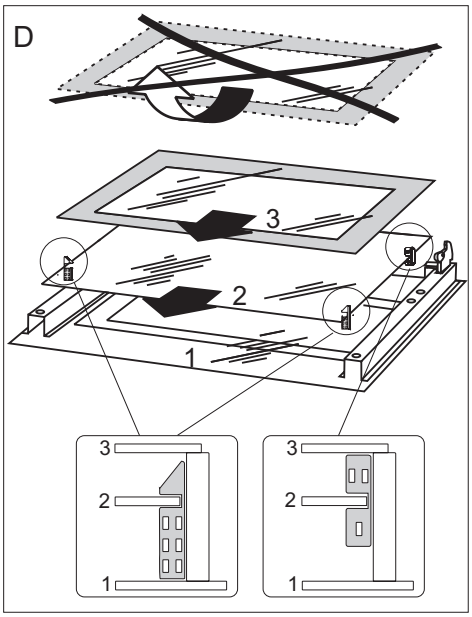


3. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek.
   Vyjměte střední sklo (obr.D).
4. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku.

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

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




*Vyjmutí vnitřní skleněné tabule*

## Periodické revize

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

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

**Pozor!**

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

# POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

V každé nouzové situaci je třeba:

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

| PROBLÉM | PŘÍČINA | POSTUP |
|---|---|---|
| 1. přístroj nefunguje | přerušení přívodu proudu | zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte |
| 2. nefunguje osvětlení trouby | povolená nebo poškozená žárovka | dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba) |

# TECHNICKÉ ÚDAJE

| | | |
|---|---|---|
| Identifikátor modelu | EH 923 630 E<br>EH 923 640 E<br>EH 923 630 SM | EH 927 600 E<br>EH 921 600 E |
| Jmenovité napětí | 230/400V ~ 50 Hz | |
| Jmenovitý výkon | 3,5 kW | 2,0 kW |
| Rozměry sporáku | 59,5 x 59,5 x 57,5 cm | |

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

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

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

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

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

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

**Prohlášení výrobce**

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

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

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

**Kontakty pro záruční a pozáruční servis výrobku značky Amica.**

**ČR**

**Martykán servis**
Zámecká 3
698 01 Veselí nad Moravou
Tel: 518 324 555
e-mail: servis@martykanservis.cz
www.martykanservis.cz

# VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK

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

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

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

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

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

Rúra je určený výhradne na využitie v domácnostiach.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

# AKO ŠETRIŤ ENERGIU



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

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

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

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

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

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

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

## ROZBALENIE



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

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

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

## VYRADENIE Z PREVÁDZKY

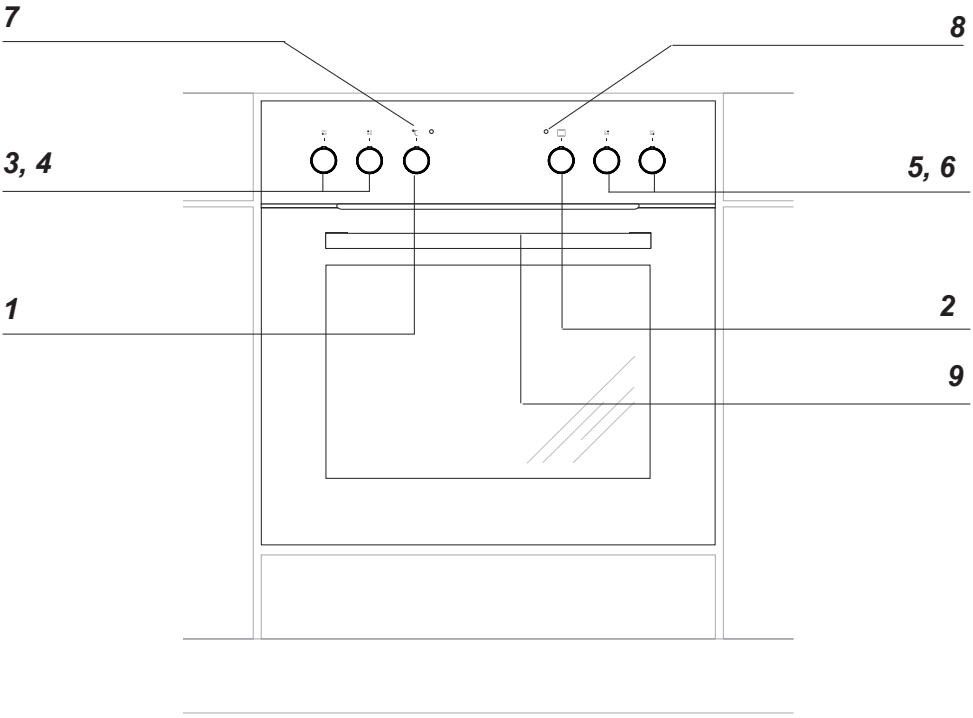


Po ukončení obdobia užívania nesmie byť tento výrobok likvidovaný prostredníctvom bežného komunálneho odpadu, ale treba ho odovzdať na miesto zberu a recyklácie elektrických a elektronických zariadení.
Informuje o tom symbol umiestnený na výrobku, návode na obsluhu alebo obale.

Materiály použité v zariadení sú vhodné na opätovné využitie v súlade s ich označením.
Vďaka širokým možnostiam opätovného využitia materiálov opotrebovaných zariadení významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia.

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

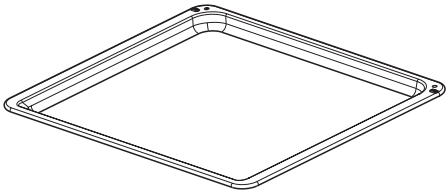
# OPIS VÝROBKU



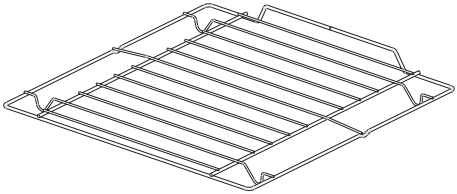

***1*** *Ovládacie koliesko regulátoru teploty*
***2*** *Ovládacie koliesko voľby funkcií rúry*
***3, 4, 5, 6*** *Otočné gombíky na ovládanie varných plôch*
***7*** *Kontrolka termoregulátora* ***L***
***8*** *Kontrolka práce pečiacej rúry* ***R***
***9*** *Úchytka dvierok rúry*

# CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

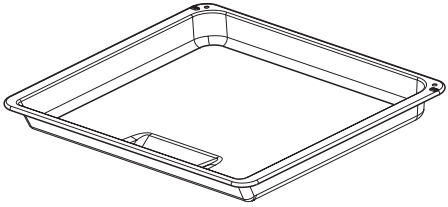
Vybavenie sporákov – súhrn:



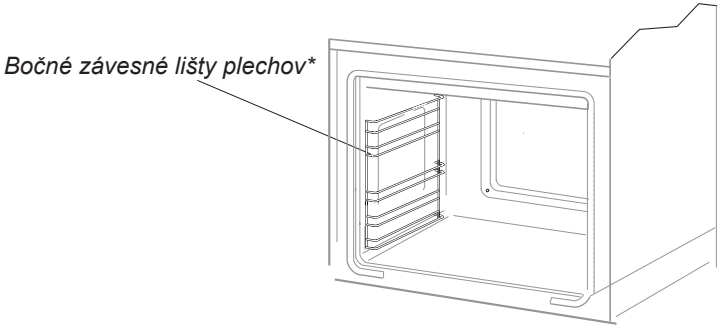
*Plech na pečivo*



*Rošt na grilovanie*
*(mriežka na sušenie)*



*Plech na pečenie /mäsa/**




*u niektorých typov

## Montáž rúry na pečenie

- Kuchynská miestnosť musí byť suchá a vzdušná, musí mať účinnú ventiláciu, a umiestnenie rúry musí zaručovať voľný prístup k všetkým ovládacím prvkom.

- Rúra na pečenie je zhotovená v triede Y. Nábytok na zástavbu (vstavanie) musí mať obloženie a lepidlo na jej prilepenie odolné proti teplote 100 °C. Nesplnenie tejto podmienky môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlepenia obloženia.

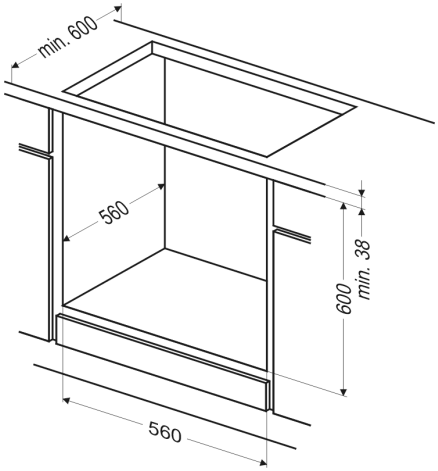
- Na montáž rúry pripraviť otvor v nábytku s rozmermi uvedenými na obr.A,

- Pri odpojenom napájaní vykonať pripojenie rúry na pečenie k elektrickej sieti,

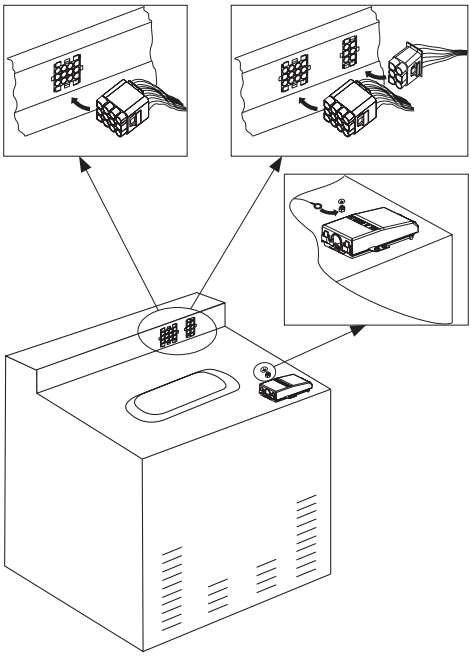
- Rúru čiastočne vsunúť do vopred pripraveného otvoru v nábytku a pripojiť rúru k varnej doske (obr.B).

