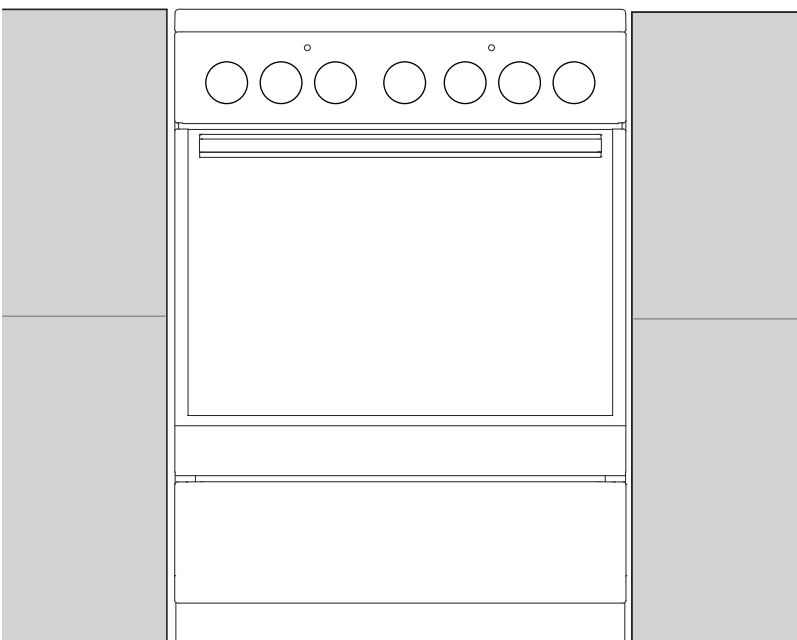
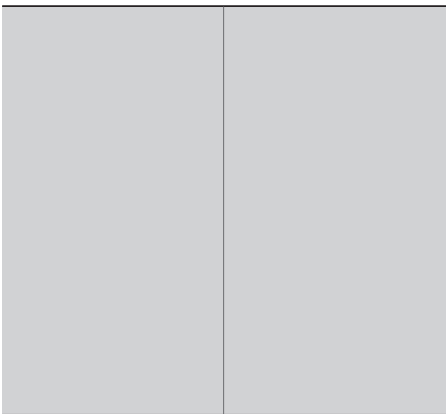


SI

**PODROBNA NAVODILA
ZA UPORABO ELEKTRIČNEGA
SAMOSTOJNEGA ŠTEDILNIKA**

gorenje



**EC5241WG
EC5241SG**

Zahvaljujemo se vam za zaupanje pri nakupu našega aparata.

Za lažjo uporabo izdelka smo priložili podrobna navodila. Ta naj vam pomagajo, da se boste kar najhitreje seznanili s svojim novim aparatom.

Prepričajte se, da ste prejeli nepoškodovan aparat. Če ugotovite transportno poškodbo, se prosimo povežite s prodajalcem, pri katerem ste kupili aparat ali pa z območnim skladiščem, od koder je bil dobavljen. Telefonsko številko najdete na računu oziroma dobavnici.

Navodila za uporabo aparata lahko najdete tudi na naši spletni strani:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com



Pomembne informacije



Nasvet, opomba

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA



POZORNO PREBERITE NAVODILA IN JIH SHRANITE ZA V PRIHODNJE

Otroci, stari osem let in več ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in umskimi zmožnostmi ali s pomanjkljivim znanjem ter izkušnjami lahko uporabljajo ta aparat pod ustreznim nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe aparata in če razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo aparata. Otroci naj se ne igrajo z aparatom. Otroci naj ne čistijo aparata in naj ne opravljajo vzdrževalnih opravil na njem brez ustreznega nadzora.

OPOZORILO: Aparat in nekateri dostopni deli aparata se med uporabo močno segrejejo. Bodite previdni, da se ne dotikate grelnih delov aparata. Otroci, mlajši od 8 let, naj bodo ves čas pod nadzorom.

OPOZORILO: Dostopni deli aparata se lahko med uporabo močno segrejejo. Ne pustite otrokom v bližino pečice.

