



## **Pečica**

Navodila za uporabo



FSE57110GW

**SL**

485.3023.29/R.AA/29.03.2022/4-4

7786987648

# Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

Spoštovani kupec,

Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizведен z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upoštevajte vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

## Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



Pomembne informacije in napotki o uporabi.



Opozorila na nevarne situacije, ki lahko ogrozijo vaše življenje in lastnino.



Opozorilo na električni udar.



Opozorilo na nevarnost požara.



Opozorilo na vroče površine.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

<b>1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje</b>	<b>4</b>	<b>5 Uporaba plošče</b>	<b>20</b>
Splošna varnost .....	4	Splošne informacije o kuhanju .....	20
Električna varnost.....	5	Uporaba plošč .....	21
Varnost izdelka.....	6		
Namen uporabe.....	8		
Varnost otrok.....	9		
Ostranjevanje stare naprave .....	9		
Odstranjevanje embalaže.....	9		
<b>2 Splošne informacije</b>	<b>10</b>	<b>6 Uporaba pečice</b>	<b>23</b>
Pregled.....	10	Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru .....	23
Vsebnost embalaže .....	11	Uporaba električne pečice.....	24
Tehnične specifikacije .....	12	Načini delovanja .....	24
<b>3 Inštalacija</b>	<b>13</b>	Uporaba ure pečice .....	25
Pred namestitvijo.....	13	Tabela časov kuhanja .....	26
Namestitev in priključitev.....	14	Uporaba žara .....	27
Odstranjevanje stare naprave .....	16	Tabela časov kuhanja z žarom.....	27
<b>4 Priprave</b>	<b>18</b>	<b>7 Vzdrževanje in čiščenje</b>	<b>29</b>
Nasveti za varčevanje z električno energijo	18	Splošne informacije.....	29
Prva uporaba .....	18	Čiščenje plošče .....	29
Prvo čiščenje izdelka .....	18	Čiščenje upravljalne plošče.....	29
Prvo segrevanje .....	18	Čiščenje pečice .....	30
<b>8 Odpravljanje težav</b>	<b>35</b>	Čiščenje vratc pečice.....	31
		Odstranjevanje notranjega stekla vratc .....	32
		Zamenjava luči v pečici .....	33

## **1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje**

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

### **Spoštna varnost**

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost. Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo.
- Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.
- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.
- Izdelka nikoli ne postavljajte na tla, ki so pokrita s preprogo. V nasprotnem primeru bo pomanjkanje pretoka zraka pod izdelkom povzročilo pregretje električnih delov. To bo vodilo do težav z izdelkom.
- Namestitev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljaljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.

- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

## **Električna varnost**

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščena servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.
- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena

- oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Uporablajte samo priključni kabel, določen v poglavju "Tehnične specifikacije".
  - Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
  - Med uporabo se zadnja stran pečice segreje. Zagotovite, da električna povezava ne pride v stik z zadnjo stranjo, saj se lahko priključki poškodujejo.
  - Pazite, da se napajalni kabel ne zatakne med vrata pečice in okvir, prav tako pa ga ne speljite čez vroče površine. V nasprotnem primeru se lahko izolacija kablov stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.
  - Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščeno strokovno osebje.
  - V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz

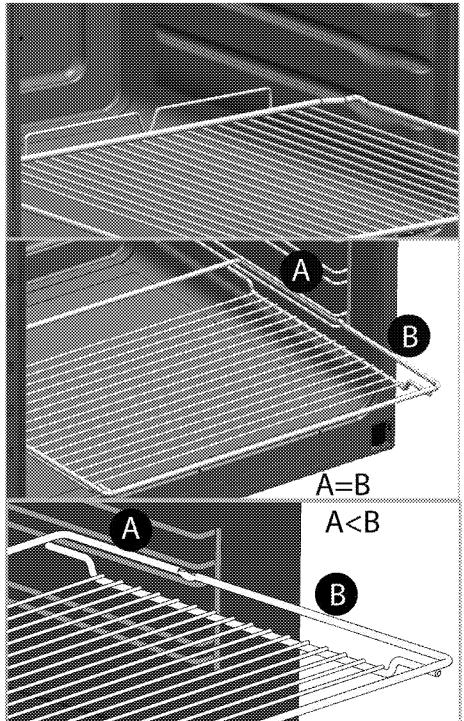
napajanja. Zato izklopite varovalko doma.

- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

## Varnost izdelka

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segretih elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jehih uporabljate alkoholne pihače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Naprava se med uporabo segreje. Previdno, ne dotikajte se segretih elementov v notranjosti pečice.
- Ne blokirajte zračnih odprtin.

- V pečici ne segrevajte zaprtih pločevink in steklenih kozarcev. Tlak, ki nastane v pločevinki/kozarcu, lahko povzroči eksplozijo.
- Neposredno na dno pečice ne odlagajte pekačev, posod ali aluminijaste folije. Nakopičenje toplotne bi lahko poškodovalo dno pečice.
- Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovin, saj lahko opraskajo površino ali uničijo stekla.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.) Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na mrežne police Pomembno je, da rešetko in/ali pekač pravilno namestite na polico. Rešetko ali pekač potisnite med 2 vodili in se prepričajte, da je dobro nameščen, preden nanj naložite jedi (prosim, glejte naslednjo sliko).



- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Papir za peko položite v lonec ali na dodatek za pečico (pekač, rešetka itd.) skupaj s hrano in nato vse skupaj vstavite v predhodno segreto pečico. Odstranite odvečne dele papirja za peko, ki segajo čez pekač ali lonec, ter tako preprečite nevarnost dotikanja grelnih elementov

pečice. Papirja za peko nikoli ne uporabljajte pri temperaturi, ki je višja od označene vrednosti za papir za peko. Papirja za peko ne polagajte neposredno na dno pečice.

- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo luči se prepričajte, da je napajalni kabel naprave izklučen oziroma da je odklopnik izklopljen, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- Naprave ne smete namestiti za dekorativnimi vrati, ker se lahko preveč segreje.
- Napravo namestite neposredno na tla. Naprave ne namestite na kakršnokoli osnovno ali podest.
- **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLL ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč izklopite napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- **POZOR:** Postopek peke je treba nadzorovati. Kratkoročni postopek peke je treba nenehno nadzorovati.

- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalni površini ne shranjujte predmetov.
  - **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.
  - Če se steklo grelne plošče zlomi: Nemudoma izklopite vse grelnike in vse električne grelne elemente ter napravo izklopite iz napajanja. Ne dotikajte se površine naprave. Naprave ne uporabljajte.
  - Naprave ne morete upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
  - Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da se lonec premakne. Zato se prepričajte, da sta površina kuhalne plošče in dno loncev vedno suha.
  - **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite za ploščo, ki jih je zasnoval proizvajalec naprave za kuhanje ali, ki jo je proizvajalec naprave v navodilih označil kot primerno ali zaščite za plošče, ki so vključene v napravo. Uporaba neprimernih zaščit lahko povzroči nesreče.
- Za požarno zanesljivost naprave;
- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
  - Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
  - Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.
- ### Namen uporabe
- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
  - **POZOR:** Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
  - Naprave ne uporabljajte za gretje krožnikov pod žarom, na ročaje ne obešajte brisač ali krp za posodo itd., prav tako je ne uporabljajte v grelne namene.
  - Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena

uporabe ali nepravilne uporabe.

- Enoto lahko uporabljate za odtajanje, pečenje, pečenje mesa in pečenje mesa na žaru.

## Varnost otrok

- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.
- Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne dovolite, da bi na njih sedeli otroci. To bi lahko povzročilo, da se

pečica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.

## Ostranjevanje stare naprave

### Skladnost z direktivo OEEO in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEEO (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEEO).

Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnesite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

### Skladnost z direktivo RoHS:

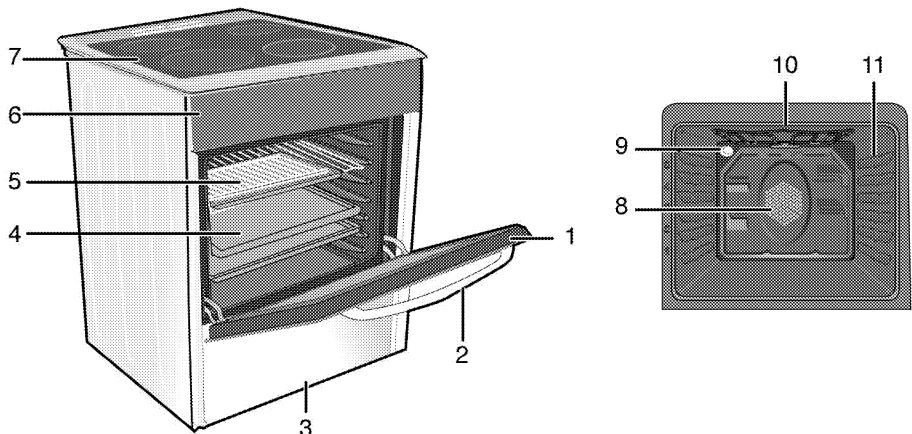
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

## Odstranjevanje embalaže

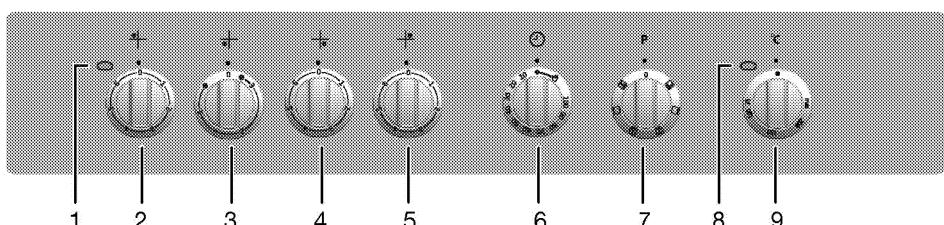
- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

## 2 Splošne informacije

### Pregled



- |                   |  |
|-------------------|--|
| 1 Sprednja vratca | 7 Gorilna plošča                         |
| 2 Ročaj           | 8 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo) |
| 3 Spodnji del     | 9 Lučka                                  |
| 4 Pekač           | 10 Grelni element žara                   |
| 5 Mrežna polica   | 11 Položaji polic                        |
| 6 Nadzorna plošča |  |



- |  |                              |
|--|------------------------------|
| 1 Opozorilna lučka   | 9 Vrtljivi gumb za termostat |
| 2 Enojna kuhalna plošča Zadaj levo   |                              |
| 3 Dvojna kuhalna plošča Spredaj levo   |                              |
| 4 Enojna kuhalna plošča Spredaj desno  |                              |
| 5 Enojna kuhalna plošča Zadaj desno  |                              |
| 6 Mehanski časovnik (Odvisno od modela. Časovnik vašega izdelka lahko traja 100 ali 90 minut. Na sliki je kot primer prikazano 100 minut.) |                              |
| 7 Vrtljivi gumb za funkcije  |                              |
| 8 Lučka termostata   |                              |

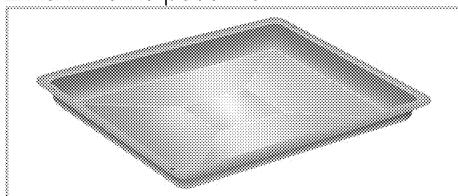
## Vsebnost embalaže

**i** Priloženi pripomočki se lahko razlikujejo glede na model proizvoda. Vaš proizvod morda ne vsebuje vseh pripomočkov, ki so opisani v navodilih.

### 1. Navodila za uporabo

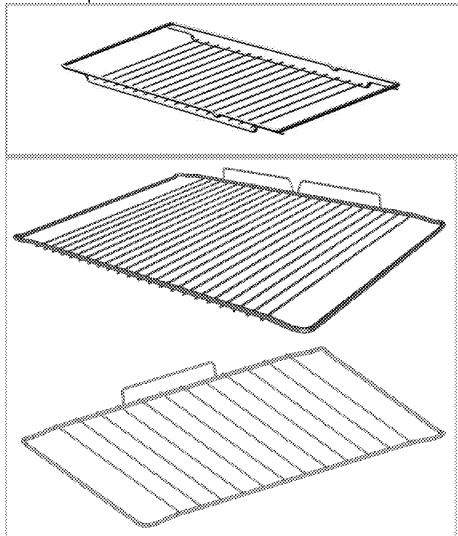
### 2. Standarden pekač

Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



### 3. Mrežni žar

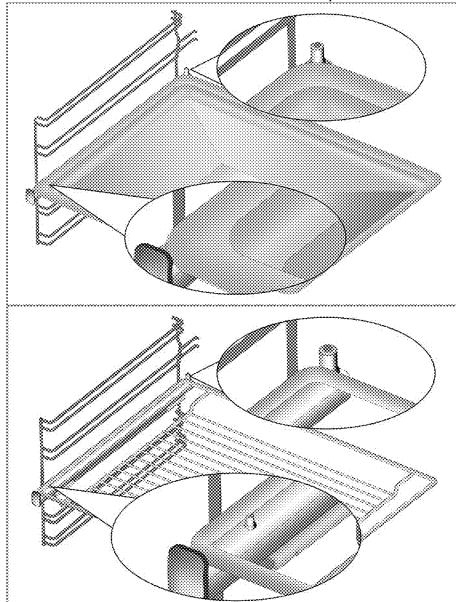
Uporablja se za praženje, z njim pa tudi lahko postavite jed, ki jo boсте pekli, pražili ali kuhalili v narastkih na želeno policu.



**4. Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na iztegljive police**  
**(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

S pomočjo iztegljivih polic lahko brez težav namestite in odstranite pekače in mrežno rešetko.

Ko uporabljate pekač in mrežno rešetko skupaj z iztegljivimi policami, se prepričajte, da so zatiči na zadnji strani iztegljive police nameščeni proti robovom mrežne rešetke in pekača.



## Tehnične specifikacije

SPLOŠNO	
Zunanje mere (višina/širina/globina)	850 mm/500 mm/600 mm
Napetost/frekvenca	220-240 V ~/380-415 V 3N ~; 50 Hz
Skupna električna poraba	7.8 kW
Tip kabla / prerez	min.H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> / 5 x 1,5 mm
PLOŠČA	
Gorilniki	
Zadaj levo	<b>Enojna kuhalna plošča</b>
Mera	140 mm
Moč	1200 W
Spredaj levo	<b>Dvojna kuhalna plošča</b>
Mera	180/120 mm
Moč	1700/700 W
Spredaj desno	<b>Enojna kuhalna plošča</b>
Mera	140 mm
Moč	1200 W
Zadaj desno	<b>Enojna kuhalna plošča</b>
Mera	180 mm
Moč	1700 W
PEČICA/ŽAR	
Glavna pečica	<b>Z ventilatorjem</b>
Notranja luč	15–25 W
Električna poraba žara	1.6 kW

# Osnove: Podatki na energijski oznaki električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene pri običajni obremenitvi s spodnjim-zgornjim grelnikom ali funkcijami ventilacijskega segrevanja (če so na voljo). Razred energijske učinkovitosti je določen v skladu z naslednjo prednostjo, glede na to, če ima naprava ustrezne funkcije ali ne. 1-Kuhanje z eko-ventilatorjem, 2-Turbo počasno kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje, 5-Zgornje in spodnje segrevanje.

**i** Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.

**i** Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.

**i** Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

### 3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.

- i** Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.