- Nevyhnutne vykonajte spojenie nulovacieho vodiča varnej dosky (žltozelený) s nulovacou svorkou rúry (označenie⏚) nachádzajúcou sa v blízkosti prípojky

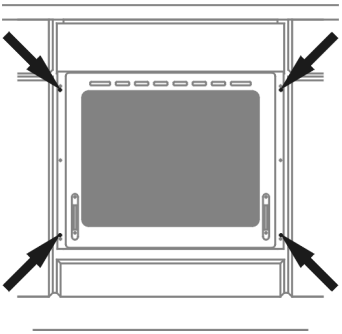
- Zasunúť rúru úplne do otvoru a zaistiť ju pred vysunutím štyrmi závrtnými skrutkami, v miestach znázornených na obr.C




obr. A



obr. B



obr. C

**Pozor!**
Montáž vykonávajte pri odpojenom elektrickom napájaní.

### Pripojenie sporáka k elektrickému rozvodu

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

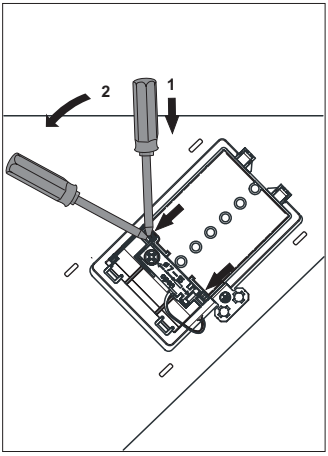
### Pokyny pre inštalatéra

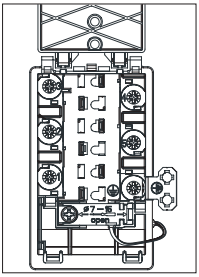
Sporák je výrobne prispôsobený na napájanie trojfázovým striedavým prúdom (400V 3N ~ 50 Hz). Menovité napätie vyhrievacích prvkov sporáka je 230 V. Sporák je možné prispôsobiť napájaniu jednofázovým prúdom (230 V) vhodným premostením na pripájacom pásiku podľa uvedenej schémy pripojenia. Schéma pripojenia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

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

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

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

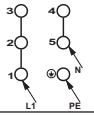
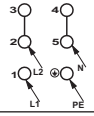
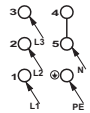




## SCHÉMA MOŽNÝCH PRIPOJENÍ

**Pozor!** Napätie vyhrievacích súčastí 230 V

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

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

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

## Pred prvým zapnutím sporáka

- odstrániť súčasti obalu,
- odstrániť jemne (pomaly) etikety z dvierok sporáka, dbajúc na to, aby sa nepretrhol pásik lepidla;
- vyprázdniť zásuvku, očistiť komoru rúry od prostriedkov továrenskej konzervácie,
- vybrať príslušenstvo rúry a umyť ho v teplej vode s prídavkom prostriedku na umývanie riadu,
- zapnúť ventiláciu v miestnosti alebo otvoriť okno,
- nahriať rúru (pri teplote 250 °C, cca 30 min.), odstrániť nečistoty a pozorne umyť, výhrevné plochy dosky treba ohrievať počas asi 4 min. bez použitia nádoby.

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

# OBSLUHA

## Voľba varného výkonu

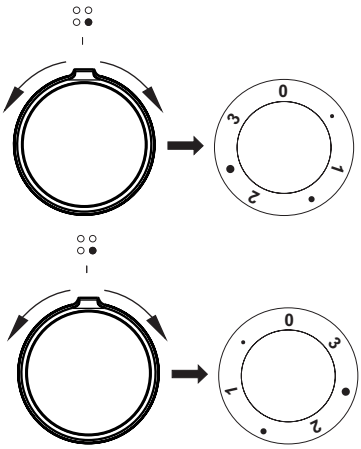
Varné plochy majú rôzny varný výkon. Výkon platničky sa dá regulovať postupným pootáčaním gombíka doprava alebo doľava. Otočný gombík je „schovaný“ v ovládacom paneli. Na voľbu výkonu je potrebné:

- jemne stlačiť gombík a pustiť,

- nastaviť otočný gombík do zvolenej polohy.

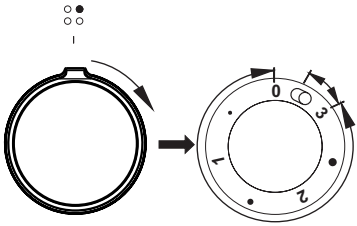
Označenia otočného gombíka po jeho obvode zodpovedajú jednotlivým polohám realizovaným varnou plochou.

## Voľba varného výkonu




• MIN.Ohrievanie
**1** Dusenie zeleniny, pozvoľné varenie
• Varenie polievok, väčšieho množstva pokrmu
**2** Pozvoľné vyprážanie
• Opekanie mäsa, rýb
**3** MAX. Rýchle zahriatie, rýchle varenie, vyprážanie
**0** Vypnutie

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



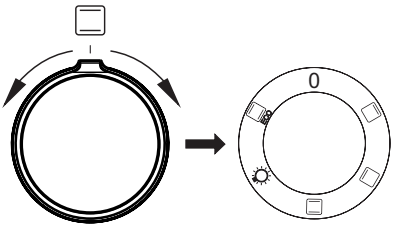

V rozmedzí otočného gombíka „**0 • 1 • 2 • 3**” pracuje vnútorná varná plocha a je možné plynulo regulovať množstvo tepla dodávaného nádobe. Okamžité pretočenie otočného gombíka do polohy označenej – ⦶ spôsobuje zapnutie vonkajšej varnej plochy. Od tejto chvíle je možné plynulo regulovať množstvo tepla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

## Funkcie rúry na pečenie a jej obsluha

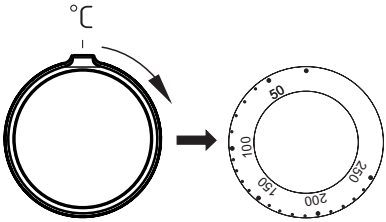
### Rúra s prirodzeným prúdením (konvenčná) Model EH 921 600 E

Rúra môže byť nahrievaná pomocou dolného a horného vyhrievacieho telesa a grilu (ak je k dispozícii).

Ovládanie činnosti tejto rúry sa uskutočňuje pomocou otočného gombíka na voľbu druhu činnosti rúry – nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou funkciou




a pomocou otočného gombíka regulácie teploty – nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou teplotou.




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

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

### Možné polohy otočného gombíka

**0** Nulové nastaveníe

**Zapnuté horné vyhrievacie teleso.**
V tejto polohe otočného gombíka prebieha ohrev rúry pri využití len horného vyhrievacieho telesa.Používať napr. pri dopekaní pokrmov z cesta zhora.

**Zapnuté dolné vyhrievacie teleso**
V tejto polohe otočného gombíka prebieha ohrev rúry pri využití len dolného vyhrievacieho telesa.Používať napr. pri dopekaní pokrmov z cesta zospodu.

**Zapnuté dolné a horné vyhrievacie teleso**
Nastavenie otočného gombíka do tejto polohy umožňuje ohrev rúry konvenčným spôsobom.

**Nezávislé osvetlenie rúry**
Nastavením otočného gombíka do tejto polohy dosiahnete osvetlenie komory rúry. Používať napr. pri umý vaní komory rúry.

ECO

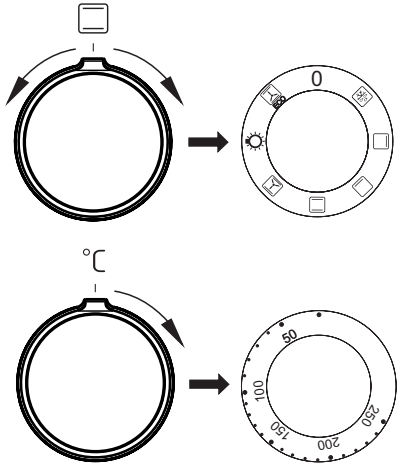
**Funkcia ohrevu ECO**
Táto funkcia spúšťa optimalizovaný spôsob ohrevu, ktorý je zameraný na šetrenie energie spotrebovávanej pri príprave jedla. Keď je spustený tento program, osvetlenie rúry nesvieti.

### Kontrolná lampička

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

**Teplovzdušná rúra (dolná + horná špirála + ventilátor)** Model EH 927 600 E

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




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

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

## Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry

**0** Nulové nastaveníe



**Zapnuté horné vyhrievacie teleso.**
V tejto polohe otočného gombíka prebieha ohrev rúry pri využití len horného vyhrievacieho telesa.Používať napr. pri dopekaní pokrmov z cesta zhora.



**Zapnuté dolné vyhrievacie teleso**
V tejto polohe otočného gombíka prebieha ohrev rúry pri využití len dolného vyhrievacieho telesa.Používať napr. pri dopekaní pokrmov z cesta zospodu.



**Zapnuté dolné a horné vyhrievacie teleso**
Nastavenie otočného gombíka do tejto polohy umožňuje ohrev rúry konvenčným spôsobom.



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



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



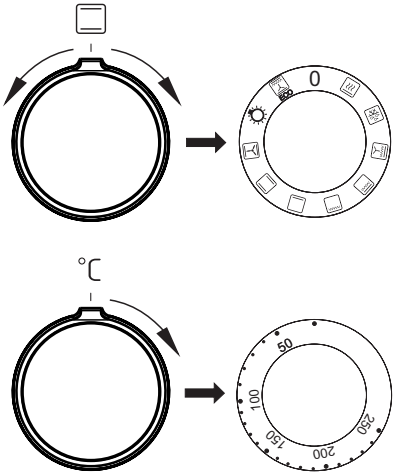

**Teplovzdušné pečenie ECO**
Táto funkcia spúšťa optimalizovaný spôsob ohrevu, ktorý je zameraný na šetrenie energie spotrebovávanej pri príprave jedla. Keď je spustený tento program, osvetlenie rúry nesvieti.

## Kontrolná lampička

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

**Teplovzdušná rúra (dolná + horná špirála + ventilátor)**
Model EH 923 630 E, EH 923 630 W, EH 923 640 E, EH 923 630 SM

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




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

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

**Možné polohy otočného gombíka na voľbu funkcie rúry**

**0** Nulové nastaveníe

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

**Rozmrazovanie**
Je zapnutý len ventilátor, bez použitia akýchkoľvek ohrievačov.

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

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

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



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



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



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



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




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

**Kontrolná lampička**

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

# OBSLUHA

## Používanie grilu*

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

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

**Pri funkcii grilovanie obr. a zosilnené grilovanie obr. je potrebné nastaviť teplotu na 250°C, zatiaľ čo pri funkcii grilovanie s ventilátorom obr. na 190°C.**

**Pozor!**
Grilovať len pri zatvorených dvierkach rúry.
Ak je používaný gril, dostupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahrievať.
Odporúčame k rúre nepúšťať deti.