OPOZORILO: Nevarnost požara: ne shranjujte nobenih predmetov na površini kuhališča.

OPOZORILO: Kuhanje z mastjo ali oljem na kuhališču brez nadzora je lahko nevarno in lahko povzroči požar. NIKOLI ne poskusite pogasiti ognja z vodo. Izklopite aparat in prekrijte plamen s pokrovom ali vlažno krpo.

Uporabljajte samo toplotno sondo, ki je priporočena za uporabo te pečice.

POZOR: Proces kuhanja ter kratek proces kuhanja morata biti pod stalnim nadzorom.

OPOZORILO: Če je steklena površina kuhališča razpokana, izklopite aparat, da preprečite nevarnost električnega udara.



Pozor: nevarnost nagibanja ali prevračanja.



OPOZORILO: Da bi preprečili nagibanje ali prevračanje aparata, je treba namestiti stabilizatorje. Upoštevajte navodila za namestitvev.

OPOZORILO: Pred menjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen iz električnega omrežja, da tako preprečite nevarnost električnega udara.

Aparat ne sme biti nameščen za dekorativna vrata, da se prepreči pregrevanje.

Za čiščenje stekla na vratih pečice ali stekla na pokrovu kuhališča ne uporabljajte grobih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko z njimi poškodujete površino, zaradi takšnih poškodb pa lahko steklo počí.

Ne čistite aparata s parnimi ali visokotlačnimi čistilci, saj lahko to privede do električnega udara.

Aparat ni primeren za upravljanje s pomočjo zunanje programske ure ali posebnega sistema za daljinsko upravljanje.

OPOZORILO: Uporabite samo varovala za kuhališče, ki jih je oblikoval proizvajalec kahalnega aparata ali ki jih proizvajalec v navodilih za uporabo priporoča kot primerna varovala za ta aparat. Uporaba neustreznih varoval za kuhališče lahko povzroči nesreče.

Pred odprtjem pokrova preverite, če je ta čist in na njem ni ostankov tekočine. Pokrov je lahko lakiran ali steklen in ga smete zapreti, ko so kuhalna polja popolnoma ohlajena.

Poškodovano priključno vrvico sme zamenjati le proizvajalec ali pooblaščen servisier oz. druga strokovno usposobljena oseba, saj je sicer takšno opravilo lahko nevarno.

POZOR: Aparat je namenjen izključno kuhanju. Ne uporabljajte ga v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov.

Aparat je namenjen postavitvi direktno na tla, brez kakršnih koli podstavkov.

Aparata ne namestite v bližino močnih virov toplote, kot so peči na trda goriva, saj lahko visoka temperatura aparat poškoduje.

Aparat sme priključiti le servisna služba ali pooblaščen strokovnjak. Sponke (namesto priključnega kabla) naj bodo zaščitene s pokrovom za sponke, glejte pri dodatni opremi. Pri nestrokovnih posegih in popravilih aparata obstaja nevarnost resnih telesnih poškodb in poškodb aparata.

Priključne vrvice aparatov, ki so v bližini tega aparata, se lahko, če jih pripravite z vrati pečice, poškodujejo in povzročijo kratek stik. Zato naj bodo električne priključne vrvice drugih aparatov primerno oddaljene.

Pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo in ne postavljajte pekačev ter druge posode na dno pečice, saj takšne obloge preprečujejo kroženje zraka v pečici, zavirajo peko in uničujejo emajl.

Med delovanjem pečice se vrata pečice močno segrejejo. Za dodatno zaščito je vgrajeno tretje steklo, ki znižuje površinsko temperaturo zunanega stekla vrat pečice (samo pri nekaterih modelih).

Tečajji vrat pečice se lahko ob premočni obremenitvi poškodujejo. Na odprta vrata pečice ne postavljajte težkih posod. Nikoli ne stopite na odprta vrata pečice in ne dovolite otrokom, da bi sedeli na njih.

Pazite, da prezračevalne reže niso pokrite ali drugače ovirane.