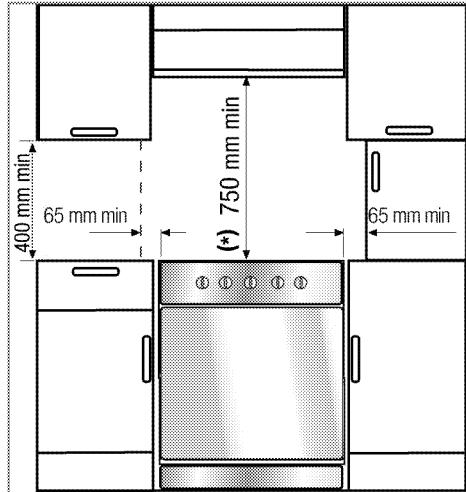
**!** Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.

**!** Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.  
Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

#### Pred namestitvijo

Da bi zagotovili pomembne zračne odprtine pod proizvodom, priporočamo, da napravo namestite na trdno površino in da se noge ne pogrezajo v preprogo ali mehka tla.

Kuhinjska tla morajo biti ustrezne nosljivosti, saj morajo nositi težo naprave in dodatno težo pripomočkov za kuhanje in pečenje ter težo hrane.



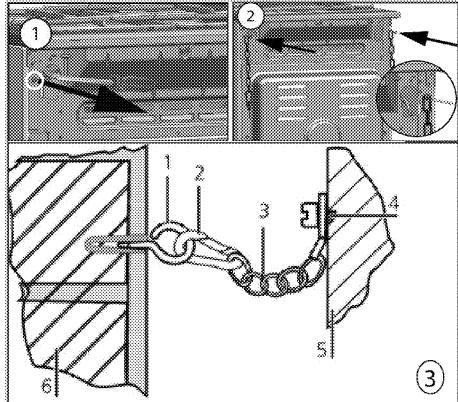
- Naprava sodi v 1. razred naprav, zato lahko zadnja in ena stranska stran gledata proti kuhinjski steni, kuhinjskemu pohištву ali opremi poljubne velikosti. Kuhinjsko pohištvo ali oprema pa je lahko samo enake velikosti ali manjše.
- Lahko se uporablja z omaricami na vsaki strani, vendar z najmanjšo razdaljo 400 mm nad grelno ploščo ter stransko razdaljo 65 mm med napravo in stenami, pregradami ali visokimi omarami.
- Lahko se uporablja tudi v prostostoječem položaju. Nad površino plošče zagotovite najmanj 750 mm razdalje.
- (\*) Pri nameščanju kuhinjske nape nad pečico upoštevajte navodila proizvajalca kuhinjske nape glede višine namestitve. Če v priročniku nape ni določena nobena velikost, mora biti ta višina najmanj 650 mm.
- Kuhinjsko pohištvo, ki se nahaja ob napravi mora biti odporno na toploto (min. 100 °C).

## Varnostna veriga

### Če ima izdelek dve varnostni verigi(2).

Napravo zavarujte pred prevračanjem z dvema priloženima verigama.

Kavelj (1) pritrdite, tako da uporabite pravilno vezavo na steno kuhinje (6) in priključite varnostno verigo (3) na kavelj prek zaklepnega mehanizma (2).



1 Stabilizacijski kavelj

2 Zaklepni mehanizem

3 Varnostna veriga

4 Verigo čvrsto pritrdite na zadnjo stran pečice

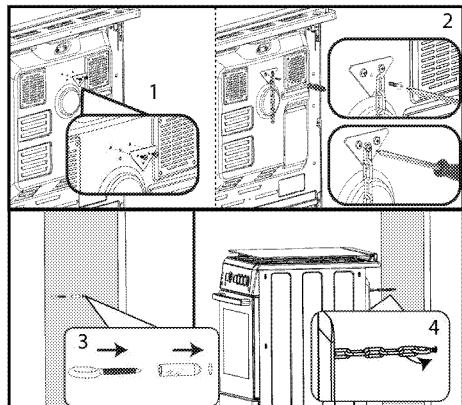
5 Zadnja stran pečice

6 Kuhinjska stena

### Če ima izdelek eno varnostno verigo(1).

Napravo zavarujte pred prevračanjem s priloženo varnostno verigo na pečici.

Za pritrditev varnostne verige na izdelek sledite korakom na sliki v nadaljevanju.



**i** Stabilizacijska veriga mora biti čim krajsa, da se prepreči padec pečice naprej in nameščena diagonalno, da se prepreči padec pečice na stran.

Stabilizacijska veriga za kuhalnike ni opremljena z režo za pritrditev na okvir.

## Namestitev in priključitev

Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.

**i** Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja naprava bo povečala električno porabo hladilnih naprav.

- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.
- Napravo namestite neposredno na tla. Naprave ne namestite na kakršnokoli osnovno ali podest.

**i** Vrata in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje naprave, saj lahko poškodujete vrata, ročaje ali tečaje.

## Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščitenega z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj

namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezone ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.

**!** Priključitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščena in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitevi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.

**!** Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave. Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

Vrednosti napajanja morajo ustrezzati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Tipska tablica je vidna ko so vrata ali spodnji pokrov odprta ali pa se nahaja na zadnji steni enote, glede na tip enote.

Napajalni kabel naprave mora ustrezzati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".

**!** Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja. Nevarnost električnega udara!

## Priključitev napajalnega kabla

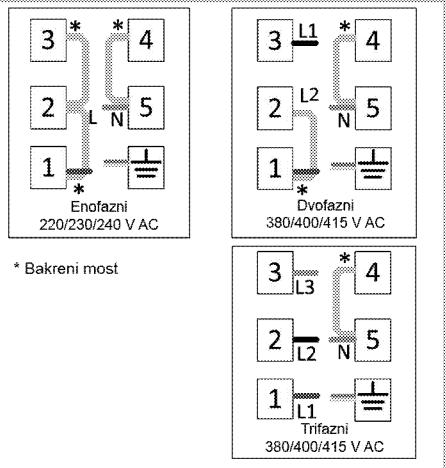
**i** Pri izvajaju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezeno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

**1. Če naprava nima priloženega napajalnega kabla,** jo povežite z napajalnim kablo, ki ga izberete iz tabele (*Tehnične specifikacije, stran 12*) v skladu z električno napeljavjo vašega doma ter pri tem upoštevajte navodila v diagramu kablov.

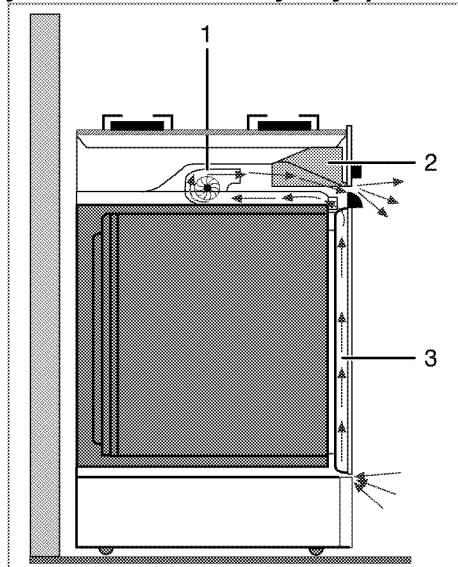
Če ni možno izklopiti vseh polov v električnem napajanju, je treba priključiti odklopno enoto z najmanjšim kontaktnim razmikom 3 mm (varovalke, varnostna stikala, stikala) in vsa stikala te odklopne enote naj bodo v skladu z direktivami IEE ob napravi, vendar ne nad njo. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči motnje delovanja in neveljavnost garancije naprave.

**i** Priporočljiva je dodatna zaščita s pomočjo izklopnika preostalega toka.

- 2.Z izvijačem odprite pokrov stikalne omarice.
- 3.Napajalni kabel speljite skozi držalo kabla pod stikalno omarico in ga namestite na napravo s pomočjo priloženega vijaka na komponenti držala kabla.
- 4.Kable priključite kot je prikazano na priloženi shemi.