*u niektorých typov

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

## Pokrmy z cesta

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

## Pečenie mäsa

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

# PEČENIE V PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

## Funkcia ohrevu ECO

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

**Odporúčané parametre pri použití funkcie ohrevu ECO**

| Druh pečenia pokrmu | Funkcie pečiacej rúry | Teplota °C | Úroveň | Čas [min.] |
|---|---|---|---|---|
|  |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 25 - 40[1)] |
|  |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 25 - 40[1)] |
|  |  | 190 - 210 | 2 - 3 | 25 - 100[2)] |
|  |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 120[2)] |
|  |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 160[2)] |
|  |  | 180 - 200 | 2 | 80 - 100[2)] |

[1)] Odporúčané na pečenie, ktoré netrvá dlhšie než 40 minút.
[2)] Odporúčané na pečenie porcie mäsa s hmotnosťou nad 1 kg.

# PEČENIE V PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

## Funkcia ohrevu ECO

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

**Odporúčané parametre pri použití funkcie ohrevu ECO**

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

# PEČENIE V PEČIACEJ RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

## Funkcia ohrevu ECO

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

**Odporúčané parametre pri použití funkcie ohrevu ECO**

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

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Konvenčná rúra (dolná + horná špirála) Model EH 921 600 E

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

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

[1)] Vyhrejte prázdnu rúru

[2)] Časy sú uvedené pre pečenie v malých formách

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

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Teplovzdušná rúra (dolná + horná špirála + ventilátor) Model EH 927 600 E

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

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

[1] Vyhrejte prázdnu rúru

[2] Časy sú uvedené pre pečenie v malých formách

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

# PEČENIE V RÚRE – PRAKTICKÉ RADY

Teplovzdušná rúra (dolná + horná špirála + ventilátor)
Model EH 923 630 E, EH 923 630 W, EH 923 640 E, EH 923 630 SM

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

Uvedený čas platí, ak nie je uvedené inak pre nevyhriatu rúru. Keď je rúra vyhriata, uvedené časy skráťte o cca 5 až 10 minút.
[1] Vyhrejte prázdnu rúru
[2] Časy sú uvedené pre pečenie v malých formách

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

# TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Pečenie koláčov

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

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

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

# TESTOVANÉ JEDLÁ Podľa normy EN 60350-1.

Grilovanie

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

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

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

Pečenie

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

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

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

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

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

### Rúra na pečenie

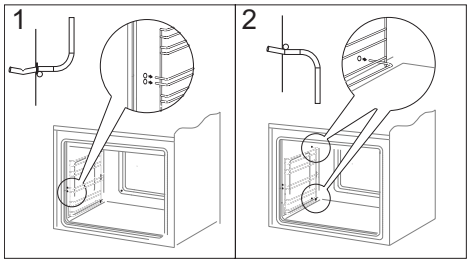
- Rúru je potrebné čistiť po každom použití. Počas čistenia rúry zapnite osvetlenie, dosiahnete tak lepšiu viditeľnosť v pracovnom priestore.

- Komoru rúry na pečenie umývajte len teplou vodou s prídavkom neveľkého množstva tekutých prostriedkov na umývanie riadu.
- **Čistenie parou - Steam Clean:**
  -do misky vloženej do rúry na prvú úroveň zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
  -uzavrite dvierka rúry,
  -ovládacie koliesko regulátoru teploty nastavte na pozíciu 50$^0$C, a ovládacie koliesko funkcie na pozíciu dolný ohrev ⎁,
  -nahrievajte komoru rúry cca 30 minút,
  -po zakončeniu procesu čistenia otvorte dvierka rúry, vnútro komory vytrite hubkou alebo utierkou a nasledovne umyte teplou vodou s dodatkom prípravku na mytie riadu.

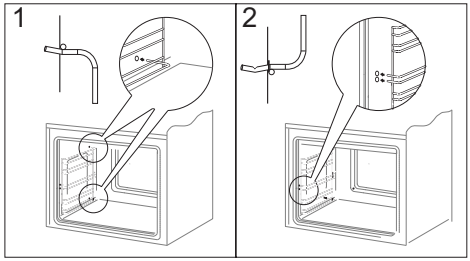
- Po umytí komory rúry na pečenie je potrebné vytrieť ju do sucha.

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

- Rúry na pečenie označené písmenom **D*** boli vybavené ľahko vytiahnuteľnými drôtenými vodiacimi lištami (mriežkami) vložiek (vkladacích roštov) rúry. Na ich vybratie pri umývaní treba potiahnuť za záves, ktorý sa nachádza vpredu, potom odkloniť vodiacu lištu a vybrať zo zadného závesu.



*Vyberanie rebríkov*



*Vkladanie rebríkov*

*u niektorých typov

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

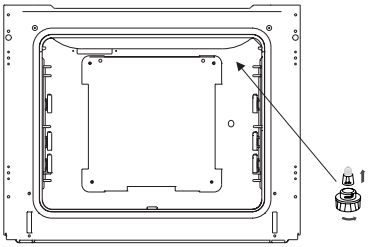
**Výmena žiarovky osvetlenia rúry na pečenie***

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

- Všetky ovládacie gombíky nastavte do polohy „●“/„0“ a vypnite napájanie,
- Vyskrutkujte a umyte sklenené tienidlo lampičky a nezabudnite ho do sucha vytrieť.
- Vyskrutkujte osvetľovaciu žiarovku z objímky, v prípade potreby vymeňte žiarovku za novú – vysokoteplotnú žiarovku (300 °C) s parametrami:

- napätie 230 V
- výkon 25 W
- závit E 14.

- Zaskrutkujte žiarovku, pričom pamätajte na jej presné osadenie v keramickej objímke.
- Naskrutkujte sklenené tienidlo lampičky.

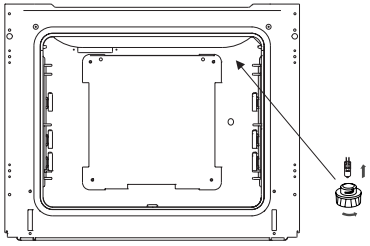


*Osvetlenie pečiacej rúry*

**Výmena halogénovej žiarovky osvetlenia pečiacej rúry***

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

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



*Osvetlenie pečiacej rúry*

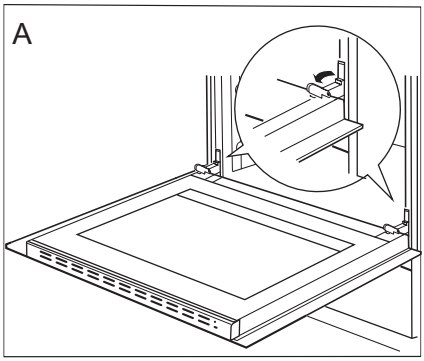
**Pozor! Náleží venovať pozornosť tomu, aby sa žiarovky bezprostredne nedotýkať prstami.**

*u niektorých typov

# ČISTENIE A ÚDRŽBA SPORÁKA

### Vyťahovanie dvierok

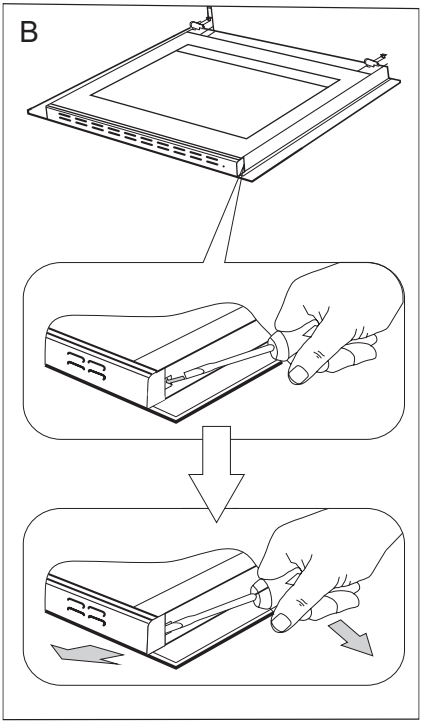
Na dosiahnutie lepšieho prístupu ku komore rúry a jednoduchšieho čistenia je možné vytiahnutie dvierok. Na vytiahnutie je potrebné otvoriť dvierka, odkloniť zaisťujúci prvok umiestnený v pánte smerom nahor (obr.A). Dvierka zľahka privrite, naddvihnite a vytiahnite smerom dopredu. Pri namontovaní dvierok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

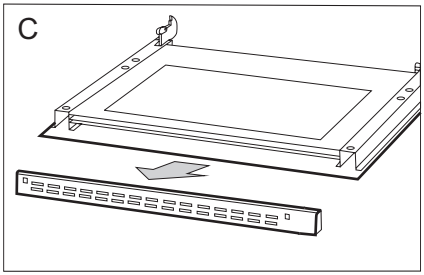



*Odklopenie zaistenia pántov*

### Vyberanie vnútorného skla

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

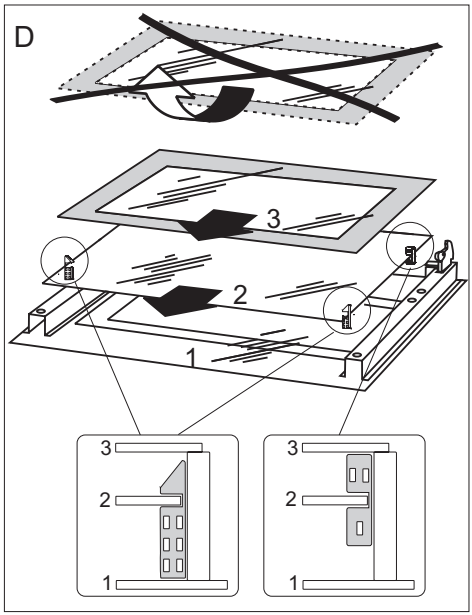


3. Vnútorné sklo vytiahnite z úchytiek (v dolnej časti dvierok). (obr. D).
   Vyberte prostredné sklo.
4. Umyte sklo teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

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

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




*Vyberanie vnútorného skla*

**Periodické revízie**

Popri činnostiach, ktorých úlohou je priebežné udržovanie sporáka v čistote, je potrebné:

- vykonávať periodické kontroly funkčnosti ovládacích prvkov a pracovných systémov sporáka. Po skončení záručnej lehoty, najmenej raz za dva roky, je potrebné poveriť firmu servisnej obsluhy vykonaním technickej revízie sporáka,
- odstrániť zistené prevádzkové chyby,
- vykonať periodickú údržbu pracovných systémov sporáka

**Pozor!**

Všetky opravy a regulačné úkony by mali byť vykonávané príslušnou firmou servisnej obsluhy alebo inštalatérom, ktorý vlastní príslušné oprávnenia.