OPOZORILO: Če je aparat opremljen s kuhalnim delom iz stekla ali steklokeramike, v primeru razbitja:

- izklopite električne grelne elemente in aparat izključite iz električnega omrežja;
- ne dotikajte se površine aparata;
- aparata ne uporabljajte.

Za priklop aparata uporabite priključno vrvico (kabel) 5 x 1,5 mm² z oznako H05VV-F5G1,5 ali močnejši kabel. Priključno vrvico mora namestiti pooblaščen serviser ali druga ustrezno usposobljena oseba.

Aparat je treba priključiti preko fiksnega priključka, v skladu s pravili za tovrstne priključke.

Aparat je treba priključiti preko fiksnega priključka, za katerega je nameščeno tudi stikalo oz. naprava za prekinitev. Fiksni priključek mora ustrezati pravilom za električne napeljave.

PRED PRIKLJUČITVIJO APARATA



Pred priključitvijo aparata natančno preberite navodilo za uporabo. Odprava okvare oziroma reklamacije, ki je nastala zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, ni predmet garancije.

POKROV APARATA

Pred odprtjem pokrova preverite, če je ta čist in na njem ni ostankov tekočine. Pokrov je lahko lakiran ali steklen in ga smete zapreti, ko so kuhalna polja popolnoma ohlajena.

Ne zapirajte pokrova, kadar je gorilnik prižgan.



Simbol na izdelku ali na njegovi embalaži označuje, da lahko steklen pokrov aparata poči, če se segreje. Ugasnite vse gorilnike in počakajte, da se kuhališča ohladijo, preden zaprete pokrov.

PREDAL APARATA



V predalu aparata ne shranjujte gorljivih, eksplozivnih in temperaturno neobstoječih predmetov (na primer papir, krpe za lonce, plastične vrečke, sredstva za čiščenje in razna razpršila), ker lahko ob uporabi pečice povzročijo požar.

PRIBOR PEČIC

(odvisno od modela)

ŽIČNA VODILA

Žična vodila omogočajo pripravo hrane na štirih nivojih. (Prosimo, upoštevajte, da nivoje štejemo od spodaj navzgor.)

Nivoja 3 in 4 sta namenjena peki pod žarom.

Uporaba aparata je varna tako z vodili za pekače oz. rešetko kot brez njih.

TELESKOPSKA VODILA

S teleskopsko izvlečnimi vodili so lahko opremljeni 2., 3. in 4. nivo. Izvlečni nivoji so lahko izvedeni z delno izvlečnimi ali popolnoma izvlečnimi vodili.

UTORI

Pečica ima stranske utore v štirih ravneh za vstavljanje rešetk in pladnjev za peko.

STIKALO VRAT PEČICE

Stikalo izklopi ogrevanje pečice in ventilator, kadar se med obratovanjem vrata pečice odprejo. Ko se vrata zaprejo, stikalo ponovno vklopi ogrevanje.

HLADILNI VENTILATOR

V aparat je vgrajen hladilni ventilator, ki hladi ohišje in upravljalno ploščo aparata.

Hladilni ventilator je v obratovanju, ko je vključeno delovanje pečice.



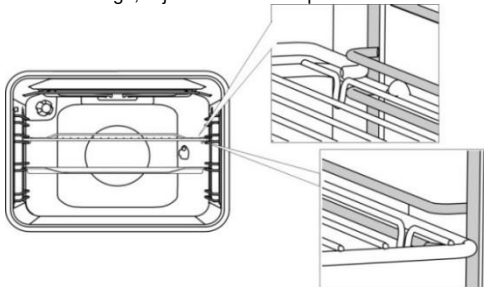
Aparat in nekateri dostopni deli se med pečenjem segrejejo. Pri delu uporabljajte zaščitne rokavice.

REŠETKA



Na rešetki je narejen varnostni zatik, zato pri izvleku rešetko vedno rahlo privzdignite s sprednje strani.