## Za naprave z ventilatorjem (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)



1 Ventilator

2 Nadzorna plošča

3 Vratca

Ventilator hladi tako nadzorno ploščo kot sprednjo stran naprave.

**i** Ventilator deluje tudi 20-30 minut po izklopu pečice.

## Zadnji preizkus

- 1.Napravo ponovno priključite na električno omrežje.
- 2.Preverite električne funkcije.

## Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.
- V notranjost pečice v položaj pekačev vstavite kos kartona, saj boste tako preprečili, da bi mrežni žar in pekač v notranjosti pečice poškodovala pečico.

Vrata pečice zlepite na stranske stene.

- Vrata ali ročaja ne uporabljajte za premikanje naprave.

**i** Na napravo ne nameščajte nobenih predmetov in jo postavite v pokončen položaj.

**i** Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

## 4 Priprave

### Nasveti za varčevanje z električno energijo

Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- V pečici uporabljajte temne ali emajlirane posode, saj bo prehod toplote boljši.
- Med kuhanjem opravite predhodno segrevanje, če je to priporočeno v navodilih za uporabo ali receptu kuhanja.
- Med kuhanjem se izognite pogostemu odpiranju vrat pečice.
- Ko je mogoče, v pečici skušajte peči več kot eno jed. Na mrežni žar lahko postavite dve posodi za kuhanje.
- Več jedi pečite eno za drugo. Pečica bo že segreta.
- Energijo prav tako prihranite, če izklopite pečico nekaj minut pred koncem pečenja. Ne odprite vrat pečice.
- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.
- Za kuhanje uporabite lonce/ponve s pokrovi. Če ne uporabljate pokrova lahko porabite tudi do 4 krat več energije.
- Izberite grelnik, ki najbolj ustreza velikosti dna posode, ki jo boste uporabljali. Vedno izberite pravilno velikost posode za jedi. Večje posode potrebujejo več energije.
- Ko kuhate na električni plošči, uporabljajte lonce s plaskim dnem. Posode z debelejšim dnem bolje prevajajo toploto. Prihranite lahko do 1/3 energije.
- Posode in lonci morajo ustrezati kuhalnim površinam. Dno posode ali lonca ne sme biti manjše od grelne plošče.

- Kuhalne površine in dna loncev naj bodo vedno čista. Umazanija bo zmanjšala prevajanje toplote med kuhalno površino in dnem lonca.
- Med daljšim kuhanjem izklopite kuhalno površino 5 do 10 minut pred koncem kuhanja. Ob uporabi preostale toplote lahko prihranite do 20% energije.
- Podatke o energetski učinkovitosti v skladu z EU 66/2014 najdete na podatkovni listi izdelka, priloženi izdelku.

### Prva uporaba

#### Prvo čiščenje izdelka



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

- 1.Odstranite ves embalažni material.
- 2.Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

#### Prvo segrevanje

Napravo segrevajte približno 30 minut, nato pa jo izklopite. Tako boste izgoreli in odstranili vsakršne ostanke izdelave ali plasti.



Vroče površine povzročijo opekline!

Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.

## **Električna pečica**

- 1.Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
- 2.Zaprite vrata pečice.
- 3.Izberite statičen položaj.
- 4.Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba električne pečice , stran 24.*
- 5.Pečica naj deluje približno 30 minut.
- 6.Izklopite pečico. Glejte *Uporaba električne pečice , stran 24*

## **Žar**

- 1.Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
- 2.Zaprite vrata pečice.

3.Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba žara, stran 27.*

- 4.Pečica naj deluje približno 15 minut.
- 5.Izklopite žar. Glejte *Uporaba žara, stran 27*



Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da ostranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

## 5 Uporaba plošče

### Spološne informacije o kuhanju



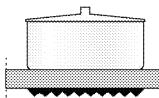
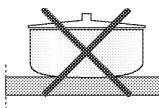
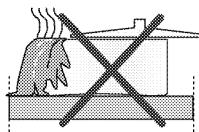
Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. **Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo!** Če se olje vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite ploščo, če je varno, in pokličite gasilce.

- Pred cvrenjem živila vedno dobro osušite in jih nežno položite v vroče olje. Pred cvrenjem živila popolnoma odtajajte.
- Posode, ki jo uporabljate pri segrevanju olja, ne pokrijte.
- Lonce in ponve namestite, tako da ročaji ne segajo preko plošče, da se ne segrejejo. Nestabilnih posod, ki se lahko prekucnejo ne postavljajte na ploščo.
- Praznih posod in loncev ne postavljajte na vklapljenia kuhalna mesta. Lahko se poškodujejo.
- Če kuhalna mesta delujejo, brez da bi na njih bile posode ali ponve, se naprava lahko poškoduje. Po končanem kuhanju izklopite kuhalna mesta.
- Površina naprave je lahko vroča, zato na njo ne postavljajte plastičnih ali aluminijastih posod. Če se takšni materiali pričnejo taliti, jih nemudoma očistite s površine. V takšnih posodah prav tako ne hranite živil.
- Uporabljajte samo lonce ali posode s ploskim dnem.

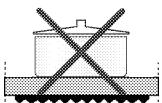
- V lonce in ponve dajte primerno količino živil. Tako živila ne bodo prekipela in preprečili boste nepotrebno čiščenje. Pokrovov loncev in ponev ne postavljajte na kuhalna mesta. Lonce namestite na sredino kuhalnih mest. Če želite lonec prestaviti na drugo kuhalno mesto, ga dvignite in položite na kuhalno mesto, namesto da ga potegnete.

### Nasveti za steklokeramične plošče

- Steklokeramična površina je odporna na vročino in velike temperaturne razlike.
- Steklokeramične površine ne uporabljajte kot mesto za shranjevanje ali desko za rezanje.
- Uporabljajte le lonec in ponve z ravnim dnem. Ostri robovi lahko opraskajo površino.
- Ne uporabljajte posod in loncev iz aluminija. Aluminij lahko poškoduje steklokeramično površino.

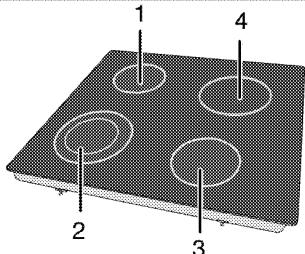


Razliti ostanki lahko poškodujejo steklokeramično površino in povzročijo požar. Ne uporabljajte posod z vbočenim ali izbočenim dnem. Uporabljajte le lonec in ponve z ravnim dnem. Ti namreč zagotovijo boljši prenos topote.



Če je premer posode premajhen, boste porabili več energije kot potrebno.

## Uporaba plošč



- 1 Enojna kuhalna plošča 14-16 cm
- 2 Dvojna kuhalna plošča 18-20/12-14 cm
- 3 Enojna kuhalna plošča 14-16 cm
- 4 Enojna kuhalna plošča 18-20 cm je seznam priporočenega premera loncev, ki se lahko uporablja pri podobnih gorilnikih.

**!** Preprečite, da bi predmeti padli na ploščo. Tudi majhni predmeti kot solnica lahko poškodujejo ploščo.

Če je plošča počena, je ne uporabljajte. Razpoke lahko puščajo vodo, kar povzroči kratki stik.

Če na površini opazite kakršno koli poškodbo (npr. vidne razpoke), nemudoma izklopite napravo, da zmanjšate nevarnost kratkega stika.