# POSTUP V NÚDZOVÝCH SITUÁCIÁCH

V každej núdzovej situácii je potrebné:

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

| PROBLÉM | PRÍČINA | POSTUP |
|---|---|---|
| 1.prístroj nefunguje | prerušenie prívodu prúdu | skontrolujte poistku domovej inštalácie, spálenú vymeňte |
| 2. nefunguje osvetlenie rúry | povolená alebo poškodená žiarovka | dotiahnuť žiarovku alebo poškodenú vymeniť (pozri kapitolu Čistenie a údržba) |

# TECHNICKÉ ÚDAJE

| | | |
|---|---|---|
| Identifikátor modelu | EH 923 630 E<br>EH 923 640 E<br>EH 923 630 SM | EH 927 600 E<br>EH 921 600 E |
| Menovité napätie | 230/400V ~ 50 Hz | |
| Menovitý výkon | 3,5 kW | 2,0 kW |
| Rozmery sporáka | 59,5 x 59,5 x 57,5 cm | |

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

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

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

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

| | |
|---|---|
| Teplovzdušné pečenie ECO (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor) | ECO |
| Teplovzdušné pečenie vzduchu ECO (dolná + horná špirála + opékač + ventilátor) | ECO |
| Teplovzdušné pečenie vzduchu ECO (dolná + horná špirála + ventilátor) | ECO |
| Konvenčné pečenie ECO (dolná + horná špirála) | ECO |

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

Vyhlásenie výrobcu

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

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

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

**SK**

Servisní Středisko Amica SK
Se sídlem :
**Fastplus s.r.o.**
Na pántoch 18
831 06 Bratislava - Rača
Tel: 2 4910 5851
e-mail: servis.biela@fastplus.sk
www.fastplus.sk

# ŠTOVANI KLIJENTI,

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

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

*Molimo Vas da prije pokretanja uređaja 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.*

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

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

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

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

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

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

Pećnice je zabranjeno čistiti opremom za parno čišćenje.

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. 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 grijaćoj ploči.

- **Iskorištavanje preostale topline pećnice.**

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

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

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

- **Ne ugrađivati pećnicu u neposrednoj blizini hladnjaka/zamrzivača.** Zbog tih uređaja potrošnja električne energije nepotrebno raste.

## UKLANJANJE PAKIRANJA



Uređaj je za vrijeme transporta zaštićen od oštećenja. Nakon vađenja uređaja iz pakiranja molimo Vas da elemente ambalaže uklonite na način koji ne ugrožava okoliš. Svi materijali korišteni za pakiranje nisu štetni za okoliš, 100% materijala je prikladno za recikliranje, stoga su označeni odgovarajućim simbolom.

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

## POVLAČENJE IZ UPORABE

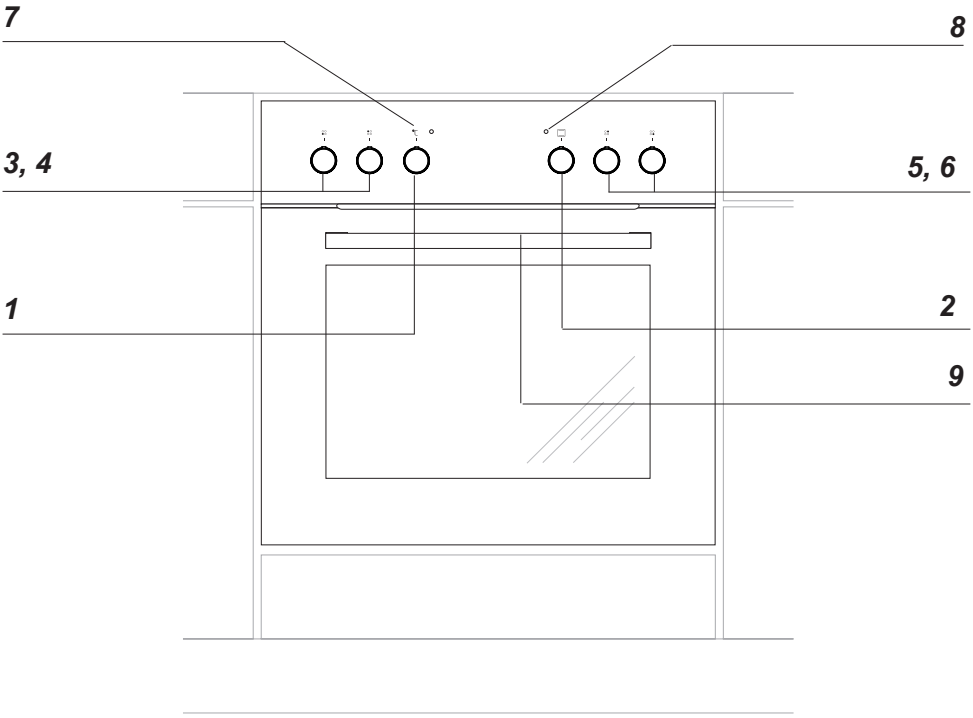


Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EU i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekriženog spremnika za otpatke.

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

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

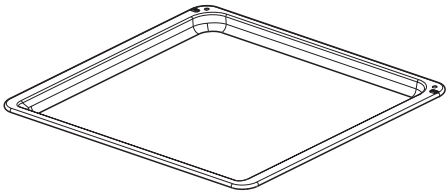
# OPIS PROIZVODA



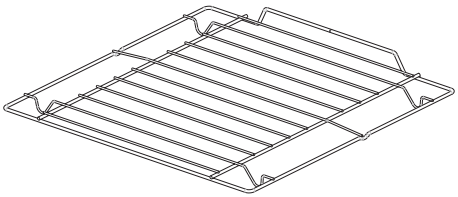

***1*** *Birači za regulaciju temperature*
***2*** *Birač za izbor funkcije pećnice*
***3, 4, 5, 6*** *Birači za upravljanje grijaćim poljim*
***7*** *Kontrolna lampica termoregulatora* ***L***
***8*** *Kontrolna lampica rada pećnice* ***R***
***9*** *Ručka vrata pećnice*

# SPECIFIKACIJA PROIZVODA

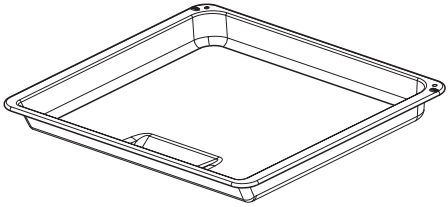
Dodatni pribor



*Pekač za pecivo*

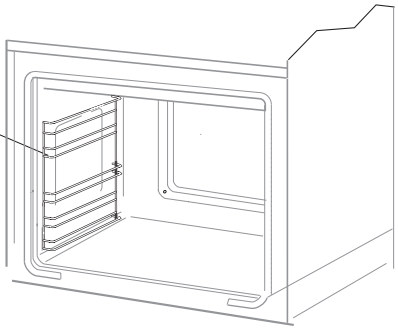


*Ražanj za gril*
*(rešetka sa štitnikom)*



*Plitica za pečenje**

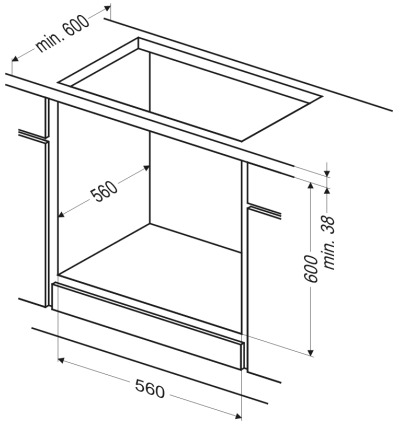
*Bočne vodilice**



**Ovisno o modelu*

## Postavljanje štednjaka

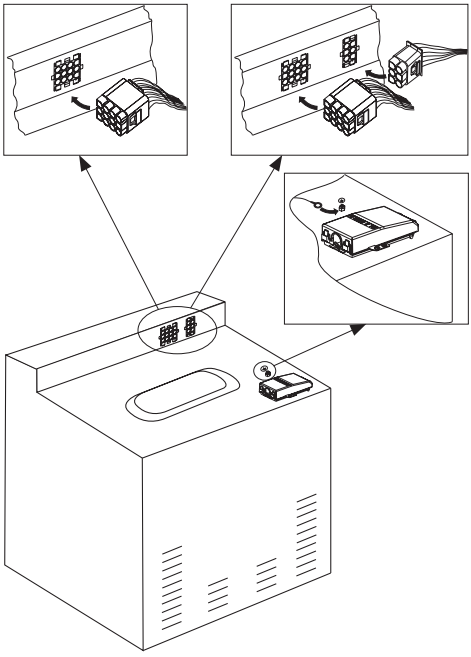
- Kuhinjska prostorija treba biti suha i prozračna te posjedovati ispravnu ventilaciju, a postavljanje štednjaka mora osigurati pristup svim upravljačkim elementima.
- Štednjak je ugradiv u Y klasi, što znači da je moguća jednostrana ugradnja u visoki namještaj ili zid. Aparatu najbliže susjedne stijenke,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



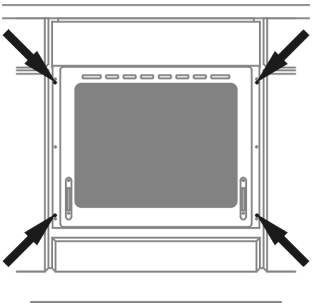

**crt.1**

**Montaža pećnice:**

- pripremiti otvor za montiranje pećnice u namještaju dimenzija navedenih na crt.A,
- pećnicu priključiti na električnu mrežu kad je isključeno električno napajanje,
- pećnicu djelomično umetnuti u prethodno pripremljeni otvor u namještaju i spojiti s grijaćom pločom. Utikače koji se nalaze na kraju snopa kablova koji izlaze iz ploče uključiti u odgovarajuće utičnice upravljačke ploče pećnice ,crt.B
- Uvijek priključiti nulti vodič (žuto-zeleni) na nultu stezaljku pećnice (oznaka ⏚ ) koja se nalazi u blizini priključka,
- Pećnicu do kraja ugurati u otvor i pričvrstiti pomoću 4 vijka na mjestima pokazanim na crt.C



**crt.2**



crt.C

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

**Pozor!**
Montažu obavljamo kad je isključeno električno napajanje.

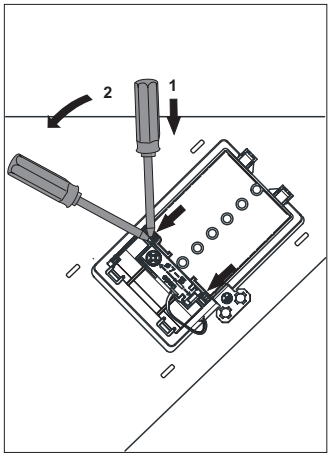
## Priključivanje štednjaka na električnu mrežu

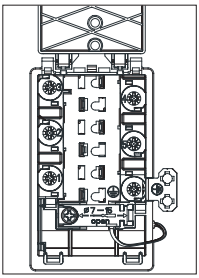
**Pozor!**
Priključivanje na mrežu obavlja isključivo kvalificirani instalater koji posjeduje odgovarajuća ovlaštenja. Zabranjeno je samovoljno prerađivanje ili promjene u električnoj instalaciji.