Pri žičnih vodilih rešetko in pekače vedno vstavite v vodilno rego, ki jo določata žična profila



Pri teleskopskih izvlečnih vodilih, najprej izvlecite vodila enega nivoja, nanj postavite rešetko ali pekače in jih z roko potisnite do konca.



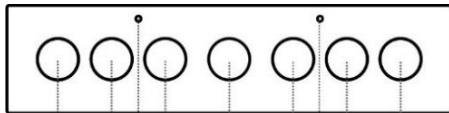
Vrata pečice zaprite, ko so teleskopska vodila potisnjena do konca.



Pribor za peko lahko pri segrevanju spremeni obliko, kar ne vpliva na njegovo uporabnost. Po ohlajanju se povrne v prvotno stanje.

UPRAVLJALNA ENOTA

(odvisno od modela)



1. Gumb kuhalnega polja levo spredaj
2. Gumb kuhalnega polja levo zadaj
3. Gumb kuhalnega polja desno zadaj
4. Gumb kuhalnega polja desno spredaj
5. Gumb za izbiro sistema pečenja
6. Gumb za nastavitev temperature
7. Gumb za mehansko programsko uro (timer)
8. Kontrolna lučka delovanja (rumena). Nakazuje, da je pečica ali katera izmed kuhalnih površin v uporabi.
9. Kontrolna lučka pečice (rdeča). Kontrolna lučka sveti, ko so aktivirana grelna telesa. Ko pečica doseže zeleno temperaturo, lučka ugasne.

GUMBI PUSH PULL

(odvisno od modela)

Na gumb narahlo pritisnite, da se dvigne iz upravljalne plošče.

Gumbe lahko potisnete nazaj v ploščo, ko so nastavljeni na nič.

UPORABA APARATA

PRED PRVO UPORABO

Po prejemu aparata vzemite vse dele, vključno s transportno opremo, iz peči.

Vse dele pribora očistite s toplo vodo in z običajnimi čistilnim sredstvom. Ne uporabljajte grobih čistil.

Steklokeramično površino očistite z vlažno krpo in nekaj čistila za ročno pomivanje posode. Ne uporabljajte agresivnih čistil, kot so npr. čistila, ki povzročajo praske, gobice za posodo, odstranjevalci rje ali madežev.

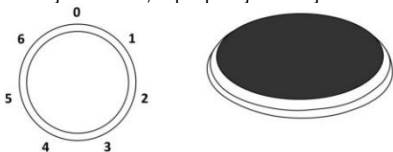
Če ima štedilnik kuhalne plošče, nastavite gumbe kuhalnih plošč na stopnjo 4 in pustite vklopljene 30 minut brez uporabe posode. Pri prvem segrevanju lahko pride do pojava dimljenja prevleke kuhalne plošče. Na ta način prevleka kuhalnih plošč doseže svojo največjo trdnost.

Pri prvem segrevanju peči se sprošča značilen vonj "po novem", zato med segrevanjem prostor temeljito zračite.

KUHALNA POVRŠINA

ELEKTRIČNE KUHALNE PLOŠČE

- Pazite, da bodo kuhalna polja in dno posode čista ter suha, da je omogočeno dobro prevajanje toplote in se grelna površina ne poškoduje.
- Na kuhalnih poljih se lahko pregreta maščoba in olje hitro vnameta. Zato pripravljajte jedi z maščobo ali oljem previdno in pod stalnim nadzorom.
- Na kuhalne plošče ne smete postavljati vlažne posode ali pokrovov, prekritih s paro. Vлага škoduje kuhalnim poljem.
- Nikar ne ohlajajte vroče posode na neuporabljenih kuhalnih poljih, ker se pod posodo ustvarja kondenz, ki pospešuje korozijo.



Kuhalno polje vključite z vrtenjem gumba. Grelna moč kuhalnih polj se lahko nastavlja stopenjsko.



Od 3 - 5 minut pred koncem kuhanja izključite kuhalno polje in tako izkoristite preostalo toploto ter prihranite energijo.