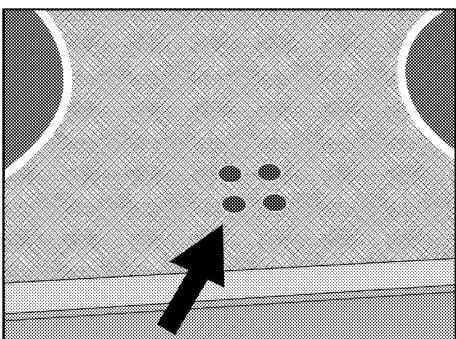
Steklokeramična plošča ima delovno lučko in opozorilni kazalec za aktivna mesta.

Opozorilni kazalec za aktivno mesto označuje položaj delujoče grelne plošče

in sveti še potem, ko grelno ploščo izklopite. Utrpanje opozorilnega kazalca za aktivno mesto ni napaka.



Ohlajanje površine kuhalne plošče lahko traja različno dolgo, odvisno od uporabe. Površina kuhalne plošče je lahko vroča, čeprav indikatorske lučke ne svetijo. Poskrbite, da se površina ohladi, preden se je dotaknete. V nasprotnem primeru si lahko opečete roko!



## Vklop keramične plošče

Upravljalni gumbi plošče se uporabljajo za upravljanje plošč. Želeno stopnjo kuhanja boste izbrali, če boste upravljalne gumbe plošče zavrteli v ustrezен položaj.

Položaj	1	2 – 3	4 – 6
	segrevanje	dušenje, počasno vretje	kuhanje, pečenje, vretje

Položaj	1	2	3
	segrevanje	dušenje, počasno vretje	kuhanje, pečenje, vretje

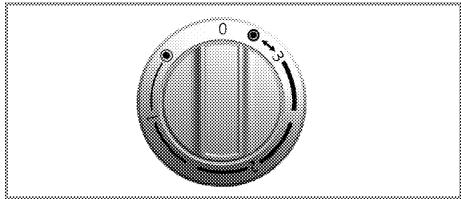
## Izklop keramične plošče

Gumb grelne plošče zavrtite na položaj za izklop (zgoraj).

## **Uporaba večdelnih kuhalnih mest**

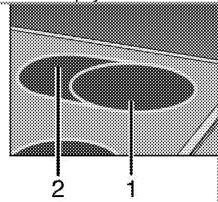
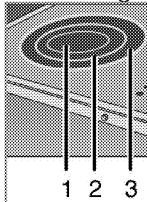
Večdelna kuhalna mesta omogočajo, da na enem kuhalnem mestu kuhate s posodami različnih velikosti. Ko vklopite ta kuhalna mesta, se najprej vklopi notranje kuhalno mesto.

1. Premer delujočega kuhalnega mesta spremenite, če kontrolni gumb zavrtite v smeri urnega kazalca.
2. Ko se polmer grelne plošče spremeni, boste zaslišali kratek zvok.



## **Izklop večdelnih kuhalnih mest**

1. Gumb zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca v položaj za izklop (zgoraj), da izklopite pečico. Vsi deli kuhalnega mesta se izklopijo.



- 1 Položaj 1
- 2 Položaj 2
- 3 Položaj 3



Položaja 2 in 3 večdelnih kuhalnih mest ne delujeta samostojno.

## 6 Uporaba pečice

### Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru

 Vroče površine povzročijo opeklino!

Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.

 Med odpiranjem vratc pečice boste previdni, saj lahko uide para.

Para lahko opeče vaše roke, obraz in/ali oči.

#### Nasveti za pečenje

- Uporabite pekače z ustreznim premazom proti sprijemanju ali posode iz aluminija oz. silikonske modele, ki so odporni na toploto.
- Površino police izkoristite čim bolje.
- Postavite pekač na sredino police.
- Izberite pravilen položaj police, preden vklopite pečico ali žar. Položaja police ne spreminjajte, ko je pečica vroča.
- Vrata pečice naj bodo zaprta.

#### Nasveti za pečenje pečenk

- Za boljši okus lahko celotnega piščanca, purana ali velike kose mesa pred pečenjem začinite na primer z limoninim sokom in črnim poprom.
- Meso s kostmi pecite približno 15 do 30 minut dlje, kot meso enake velikosti, vendar brez kosti.
- Vsek centimeter debeline mesa potrebuje 4 do 5 minut pečenja.

- Meso naj po pečenju v pečici počiva približno 10 minut. Sok se bo tako bolje porazdelil po celotni pečenki in med rezanjem mesa ne bo iztekel.
- Ribje meso v posodi odporni na toploto položite na srednjo ali spodnjo polico.

#### Nasveti za pečenje na žaru

Meso, ribe ali perutnina med pečenjem hitro porjavi, dobi lepo skorjo in se ne izsuši. Zrezki, nabodala, klobase, kakor tudi zelenjava z veliko vsebnostjo vode, kot so paradžniki in čebula, so posebej primerni za pečenje na žaru.

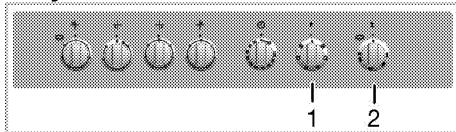
- Živila, ki jih želite peči na žaru, porazdelite na mrežni žar ali v pekaču z mrežnim žarom, tako da ne bodo presegle površine grelnika.
- Potisnite mrežni žar ali pekač z mrežnim žarom na želeno višino v pečic. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbirale maščobe. Čiščenje posode bo lažje, če boste v pekač nalili nekaj vode.

 Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah.

Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venila.

# Uporaba električne pečice

## Izbira temperature in načina delovanja



- 1 Vrtljivi gumb za funkcije
- 2 Vrtljivi gumb za termostat
- 1.Zavrtite gumb za mehanski časovnik do konca v smeri urnega kazalca, nato pa ga obrnite nazaj na želeni čas kuhanja.
- 2.Gumb za funkcije nastavite v želen način delovanja.
- 3.Gumb za temperaturo nastavite na želeno temperaturo.  
» Pečica se segreje na nastavljeno temperaturo in jo vzdržuje. Med segrevanjem sveti lučka temperature.

### Izklop električne pečice

Časovnik pečice zavrtite na položaj za izklop.

**i** Če nastavite časovnik na določen čas, se bo samodejno izkloplj; glejte *Uporaba ure pečice, stran 25*

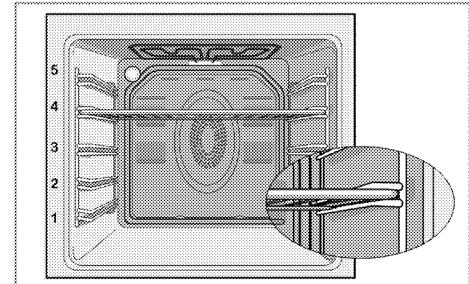
Zavrtite gumb za funkcije in gumb za temperaturo na položaj za izklop (zgoraj).

### Položaji polic (za modele z mrežnim žarom)

Pomembna je pravilna namestitev mrežnega žara na mrežno polico. Mrežni žar vstavite med mrežne police kot je prikazano na sliki.

Mrežni žar naj ne bo nameščen proti zadnji steni pečice. Potisnite mrežni žar na sprednji del police in ga namestite s pomočjo vratc, da boste dosegli dobro učinkovitost žara.

(Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)



### Načini delovanja

Tukaj prikazano zaporedje načinov delovanja se morda razlikuje od prikaza na vaši napravi.

#### Zgornje in spodnje segrevanje



Zgornje in spodnje segrevanje delujeta. Živila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Takšno delovanje je na primer primerno za torte, pecivo ali torte in enolončnice v posodah za pečenje. Pecite le z enim pekačem.

#### Bottom heating (spodnje segrevanje)



Deluje samo spodnje segrevanje. Primerno je za pice in enakomerno popečene jedi s spodnje strani.



To funkcijo uporabite tudi za enostavno parno čiščenje.

## Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje



Vklopljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilator (na zadnji steni). Ventilator vroč zrak enakoverno in hitro razdeli po celotni pečici. Pecite le z enim pekačem.