### Upute za instalatera

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

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

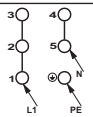
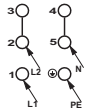
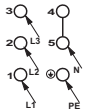




## SHEMA MOGUĆIH SPOJEVA

Pozor! Napon grijaćih elemenata 230V.

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

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

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

# UPORABA

## Prije prvog uključivanja 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.

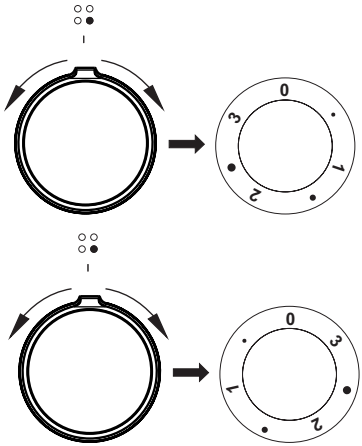
# UPORABA

### Odabir snage grijanja

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

### Sljedeći položaji birača

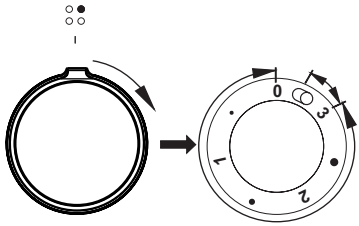
- ***0*** Isključivanje
- • Minimum, podgrijavanje
- ***1*** Dinstanje povrća, sporo kuhanje
- • Kuhanje juha, veće količine hrane
- ***2*** Sporo pečenje
- • Grilanje mesa, riba
- ***3*** Maksimum, brzo zagrijavanje, brzo kuhanje, brzo pečenje




### Uključivanje dual grijaćeg polja

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

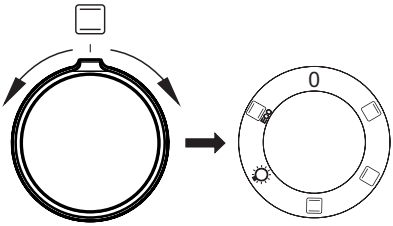
U rasponu „**0 ● 1 ●2 ● 3**" regulatora aktivno je vanjsko grijaće polje i možemo po potrebi regulirati količinu topline kojom grijemo posudu. Trenutno okretanje birača u položaj koji je označen - ⊙ , uzrokuje uključivanje vanjskog grijaćeg polja. Od tog trenutka moguća je aktivna regulacija količine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



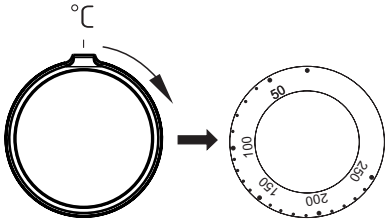
## Funkcije pećnice i njena uporaba.

**Pećnica s prirodnom konvekcijom (konvencionalna)** Model EH 921 600 E

Pećnicu grijemo pomoću donjeg i gornjeg grijača te grila. Upravljanje radom pećnice odvija se pomoću birača vrste rada - podešavanje se temelji na okretanju birača do izabrane funkcije,




i birača regulacije temperature – podešavanje se temelji na okretanju birača na izabranu vrijednost temperature.




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

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

### Mogući položaji birača

**0** Nulta postavka

**Uključeni gornji grijač**
Postavljanje birača u tom položaju omogućava grijanje pećnice isključivo pomoću gornjeg grijača. Idealno za završni dodir jelu i dobivanje korice i zlatne boje.

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

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

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

ECO

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

### Kontrolne lampice

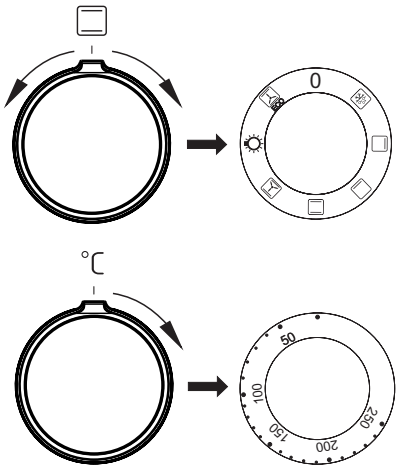
Uključivanje pećnice signalizira paljenje dvije kontrolne lampice, kontrolne lampice rada (uključenja) štednjaka **R** i kontrolne lampice termoregulatora **L**. Svijetljenje kontrolne lampice **R** signalizira rad pećnice. Gašenje kontrolne lampice **L** signalizira da je pećnica ostvarila podešenu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

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

Model EH 927 600 E

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

i birača regulacije temperature – podešavanje se temelji na okretanju birača na izabranu vrijednost temperature.




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

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

**0** Nulta postavka



**Odmrzavanje**
Uključen je samo ventilator, bez rada grijača.



**Uključeni gornji grijač**
Postavljanje birača u tom položaju omogućava grijanje pećnice isključivo pomoću gornjeg grijača. Idealno za završni dodir jelu i dobivanje korice i zlatne boje.



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



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



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



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




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

## Kontrolne lampice

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

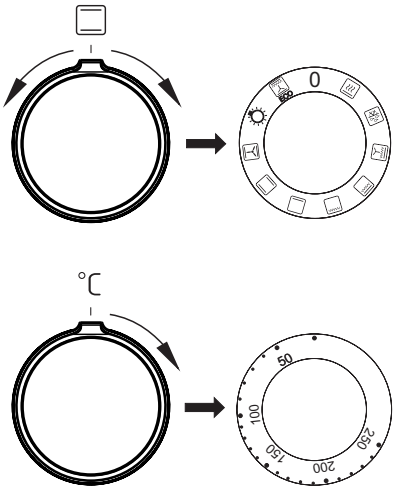
**Važno!**

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

**Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (donji grijač + gornji grijač + ventilator)**
Model EH 923 630 E, EH 923 630 W, EH 923 640 E, EH 923 630 SM

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

i birača regulacije temperature – podešavanje se temelji na okretanju birača na izabranu vrijednost temperature.




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

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

**0** Nulta postavka

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

**Odmrzavanje**
Uključen je samo ventilator, bez rada grijača.

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

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

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



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



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



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

.



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




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

**Kontrolne lampice**

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

**Važno!**

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

# UPORABA

## Uporaba grila*

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

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

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

**Pozor!**
Pečenje grilom se odvija pri zatvorenim vratima pećnice.

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

**Ovisno o modelu*

# PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

## Pečenje tijesta

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

## Pečenje mesa

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

# PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

## Funkcija Grijanja ECO

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

**Preporučeni parametri kod uporabe funkcije grijanja ECO**

| Način pripremanja jela | Funkcija grijanja | Temperatura °C | Razina | Vrijeme [min] |
|---|---|---|---|---|
|  |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 25 - 40[1)] |
|  |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 25 - 40[1)] |
|  |  | 190 - 210 | 2 - 3 | 25 - 100[2)] |
|  |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 120[2)] |
|  |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 160[2)] |
|  |  | 180 - 200 | 2 | 80 - 100[2)] |

1. Preporučujemo za jela koja pečemo maksimalno 40 minuta.
2. Preporučujemo za porcije mesa veće od 1 kg.

# PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

## Funkcija Grijanja ECO

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

**Preporučeni parametri kod uporabe funkcije grijanja ECO**

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

# PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

## Funkcija Grijanja ECO

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

**Preporučeni parametri kod uporabe funkcije grijanja ECO**

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

# PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Konvencionalna pećnica (donji grijač + gornji grijač ) Model EH 921 600 E

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

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

[1)] Zagrijati praznu pećnicu

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

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

# PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (donji grijač + gornji grijač + ventilator) Model EH 927 600 E

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

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

[1] Zagrijati praznu pećnicu

[2] Navedena vremena tiču se jela u malim kalupima

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

# PEČENJE U PEĆNICI – PRAKTIČNI SAVJETI

Pećnica s prisilnim kruženjem zraka (donji grijač + gornji grijač + ventilator)
Model EH 923 630 E, EH 923 630 W, EH 923 640 E, EH 923 630 SM

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

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

[1] Zagrijati praznu pećnicu

[2] Navedena vremena tiču se jela u malim kalupima

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

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

Pečenje kolača

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

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

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

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

Roštilj

| Vrsta jela | Dodatna oprema | Razina | Funkcija grijanja | Temperatura (°C) | Vrijeme (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tost od bijelog peciva | Rešetka | 4 |  | 250 [1)] | 1,5 - 2,5 |
| | Rešetka | 4 |  | 250 [2)] | 2 - 3 |
| Goveđi burger | Rešetka + pekač (za sakupljanje masnoće) | 4 - rešetka<br>3 - pekač |  | 250 [1)] | 1 stranica 10 - 15<br>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<br>1 - pekač |  | 180 - 190 | 70 - 90 |
| | Rešetka + pekač (za sakupljanje masnoće) | 2 - rešetka<br>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.

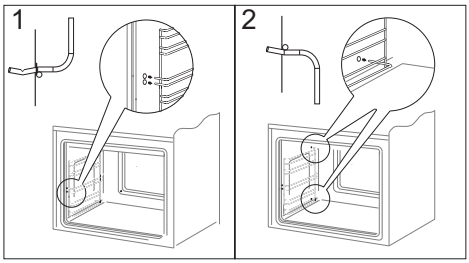
- **Parno čišćenje -Steam Clean:**
  na najnižu pliticu izliti 0,25 l vode (1 čaša), -zatvoriti vrata pećnice.
  - birač regulatora temperature podesiti u položaj 50$^0$C, a birač funkcije u položaj donji grijač,
  - grijati komoru pećnice oko 30 minuta,
  -nakon završetka čišćenja otvoriti vrata pećnice, unutrašnjost komore prebrisati spužvom ili krpom, a nakon toga oprati toplom vodom s deterdžentom za pranje suđa.