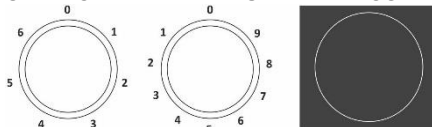


Hitro kuhalna polja (samo pri nekaterih modelih) se od normalnih kuhalnih poljih razlikujejo po večji moči, kar pomeni, da se hitreje ogrejejo. Označena so z rdečo piko v sredini, ki lahko čez čas zaradi večkratnega segrevanja in čiščenja izgine.



Pri dolgotrajni uporabi litoželeznih plošč, lahko področje plošče in robnik kuhalnega mesta spremenita barvo. Servisni poseg ni predmet garancije.

STEKLOKERAMIČNA KUHALNA PLOŠČA



Grelna moč kuhalnih mest se lahko nastavlja brezstopenjsko (1-9) ali stopenjsko (1-6).

Pregrevanje kuhalne površine pod steklokeramično ploščo preprečuje omejevalnik temperature.

UPRAVLJANJE DVOJNE KUHALNE POVRŠINE



Dvojna kuhalna površina se lahko prilagodi velikosti in obliki posode. Večjo kuhalno površino vključite tako, da obrnete gumb do konca (slišite klik), nato nastavite zeleno stopnjo moči.

KUHALNE POVRŠINE HI-LIGHT

Kuhalne površine HI-LIGHT se od navadnih kuhalnih površin razlikujejo po hitrem načinu ogrevanja površin, zato je postopek kuhanja hitrejši.

POKAZATELJ PREOSTALE TOPLOTE



Vsaka kuhalna površina je opremljena s kontrolno lučko, ki sveti tudi po izklopu, če je kuhalna površina še vroča. Ko se kuhalna površina ohladi, lučka ugasne. Kontrolna lučka oz. pokazatelj preostale toplote sveti tudi v primeru, ko na kuhalno površino postavite vroč lonec ali ponev.

STEKLOKERAMIČNA POVRŠINA

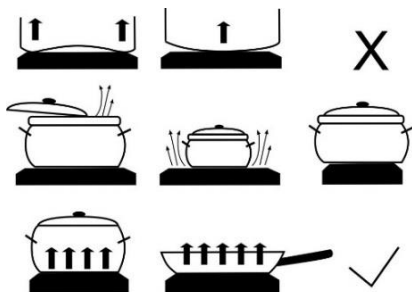
- Plošča je odporna na temperaturne spremembe.
- Steklokeramična plošča je zelo močna, a vendar ni nezlomljiva. Če na ploščo pade predmet z robom ali z vso silo, lahko plošča poči. Poškodba se lahko pokaže takoj, ali v zelo kratkem času.

Poškodovano kuhhalno površino takoj izklopite iz električnega omrežja in je ne uporabljajte.

- Če steklokeramično kuhhalno površino uporabljate kot odlagalno površino, lahko pride do poškodb ali odrgnin.
- Na vročih kuhhalnih površinah ne uporabljajte aluminijastih ali plastičnih posod. Na steklokeramično ploščo ne postavljajte kakršnih koli folij ali plastičnih predmetov.
- Pazite, da bodo kuhhalna polja in dno posode čista ter suha, da je omogočeno dobro prevajanje toplote in se grelna površina ne poškoduje. Na kuhhalno polje ne postavljajte prazne posode.

NASVETI PRI UPORABI POSODE

- Uporabljajte kakovostno posodo z ravnim in stabilnim dnom.
- Dno posode in kuhhalno polje naj bosta enakega premera.
- Posoda iz ognjevarnega stekla s posebej brušenim dnom je primerna za uporabo na kuhhalnih ploščah, če ustreza premeru kuhhalnega mesta. Posode z večjim premerom lahko počijo zaradi termične napetosti.
- Posoda naj bo postavljena na sredino kuhhalnega polja.