## Full grill (močan žar)



Vklopljen je velik žar na stropu pečice. Primeren je za pečenje velike količine mesa.

- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

## Grill+Fan (žar + ventilator)



Učinek pečenja ni tako močan kot v načinu "Full Grill" (močan žar)

- Za pečenje vstavite majhne ali srednje velike porcije v na ustrezne police pod grelnik žara.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

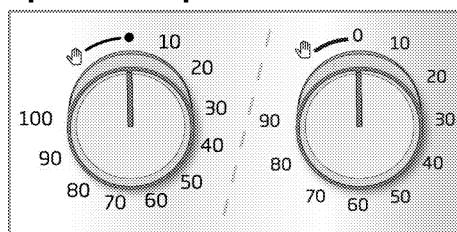
## Ojačevalnik



Ta funkcija je namenjena hitremu segrevanju pečice; ni pa primerna za pečenje jedi.

- Ko izberete to funkcijo, nastavite želeno temperaturo. Vklopi se lučka temperature in pečica se segreva.
- Ko se segrevanje konča se lučka izklopi. Sedaj pa izberite želeno funkcijo za pečenje jedi.

## Uporaba ure pečice



## Začetek pečenja



Za delovanje pečice morate izbrati način pečenja, želeno temperaturo in nastaviti čas. V nasprotnem primeru pečica ne bo delovala.

- 1.Zavrite gumb za nastavitev časa v smeri urinega kazalca, da nastavite čas pečenja.
- 2.Jed postavite v pečico.
- 3.Izberite način delovanja in temperaturo; glejte. *Uporaba električne pečice , stran 24.*  
» Pečica se bo segrela na predhastavljenou temperaturo in jo obdržala do izbranega časa konca pečenja.
- 4.Ko čas pečenja poteče, se bo gumb za nastavitev časa samodejno zavrtel v obratni smeri urinega kazalca.  
Zaslišite opozorilni zvok, ki označuje,

da je nastavljen čas potekel in elektrika se izklopi.

**i** Če ne želite uporabljati funkcije časovnika, obrnite gumb v nasprotni smeri urinega kazalca na simbol roke.

5. Pečico izklopite z gumbom za nastavitev časa, gumbom za funkcije in gumbom za temperaturo.

### Izklop pečice pred nastavljenim časom

1. Zavrtite gumb za nastavitev časa v nasprotni smeri urinega kazalca, dokler se ne zaustavi.

2. Pečico izklopite z gumbom za funkcije in gumbom za temperaturo.

### Tabela časov kuhanja

**i** Navedeni časi v tej tabeli so le vodilo. Časi se lahko razlikujejo glede na temperaturo živil, debelino, vrsto in želje pri pečenju.

### Pečenje in praženje

**i** 1. polica pečice je **spodnja** polica.

Posoda	Število pladnjev	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
**Torte v pekaču	En pladenj	<input type="checkbox"/>	3	175	30 ... 45
**Torte v posodi	En pladenj	<input type="checkbox"/>	3	175	30 ... 50
**Torte v papirju za peko	En pladenj	<input type="checkbox"/>	3	160 ... 170	20 ... 30
**Biskvit	En pladenj	<input type="checkbox"/>	3	180 ... 200	10 ... 20
**Keksi	En pladenj	<input type="checkbox"/>	3	160 ... 170	20 ... 30
**Listnato pecivo	En pladenj	<input type="checkbox"/>	3	200	20 ... 30
**Polnjeno pecivo	En pladenj	<input type="checkbox"/>	3	190	25 ... 35
**Kvas	En pladenj	<input type="checkbox"/>	3	190	20 ... 40
**Lazanja	En pladenj	<input type="checkbox"/>	2	180	25 ... 45
**Pica	En pladenj	<input type="checkbox"/>	2	200	15 ... 25
Goveji zrezek (celi) / pečenka	En pladenj	<input type="checkbox"/>	2	25 min. 220, nato 180 ... 190	80 ... 100
Ovcje stegno (rulada)	En pladenj	<input type="checkbox"/>	2	25 min. 220, nato 180 ... 190	60 ... 90
Pečen piščanec	En pladenj	<input type="checkbox"/>	2	15 min. 250/max, nato 190	55 ... 65
Puranje meso (narezano)	En pladenj	<input type="checkbox"/>	2	25 min. 250/max, nato 190	60 ... 100
Ribe	En pladenj	<input type="checkbox"/>	3	200	20 ... 30

(\*\*) Pri postopkih pečenja, ki zahtevajo predsegrevanje, predhodno segrejte pečico dokler ne doseže nastavljene temperature.

- Če je torta na vrhu preveč temna, jo postavite na nižjo polico, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.
- Če je znotraj dobro pečena, ampak je na zunanjji strani lepljiva, uporabite manj tekočine, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.

### Nasveti za pečenje torte

- Če je torta preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja.
- Če je torta vlažna, uporabite manj tekočine ali zmanjšajte temperaturo za 10 °C.

### Nasveti za pečenje peciva

- Če je pecivo preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja. Plasti testa

namočite v omako iz mleka, olja, jajc in jogurta.

- Če se pecivo peče preveč dolgo, bodite pozorni, da debelina pripravljenega peciva ne preseže globine pekača.
- Če zgornja stran peciva porjavi spodnja stran pa ni pečena, se prepričajte, da ni vsa omaka na dnu peciva. Poskušajte omako enakomerno porazdeliti med plasti testa in na vrh peciva, da bo zapečenost enakomerna.

**i** Pecivo specite v načinu in pri temperaturi navedeni v tabeli pečenja. Če spodnji del peciva še vedno ni dovolj zapečen, ga naslednjič postavite eno polico nižje.

### Nasveti za kuhanje zelenjave

- Če zelenjavni jed zmanjka soka in postane presuha, jo skuhajte v ponvi s pokrovom namesto v pekaču. Pokrite posode bodo obdržale jed sočne.
- Če se zelenjavna jed ne skuha, zelenjavo skuhajte vnaprej ali jo pripravite kot konzervirana živila in jo postavite v pečico.

### Tabela časov kuhanja z žarom

### Pečenje z električnim žarom

Živila	Dodatek za uporabo	Položaj police	Priporočena temperatura (°C)**	Čas kuhanja na žaru (pribl.)
Ribe	Mrežni žar	4...5	250/max	20...25 min. #
Kosi piščanca	Mrežni žar	4...5	250/max	25...35 min.
Jagnjetina	Mrežni žar	4...5	250/max	20...25 min.
Goveja pečenka	Mrežni žar	4...5	250/max	25...30 min. #
Telečji kotlet	Mrežni žar	4...5	250/max	25...30 min. #
Popečen kruh *	Mrežni žar	4	250/max	1...3 min.

# glede na debelino

\*Predhodno segrevajte 5 minut

\*\*Če temperature vašega izdelka ni mogoče nastaviti, bo žar deloval na priporočeni temperaturi.

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljeni v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek.

### Uporaba žara

 Med pečenjem zaprite vratca pečice.

Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- **Gumb za nastavitev časa med pečenjem** zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca na simbol roke.

### Vklop žara

1. Gumb za funkcije zavrtite na želen simbol za žar.
2. Nato nastavite želeno temperaturo žara.
3. Po potrebi prej 5 minut segrevajte.  
» Zasveti lučka temperature.

### Izklop žara

1. Gumb za funkcije zavrtite v položaj za izklop (zgoraj).

 Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporablajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah.

Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

<b>Živila</b>	<b>Podatek za uporabo</b>	<b>Položaj police</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Čas kuhanja (pribl. v min.)</b>
Popečen kruh	Mrežni žar	4	250/max	1...3 min.
Mesne kroglice (govedina) - 12 kosov	Mrežni žar	4	250/max	25...35 min.
Hrano obrnite po 2/3 časa pečenja. Priporočamo pribl. 5 minutno predsegrevanje za vsa živila za pečenje na žaru.				