**Važno!**

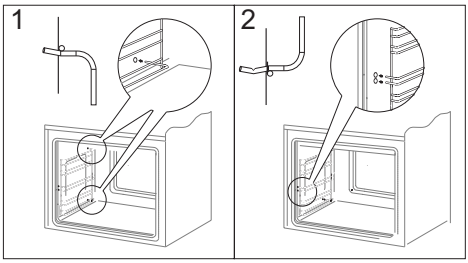
**Za čišćenje i održavanje ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje, agresivne deterdžente niti predmete za ribanje.**

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

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



*Vađenje žičanih vodilica*



*Stavljanje žičanih vodilica*

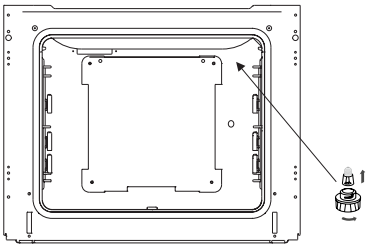
**Ovisno o modelu*

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

**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$^0$C) s parametrima:
  -napon 230 V
  -snaga 25 W
  -grlo E14.
- Zavrnuti žarulju, pamteći o preciznom podešavanju u keramičkom grlu.
- Zavrnuti stakleni pokrov lampice.

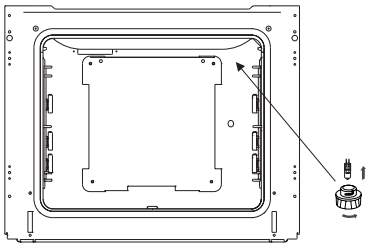


*Rasvjeta pećnice*

**Promjena halogene žarulje rasvjete pećnice***

**Za izbjegavanje električnog udara prije promjene halogene žarulje uvjeriti se da 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.
- Izvaditi halogenu žarulju pomoću krpice ili papira, u slučaju potrebe zamijeniti halogenu žarulju novom G9
  -napon 230V
  -snaga 25W
- Precizno umetnuti halogenu žarulju u gnijezdo.
- Zavrnuti stakleni pokrov lampice.



*Rasvjeta pećnice*

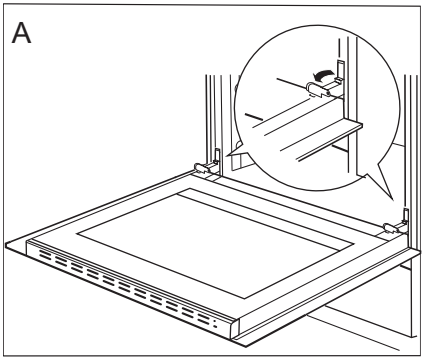
**Pozor! Paziti da montiranu halogenu žarulju neposredno ne dodirujemo prstima.**

**Ovisno o modelu*

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

## Vađenje vrata

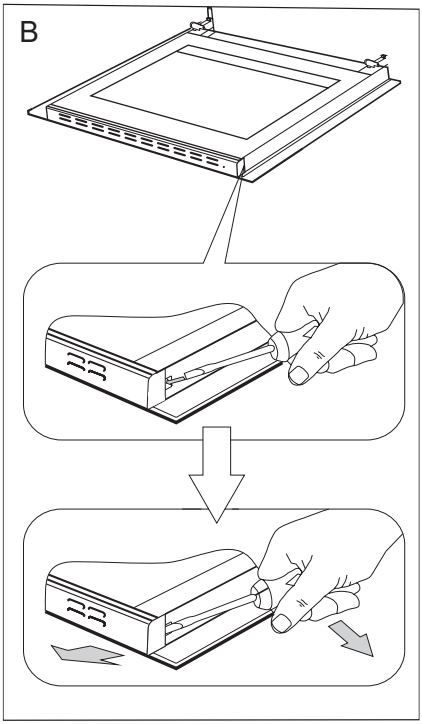
Vađenje vrata omogućava lakši pristup komori pećnice i čišćenje. U tom cilju otvoriti vrata, podići zaštitni element koji je umetnut u šarku (crt. A). Vrata lagano pritvoriti i izvući prema naprijed. Za ponovnu ugradnju vrata postupite na isti način, ali obrnutim redom. Kod postavljanja obratiti pozornost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

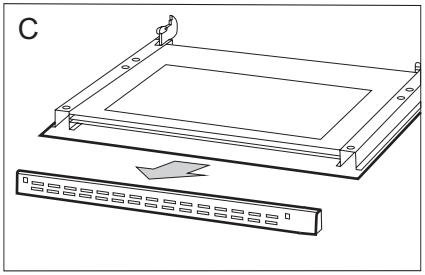



*Pomicanje zaštite šarki*

## Vađenje unutrašnjeg stakla

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



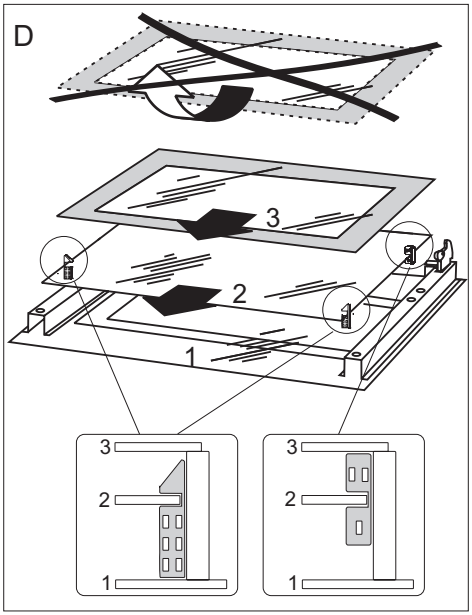
3. Unutrašnje staklo izvaditi iz ležišta (u donjem dijelu vrata). Crt. D.

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

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

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

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




*Vađenje unutrašnjih stakala. 3 stakla.*

## Periodični pregledi

Osim redovitog održavanja čistoće štednjaka treba:

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

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

# POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

- isključiti radne elemente štednjaka
- isključiti 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.ne radi rasvjeta pećnice | žarulja nije dobro zavrnuta ili je oštećena | zavrnuti ili promijeniti pregorjelu žarulju (vidi poglavlje *Čišćenje i održavanje*) |

# TEHNIČKI PODACI

| | | |
|---|---|---|
| Identifikator modela | EH 923 630 E<br>EH 923 640 E<br>EH 923 630 SM | EH 927 600 E<br>EH 921 600 E |
| Nazivni napon | 230/400V ~ 50 Hz | |
| Nazivna snaga | 3,5 kW | 2,0 kW |
| Dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) | 59,5 x 59,5 x 57,5 cm | |

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

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

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

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

| | |
|---|---|
| Prisilno kruženje zraka ECO (kružni grijač + ventilator) |  |
| Prisilno kruženje zraka ECO (donji grijač + gornji + gril + ventilator) |  |
| Prisilno kruženje zraka ECO (donji grijač + gornji + ventilator) |  |
| Konvencionalni režim ECO (donji grijač + 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 CE 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.*

**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 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.

## 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 presegajočo 15 kg.
- Prepovedano je uporabljati pečico s tehnično napako. Kakršnekoli napake na napravi sme odpravljati izključno oseba z ustreznimi pooblastili.
- V vsaki situaciji pojava tehnične napake je treba brezpogojno odklopiti pečico od vira elektrike.
- Napravo se sme uporabljati izključno skladno z nameni, za katere je bila projektirana. Kakršnekoli druge vrste uporabe (npr. v cilju ogrevanja prostorov) je treba razumeti kot neustrezne in nevarne.

# KAKO VARČEVATI Z ENERGIJO



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

- **Preprečujemo nepotrebno „kukanje pod pokrovko ”.**
Ne odpiramo po 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 vratic. 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 razpakiranju naprave odstranite elemente embalaže na način, ki ne ogroža okolja. Vsi materiali, uporabljeni za embalažo, so okolju prijazni, v celoti jih je možno reciklirati, kar je označeno z ustreznim simbolom.

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

## UMIK IZ UPORABE

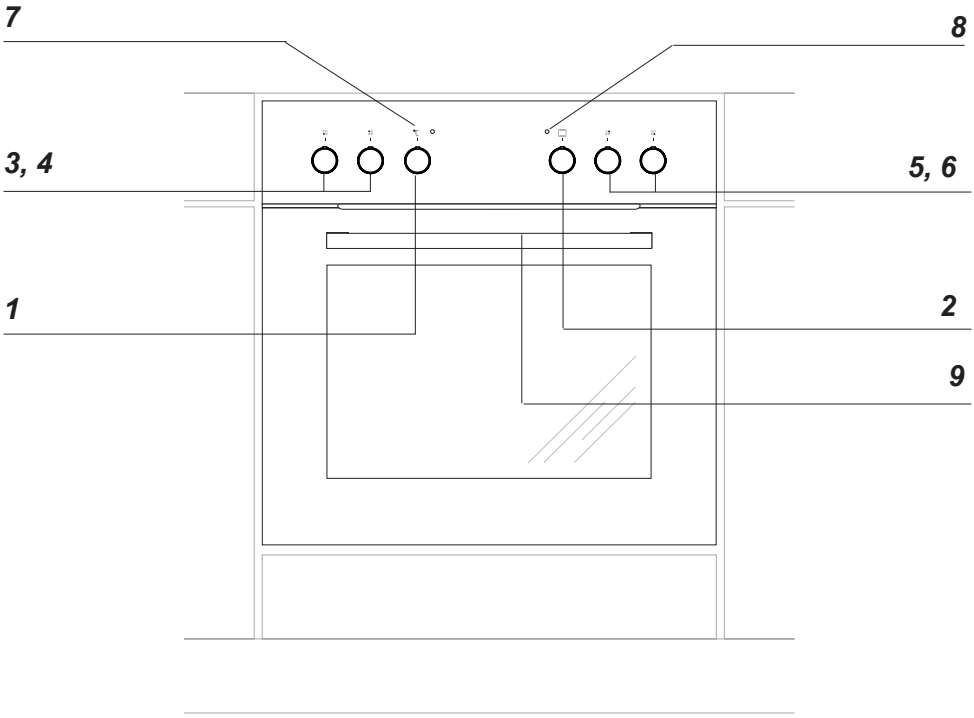


Ta naprava je označena skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU in poljskim zakonom o odpadni električni in elektronski opremi s prečrtanim zabojnikom za odpadke.