- Kadar uporabljate lonec pod pritiskom (ekonom lonec), ga nadzorujte, dokler ni dosežen pravi pritisak. Kuhhalno mesto naj najprej obratuje z največjo močjo, nato pa po navodilih proizvajalca lonca z ustreznim senzorjem pravočasno zmanjšate obratovalno moč.
- Pazite, da bo v loncu na pritisk, oziroma v vseh ostalih loncih in posodah vedno dovolj tekočine, saj uporaba praznega lonca na kuhhalni plošči zaradi pregrevanja poškoduje tako lonec kot kuhhalno polje.
- Pri uporabi posebne posode morate upoštevati navodila proizvajalca.

VARČEVANJE Z ENERGIJO

- Premeri dna ponev in loncev se morajo ujemati s premerom kuhhalnega mesta. Če je posoda premajhna, pride do izgube toplote, kuhhalno mesto pa se lahko poškoduje.
- Uporabite pokrovko, če priprava hrane to omogoča.

- Posoda naj bo primerne velikosti tudi glede na količino jedi. Priprava manjše količine jedi v veliki posodi pomeni izgubo energije.
- Jedi z dolgim časom kuhanja pripravljajte v loncu pod pritiskom (ekonom lonec).
- Razno zelenjavo, krompir ipd. lahko kuhate v manjši količini vode. Tako se jed skuha, vendar je pri tem pomembno, da je pokrovka dobro zaprta. Po zavretju zmanjšajte moč na stopnjo, ki zagotavlja počasno vretje.



Če se po vroči steklokeramični plošči razsuje sladkor ali polije močno sladkana jed, ploščo takoj obrišite oziroma sladkor odstranite s strgalom, čeprav je grelno polje še vroče. Tako preprečite morebitne poškodbe steklokeramične površine.

Ne čistite vroče steklokeramične površine s sredstvi za čiščenje, saj se lahko steklokeramična površina poškoduje.

PEČICA

UPRAVLJANJE PEČICE

Pečico upravljate z gumbom "za izbiro načina delovanja pečice" za izbiro funkcije in gumbom "za nastavitve temperature" za nastavitve toplote.

Z vrtenjem gumba (levo in desno) izberite sistem pečenja (glej tabelo programov).



Nastavitve lahko spreminjate tudi med delovanjem.

NASTAVITEV TEMPERATURE PEČICE

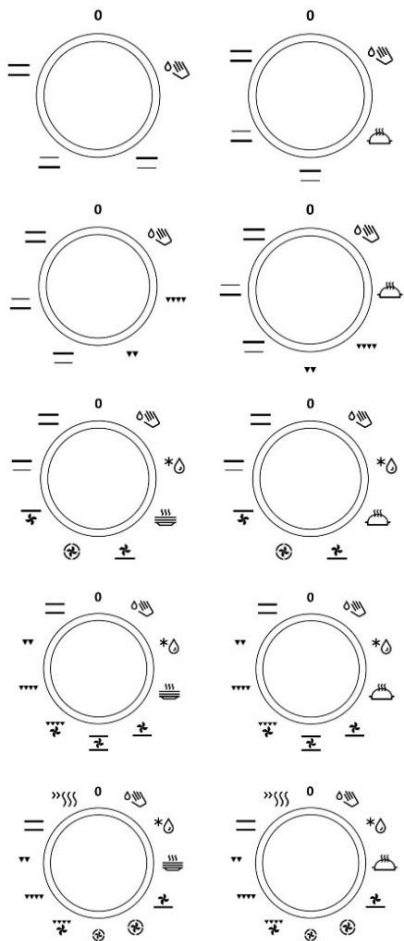
Nastavitve temperature lahko spreminjate z obračnanjem gumba termostata, v smeri proti desni, v obsegu 50-275°C. Z obračnanjem nazaj se nastavljena temperatura znižuje.



Pri nasilnem obračnanju v položaj nič lahko pride do poškodbe termostata!

IZKLOP PEČICE

Gumb ZA IZBIRO SISTEMA PEČENJA in TEMPERATURNI GUMB obrnite na položaj "0".