## 7 Vzdrževanje in čiščenje

### Spološne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.

**!** Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem.  
Nevarnost električnega udara!

**!** Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.  
Vroče površine lahko povzročijo opeklino!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi začgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlitja nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kislino ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.

**i** Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

**i** Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

### Čiščenje plošče

#### Steklokeramične površine

Steklokeramično površino obrišite z mrzlo vodo in pri tem pazite, da na nej ne ostanejo sledi čistil. Nato jo obrišite do suhega z mehko krpo. Ob naslednji uporabi lahko ostanki poškodujejo steklokeramično površino.

Posušenih ostankov na steklokeramični plošči v nobenem primeru ne strgajte z ostrimi rezili, žično gobico ali podobnimi predmeti.

Ostanke kalcija (rumene madeže) odstranite z majhno količino odstranjevalca vodnega kamna, ki ga lahko kupite v trgovini, ali pa uporabite domačega, npr. kis ali limonin sok. Če je površina močno umazana, z gobo nanesite čistilo in počakajte, da se popolnoma vpije. Nato očistite površino plošče z vlažno krpo.

**i** Hrano z visoko vsebnostjo sladkorja kot sta smetana in sirup odstranite takoj, še preden se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklokeramična površina trajno poškoduje.

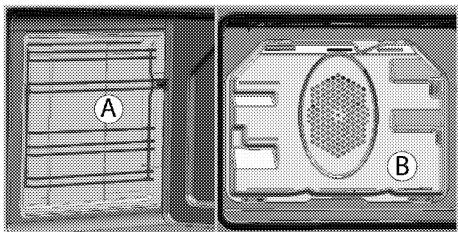
Barva na prevleki ali drugih površinah lahko čez čas rahlo zbledi. To ne vpliva na delovanje naprave.

Bledenje barv in madeži na steklokeramični površini so običajni in niso napaka.

### Čiščenje upravljalne plošče

Upravljalno ploščo in gumbe očistite z vlažno krpo in jih obrišite.

**i** Če je vaš izdelek opremljen z upravljalnimi gumbi/tipkami, jih za čiščenje nadzorne plošče ne odstranjujte.  
saj lahko poškodujete nadzorno ploščo!

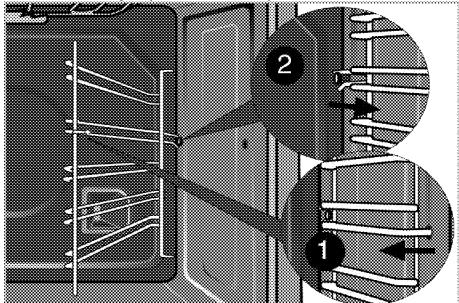


## Čiščenje pečice

### Za čiščenje stranske stene(Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

1. Sprednji del stranske police odstranite, tako da ga povlečete v nasprotno smer stranske stene.
2. Celotno stransko polico odstranite, tako da jo povlečete proti sebi.



### Katalitične stene

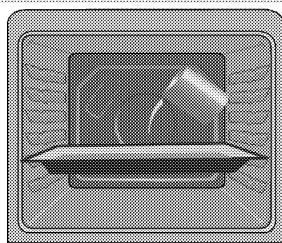
(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Notranji stranski steni (A) in/ali zadnja stena (B) vašega izdelka je lahko prevlečena s katalitičnim emajлом. Katalitične stene so svetle mat barve in imajo porozno površino. Katalitičnih sten pečice ne smete čistiti. Zahvaljujoč svoji preluknjani strukturi katalitične površine absorbirajo maščobo in ko se površina napolni z maščobo, začnejo sijati. V tem primeru je priporočljivo zamenjati dele.

### Enostavno parno čiščenje

Zagotavlja enostavno čiščenje, saj para, ki se ustvari v pečici, in vodne kapljice, ki se kondenzirajo v pečici, omehčajo umazanijo (ki je ne smemo pustiti preveč časa).

- 1.Iz pečice odstranite vse pripomočke.
- 2.V pekač za pečico nalijte 300 ml vode in ga postavite na 2. polico pečice.



- 3.Nastavite pečico na enostaven način čiščenja s paro in teče pri 100 ° C za 25 minut.

- 4.Odprite vrata in obrišite notranjo površino pečice z vlažno gobo ali krpo.
- 5.Trdrovratno umazanijo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo ali gobo ter jo obrišite s suho krpo.

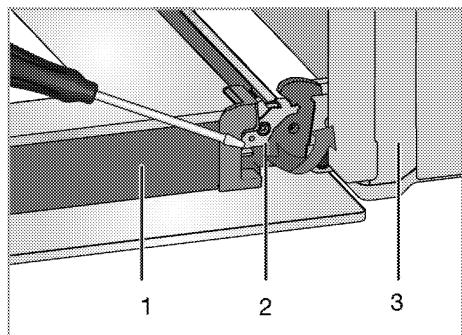
**i** Med načinom lahkega parnega čiščenja, voda v predalčku za mehčanje rahlo oblikovanih ostankov/umazanije bo izparila in kondenzirala v votlini pečice in na notranjem steklu vrat pečice, zato lahko kaplje, ko so vrata pečice odprta. Kondenzacijo obrišite ob odprtih vratih pečice.

## Čiščenje vrat pečice

Vratca pečice očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jih obrišite s suho krpo.

Steklo očistite s kisom in nato sperite, da s stekla pečice odstranite možne ostanke vodnega kamna.

- i** Za čiščenje vratc pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in uničijo steklo.



- 1 Vratca  
2 Zaklepanje šarnirja(zaprta pozicija)  
3 Pečica  
4 Zaklepanje šarnirja(odprt položaj)

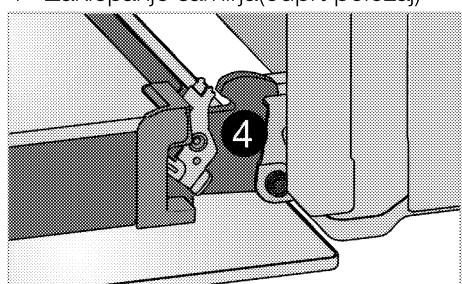
## Čiščenje vratc pečice

- i** Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

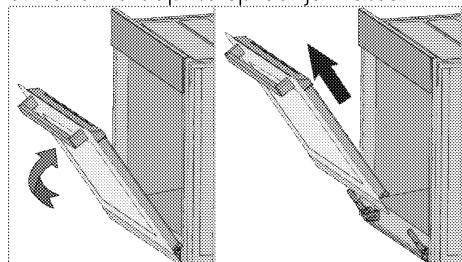
Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »Demontaža vratc pečice« in »Demontaža notranjega stekla vratc«. Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo. Steklo očistite s kisom in nato sperite, da s stekla pečice odstranite možne ostanke vodnega kamna.

## Odstranjevanje vratc pečice

- 1.Odprite sprednja vratca (1).
- 2.Odprite sponki na ohišju tečajev (2) na desni in levi strani sprednjih vratc, tako da ju potisnete navzdol, kot kaže slika.



- 3.Nekoliko odprite sprednja vratca.



- 4.Vratca odstranite, tako da jih povlečete navzgor, da se sprosti iz desnega in levega tečaja.