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

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

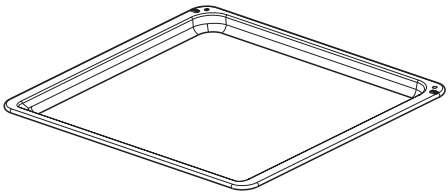
# OPIS IZDELKA



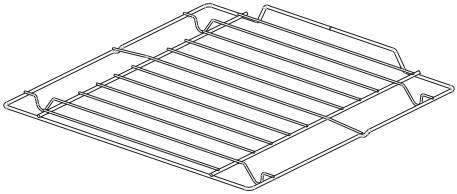

***1*** *Zasučni gumb regulatorja temperature*
***2*** *Zasučni gumb izbora funkcije pečice*
***3, 4, 5, 6*** *Zasučni gumbi upravljanja z grelnimi polji*
***7*** *Kontrolna lučka termoregulatorja* ***L***
***8*** *Kontrolna lučka dela pečice* ***R***
***9*** *Ročica vrat pečice*

# KARAKTERISTIKE IZDELKA

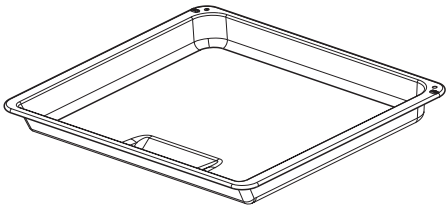
Dodatna oprema



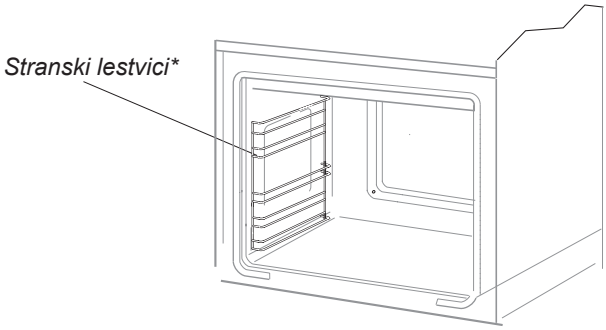
*Pekač za pecivo*



*Rešetka za peko na žaru*
*(sušilna lestvica)*



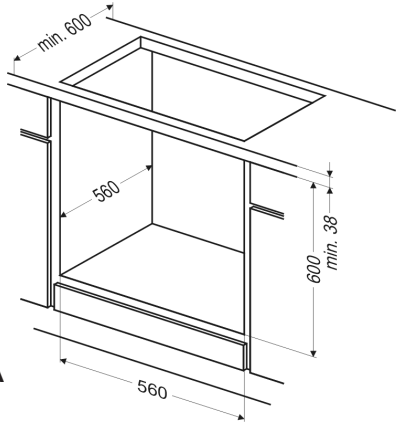
*Pekač za peko (globoki)**




**Odvisno od modela*

## Postavitev štedilnika

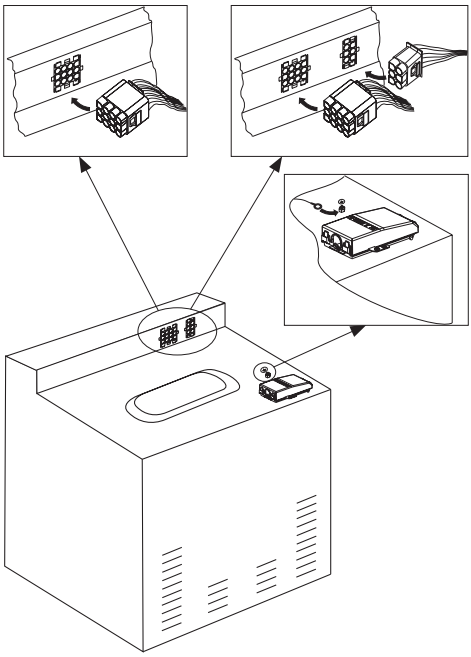
- Prostor, v katerega nameravamo postaviti štedilnik, mora biti suh in zračen in mora imeti pravilno delujočo ventilacijo, postavitev štedilnika mora omogočati prost dostop do vseh elementov upravljanja z napravo.
- Štedilnik je izveden v razredu Y, kar pomeni, da se ga lahko enostransko vgradi v visok pohištveni element ali v steno. Pohištvo za vgradnjo štedilnika vanj mora biti prevlečeno z materiali in oblepljeno z lepilom, odpornim na temperaturo 100°C. Neizpolnjevanje tega pogoja ima lahko za posledico deformiranje površine ali odlepitev obloge.
- Napo je treba montirati skladno z navodili v k njej priloženih navodilih za montažo.



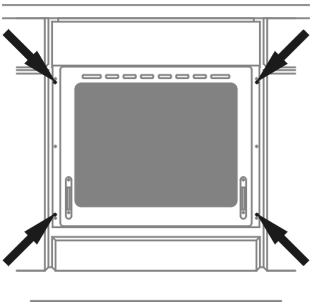

**sl. A**

**Vgradnja pečice:**

- pripraviti odprtino v pohištvenem elementu za vgradnjo pečice z dimenzijami kot na sl. A,
- pri odklopljenem napajanju priklopiti pečico na električno omrežje,
- delno potisniti pečico v prej pripravljeno odprtino v pohištvenem elementu in povezati pečico z grelno ploščo. Vtiče na konceh snopov vodov, prihajajočih iz plošče, vstaviti v ustrezne vtičnice v zaslonu za upravljenje pečice, sl. B,
- brezpogojno povezati ničelni vod, ki prihaja iz plošče (rumeno-zeleni), z ničelnim konektorjem pečice (oznaka ⏚ ), nahajajočim se blizu priključka,
- Do konca potisniti pečico v odprtino ter zagotoviti njeno stabilno nameščenost z uvitjem štirih vijakov na mestih kot prikazano na sl. C.



**sl. B**



sl. C

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

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

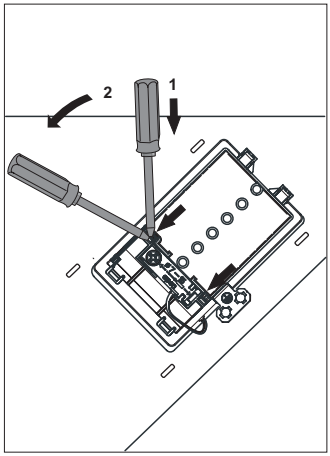
## Priklop štedilnika na električno napeljavo

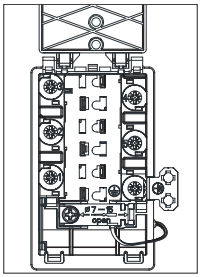
**Pozor!**
Priklop na napeljavo sme opraviti izključno kvalificirani monter z ustreznim dovoljenjem. Prepovedano je samovoljno izvajati predelave ali spremembe na električni napeljavi.

### Nasveti za inštalaterja

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

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

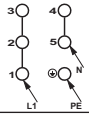
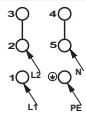
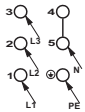




## SHEMA MOŽNIH POVEZAV

Pozor! Napetost grelnih elementov 230V.

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

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

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

# UPORABA

## Pred prvim vklopom pečice

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

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

# UPORABA

### Izbor grelne moči

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

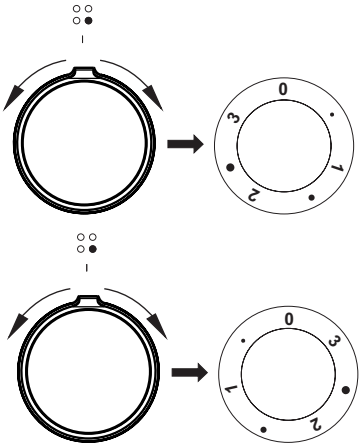
### Zaporedje pozicij na zasučnem gumbu

***0*** Izklop
- Minimum, podgrevanje

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

***2*** Počasno cvrtje
- Peka mesa, rib

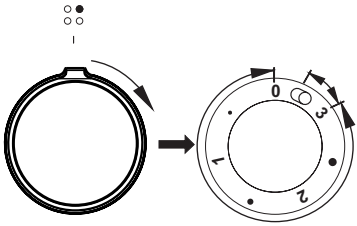
***3*** Maksimum, hitro segretje, hitra kuha, hitro cvrtje




### Vklop dual grelnega polja

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

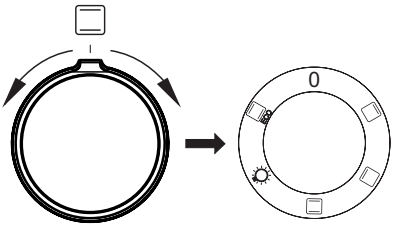
V položajih „**0 ●1 ●2 ●**" zasučnega gumba deluje notranje grelno polje in je možno tekoče uravnavati količino toplote, dovajane do posode. Z zasukom zasučnega gumba za trenutek v položaj označen z - ⦶ , se vklopi zunanje grelno polje. Od tega trenutka je možno tekoče uravnavati količino toplote, ki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



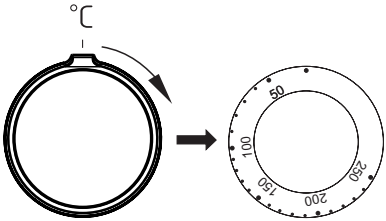
## Funkcije pečice in uporaba le-te.

**Pečica z naravno konvekcijo (konvencionalna)** Model EH 921 600 E

Pečico se lahko segreva s spodnji in zgornjim grelcem ter z opekačem. Delo te pečice se upravlja z uporabo zasučnega gumba vrste delovanja pečice - nastavitev se izvede z zasukom gumba na želeno funkcijo,




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




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

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

### Možni položaji zasučnega gumba

**0** Ničelna nastavitev

**Vklopljen zgornji grelec**
Nastavitev zasučnega gumba v ta položaj omogoča segrevanje pečice samo z uporabo zgornjega grelca. Zarumenitev testa, zaključno opečenje zgoraj, dodatno zapečenje.

**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.

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

ECO

**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.

# UPORABA

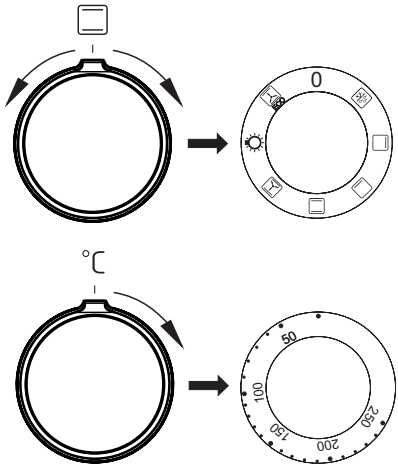
## Kontrolne lučke

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".

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

Model EH 927 600 E

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




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

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

**0** Ničelna nastavitev



**Odmrzovanje**
Vklopljen je samo ventilator, brez uporabe grelcev.



**Vklopljen zgornji grelec**
Nastavitev zasučnega gumba v ta položaj omogoča segrevanje pečice samo z uporabo zgornjega grelca. Zarumenitev testa, zaključno opečenje zgoraj, dodatno zapečenje.



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



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



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

.



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




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

**Kontrolne lučke**

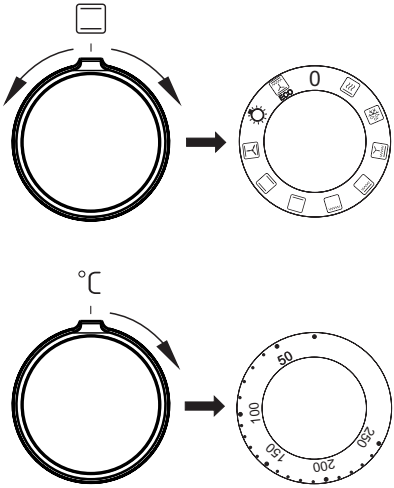
Vklop pečice signalizira zasvetitev dveh kontrolnih lučk, kontrolne lučke dela (vklopa) štedilnika **R** in kontrolne lučke termoregulatorja **L**. Svetenje kontrolne lučke **R** signalizira delo pečice. Ugasnitev kontrolne lučke **L** je znak, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo. Če kuharski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

**Pomembno!**

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

**Pečica s prisilnim obtokom zraka (spodnji grelnik + zgornji grelnik + ventilator)**
Model EH 923 630 E, EH 923 630 W,
EH 923 640 E, EH 923 630 SM

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




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

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

**0** Ničelna nastavitev

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

**Odmrzovanje**
Vklopljen je samo ventilator, brez uporabe grelcev.

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

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

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



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



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



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



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




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

**Kontrolne lučke**

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

**Pomembno!**

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

# UPORABA

## Uporaba opekača*

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

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

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

**Pozor!**
Peko je treba izvajati pri zaprtih vratih pečice.

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

**Odvisno od modela*

# PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

## Peka kruha in drugih jedi iz testa

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

## Pečenje mesa

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

# PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

## Funkcija gretja ECO

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

### Priporočeni parametri pri uporabi funkcije gretja ECO

| Vrsta peke jedi | Funkcija gretja | Temperatura °C | Raven | Čas [min] |
|---|---|---|---|---|
|  |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 25 - 40[1)] |
|  |  | 180 - 200 | 2 - 3 | 25 - 40[1)] |
|  |  | 190 - 210 | 2 - 3 | 25 - 100[2)] |
|  |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 120[2)] |
|  |  | 200 - 220 | 2 | 90 - 160[2)] |
|  |  | 180 - 200 | 2 | 80 - 100[2)] |

[1)] Se priporoča za jedi, pri katerih čas peke ne presega 40 minut.
[2)] Se priporoča za porcije mesa, ki so težje od 1 kg.

# PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

## Funkcija gretja ECO

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

**Priporočeni parametri pri uporabi funkcije gretja ECO**

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

# PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

## Funkcija gretja ECO

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

**Priporočeni parametri pri uporabi funkcije gretja ECO**

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

# PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Konvencionalna pečica (spodnji grelnik + zgornji grelnik) Model EH 921 600 E

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

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

[1)] Razgrejte prazno pečico

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

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

# PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Pečica s prisilnim obtokom zraka (spodnji grelnik + zgornji grelnik + ventilator)
Model EH 927 600 E

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

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

[1)] Razgrejte prazno pečico

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

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

# PEKA V PEČICI – PRAKTIČNI NASVETI

Pečica s prisilnim obtokom zraka (spodnji grelnik + zgornji grelnik + ventilator)
Model EH 923 630 E, EH 923 630 W, EH 923 640 E, EH 923 630 SM

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

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

[1] Razgrejte prazno pečico

[2] Podani časi veljajo za peko v malih modelih

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

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

Pečenje peciva

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

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

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

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

Žar

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

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

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

Pečenka

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

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

# ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

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

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

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

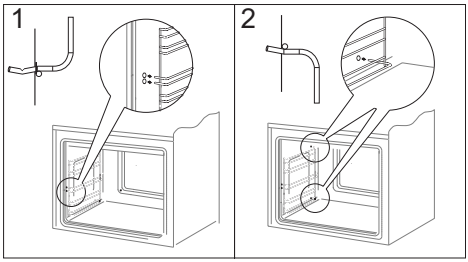
- **Čiščenje s paro -Steam Clean:**
  -na široki pekač, ki se ga namesti na prvo raven od spodaj vliti 0,25 l vode (1 skodelica),
  -zapreti vrata pečice,
  -zasučni gumb regulatorja temperature nastaviti v položaj 50$^0$C, zasučni gumb funkcij pa v položaj spodnji grelec ⎵,
  -segrevati komoro pečice 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!**

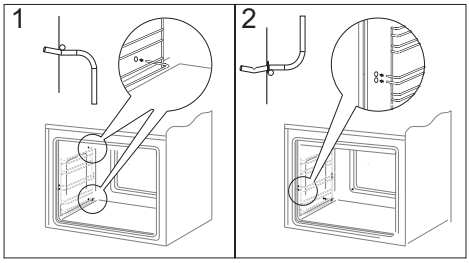
**Za čiščenje in vzdrževanje se ne sme uporabljajte nikakršnih sredstev za drgnjenje, agresivnih čistil, predmetov za drgnjenje.**

**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.**

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



*Odstranjevanje lestvic*



*Nameščanje lestvic*

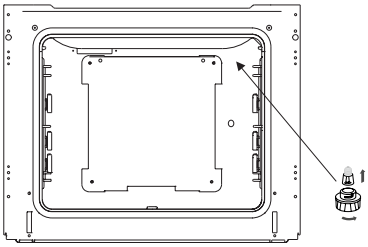
**Odvisno od modela*

# ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

## 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$^0$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.

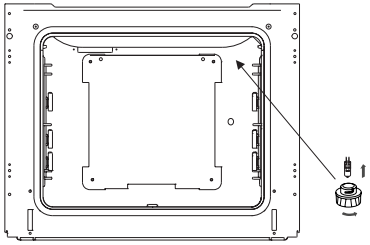


*Osvetlitev pečice*

## Menjava halogenske žarnice osvetlitve pečice*

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

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



*Osvetlitev pečice*

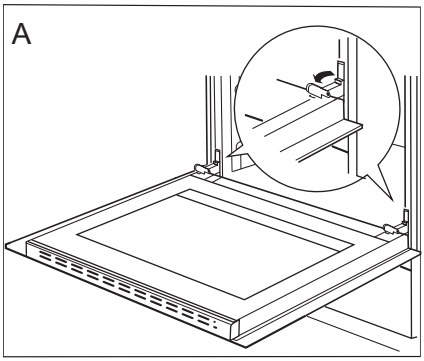
**Pozor! Potrebno je paziti, da se vstavljene halogenske žarnice ne dotikamo neposredno s prsti.**

**Odvisno od modela*

# ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE ŠTEDILNIKA

## Snemanje vrat

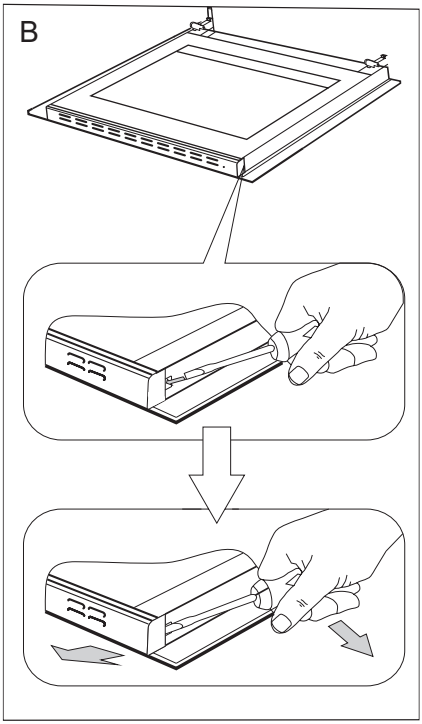
Za lažji dostop do čistilne komore pečice in enostavnejše čiščenje je možno sneti vrata. To storite tako, da odprete vrata, zapognite navzgor varovalni element, umeščen v tečaju (sl. A). Rahlo pripreti vrata, dvigniti in vzeti ven v smeri naprej. Vrata namestite nazaj tako da ravnate po korakih v obratnem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

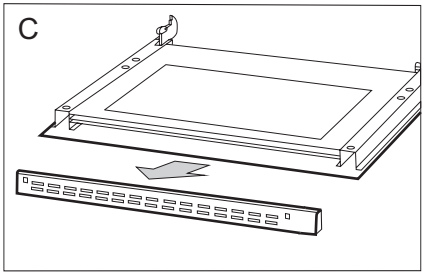



*Odmik zaroval tečajev*

## Odstranitev notranjega stekla

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



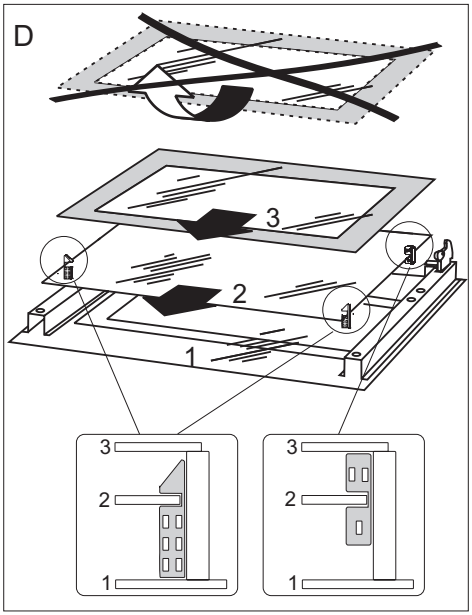
3. Notranje steklo izvleči z mesta pritrjenosti (v spodnjem delu vrat). Sl. D.

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

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

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

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




*Odstranjevanje notranjih stekel. 3 stekli.*

**Periodični pregledi**

Poleg opravil tekočega vzdrževanja štedilnika v čistem stanju je treba:

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

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

# RAVNANJE V PRIMERU OKVARE

V vsaki situaciji okvare je treba:

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

| PROBLEM | VZROK | RAVNANJE |
|---|---|---|
| 1.naprava ne dela | prekinitev v dovajanju toka | preveriti varovalko hišne napeljave, pregorelo zamenjati |
| 2.ne deluje osvetlitev pečice | razrahljana ali poškodovana žarnica | priviti ali zamenjati pregorelo žarnico (glej razdelek *Čiščenje in vzdrževanje*) |

# TEHNIČNI PODATKI

| | | |
|---|---|---|
| Identifikator modela | EH 923 630 E<br>EH 923 640 E<br>EH 923 630 SM | EH 927 600 E<br>EH 921 600 E |
| Nazivna napetost | 230/400V ~ 50 Hz | |
| Nazivna moč | 3,5 kW | 2,0 kW |
| Dimenzije pečice (višina/širina/globina) | 59,5 x 59,5 x 57,5 cm | |

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

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) |  |
| Prisilni obtok zraka ECO (spodnji grelnik + zgornji + ventilator) |  |
| Konvencionalni način ECO (spodnji grelnik + zgornji) |  |

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

***Izjava proizvajalca***

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

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

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