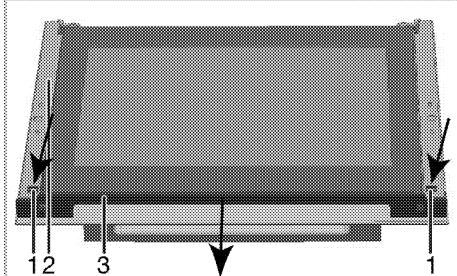
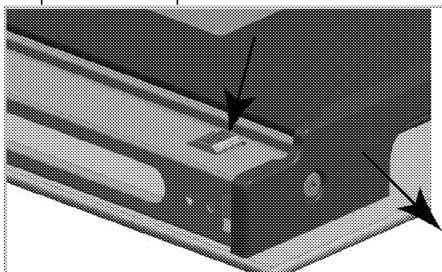
- i** Za namestitev vrat v obratnem vrstnem redu ponovite postopek za odstranjevanje. Ne pozabite zapreti spojke na ohišju tečajev, ko boste vratca znova namestili.

## Odstranjevanje notranjega stekla vratc

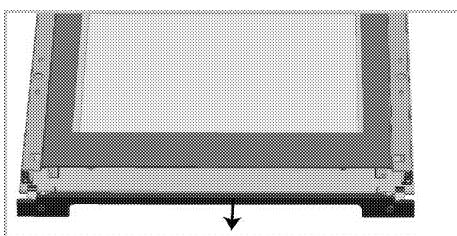
(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Notranjo steklo ploščo vratc lahko za namene čiščenja odstranite.

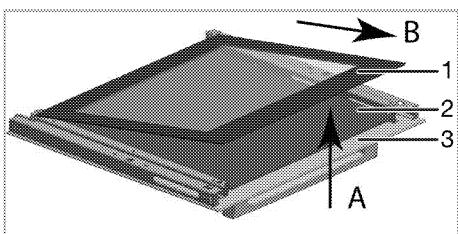
Odprite vratca pečice.



- 1 Zavihek
- 2 Okvir
- 3 Profil



Kot je prikazano na zgornjih slikah, istočasno pritisnite zavihke (1) in povlecite profil (3) proti sebi, da odstranite profil, ki je pritrjen na zgornjo stran sprednjih vrat.



1 Najbolj notranja steklena plošča

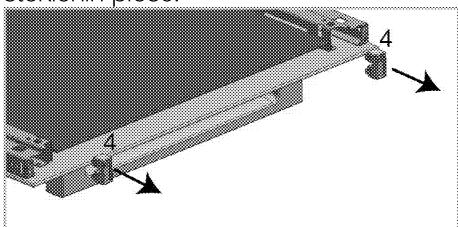
2 Notranja steklena plošča\*

3 Zunanja steklena plošča

\* (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Kot prikazuje slika, dvignite najbolj notranjo steklo ploščo (1) nekoliko v smeri **A** in jo potegnite ven v smeri **B**. Če je vaš izdelek opremljen z notranjo steklo ploščo:

Povlecite povezovalne elemente steklenega držala v sredini, kot je prikazano na sliki, da jih sprostite od steklenih plošč.



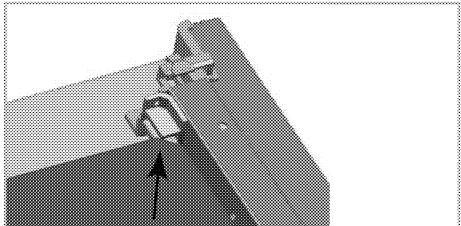
4 Povezovalni element steklenega držala\*

\* (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Za odstranjevanje notranje steklene plošče ponovite postopek (2). Pri prerazporejanju vratc najprej ponovno namestite notranjo steklo ploščo (2). Kot prikazuje slika, namestite steklo ploščo v plastično režo.



V nasprotnem primeru se steklena plošča ne bo popolnoma namestila na ustrezeno mesto in bo lahko izpostavljena vibracijam ter se zlomila.



Ko nameščate najbolj notranjo stekleno ploščo (1), se prepričajte, da bo stran z napisom obrnjena proti notranji stekleni plošči.

POMEMBNO je, da namestite spodnji rob notranje steklene plošče v plastične reže.

**i** V nasprotnem primeru se steklena plošča ne bo popolnoma namestila na ustrezeno mesto in bo lahko izpostavljena vibracijam ter se zlomila.

Ne pozabite namestiti povezovalnih delov steklenega držala v njihove reže. Na koncu pritisnite zavrhke profila, da jih ponovno namestite v reže.

## Zamenjava luči v pečici

**!** Preden zamenjate lučko pečice, se prepričajte, da je naprava izklopljena in ohlajena, saj boste tako preprečili nevarnost električnega udara.  
Vroče površine lahko povzročijo opekline!

**i** V tej pečici se uporablja žarnica z žarilno nitko z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm, premerom manj kot 30 mm ali halogensko svetilko z vtičnico tipa G9, moč manj kot 60 W. Svetilke so primerne za delovanje pri temperaturah nad 300 °C. Svetilke za pečico lahko dobite pri pooblaščenem serviserju ali tehniku z licenco. Ta izdelek vsebuje žarnico energijskega razreda G.

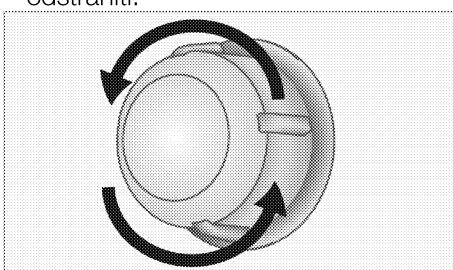
**i** Položaj luči je lahko drugačen kot na sliki.

**i** Luč, uporabljena v tej napravi, ni primerna za osvetlitev gospodinjskih prostorov. Predviden namen te luči je, da uporabnik lažje vidi živila.

**i** Luči, uporabljene v tej napravi, morajo zdržati ekstremne fizične pogoje, kot so temperature nad 50°C.

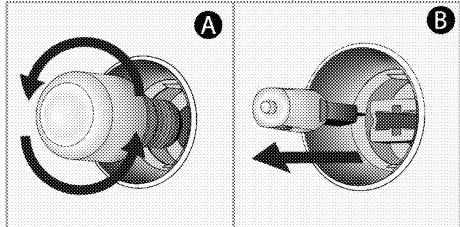
## Če je pečica opremljena z okroglo lučjo:

1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Stekleni pokrov obrnите v nasprotni smeri urnega kazalca, če ga želite odstraniti.



3. Če je luč vaše pečice tipa (A), ki je prikazan na spodnji sliki, jo odstranite tako, da jo zavrtite, kot prikazuje slika, nato pa jo zamenjajte. Če je tipa (B), jo

povlecite in odstranite, kot prikazuje slika, ter jo nato zamenjajte.



4. Namestite stekleni pokrov.

## **8 Odpravljanje težav**

### **Pečica med delovanjem oddaja paro.**

- Uhajanje dima ni nič nenavadnega. >>> *To ni napaka.*

### **Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.**

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

### **Naprava ne deluje.**

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> Preverite vtič.

### **Lučka pečice ne deluje.**

- Lučka pečice je okvarjena. >>> Zamenjajte lučko pečice.
- Elektrika je izklopljena. >>> Preverite delovanje elektriKE. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.

### **Pečica se ne segreva.**

- Morda ni nastavljena na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja. >>> *Nastavite pečico na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja.*
- V modelih s časovnikom, časovnik ni nastavljen. >>> *Nastavite čas.*  
(V napravah z mikrovalovno pečico, časovnik upravlja samo mikrovalovno pečico.)
- Elektrika je izklopljena. >>> Preverite delovanje elektriKE. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.

### **(V modelih s časovnikom) Prikaz časa utripa oz. prikazan je simbol ure.**

- Prišlo je do električnega izpada. >>> *Nastavite čas/Napravo izklopite in jo ponovno vklopite.*

### **Časovnik preneha kuhati pred želenim časom.**

- Zavrtite gumb za mehanski časovnik do konca v smeri urnega kazalca, nato pa ga obrnite nazaj na želeni čas kuhanja.

**i** V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.