Sistem	Opis
Predlagana temperatura °C	
Sistemi pečice	
»sss	HITRO PREDGRETJE se uporablja, če želite pečico čim hitreje ogreti na zeleno temperaturo. Ta funkcija ni primerna za pečenje jedi. Ko se pečica ogreje na nastavljeno temperaturo, se ogrevanje zaključuje.
50-275	
==	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Grela na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice. Peka peciva ali mesa je možna samo na enem nivoju.
200	

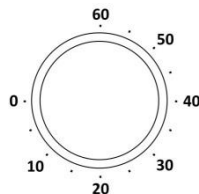
Sistem	Opis
Predlagana temperatura °C	
Sistemi pečice	
==	ZGORENJE GRELO Toploto oddaja na živila samo grelo na zgornji strani pečice. Uporablja se kadar želite zapeči zgornjo stran jedi (za naknadno porjevenje).
180	
==	SPODNJE GRELO Toploto oddaja samo grelo na spodnji strani pečice. Uporablja se kadar želite zapeči spodnjo stran jedi.
180	
vv	ŽAR Deluje samo infra grelo, ki je del velikega žara. Uporablja se za peko pod žarom za manjše količine obloženih kruhkov in pivskih klobasic ali za opekanje toasta.
230	
vvvv	VELIKI ŽAR Delujeta zgornje grelo in infra grelo. Toploto neposredno oddaja infra grelo, ki je nameščeno na stropu pečice, za povečanje učinka segrevanja pa je hkrati vključeno še zgornje grelo. Uporablja se za peko pod žarom za manjše količine obloženih kruhkov, mesa ali pivskih klobas ter za opekanje toasta.
230	
⚙	ŽAR Z VENTILATORJEM Delujeta infra grelo in ventilator. Uporablja se za pečenje mesa na žaru in pečenje večjih kosov mesa ali perutnine na enem nivoju pečice. Primeren je tudi za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje.
170	
⚙	ZGORNJE GRELO IN VENTILATOR Delujeta zgornje grelo in ventilator. Ta sistem se uporablja za peko večjih kosov mesa, perutnine. Primeren je tudi za gratinirane jedi.
170	
⚙	VROČI ZRAK IN SPODNJE GRELO Delujejo spodnje in okroglo grelo ter ventilator z vročim zrakom. Uporablja se za peko pice, vlažnega peciva, sadnih tort ter kvašenega in krhkega testa na večih nivojih.
200	

Sistem	Opis
Predlagana temperatura °C	
Sistemi pečice	
 180	VROČI ZRAK Delujeta okroglo grelo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka okoli pečenke ali peciva. Uporablja se za pečenje mesa in peciva na več nivojih.
 180	SPODNJE GRELO IN VENTILATOR Uporablja se za peko nizko vzhajane peciva ter vkuhanje sadja in zelenjave.
 180	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM Delujeta ob gredi ter ventilator. Ventilator omogoča enakomerno kroženje vročega zraka v pečici. Uporablja se za peko peciva, odtaljevanje hrane, sušenje sadja in zelenjave.
 60	POGREVANJE SERVISA se uporablja, če želite servis (krožnike, skodelice) predhodno pogreti, da bi hrana ostala topla dlje časa.
 180	POČASNA PEKA (GentleBake)* Funkcija omogoča nežno, počasno in enakomerno pečenje, zato hrana ostane mehka in sočna. Primerna je za pečenje mesa, rib in peciva na enem nivoju.
 -	ODTALJEVANJE Zrak kroži brez vključenih grel. Deluje samo ventilator. Uporablja se za počasno odtajanje zamrznjene hrane.
 70	AQUA CLEAN Toploto oddaja samo spodnje grelo. Uporablja se za odstranjevanje madežev in hrane v pečici. Program se izvede v 30 minutah.

* Ta funkcija se uporablja za določanje energijsko učinkovitega razreda v skladu s standardom EN 60350-1.

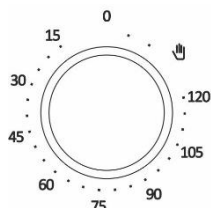
NASTAVITEV URE

MINUTNIK



Čas nastavite z vrtenjem gumba naprej v smeri urnega kazalca, nato pa z vrtenjem v nasprotni smeri dosežete točno nastavitvev. Najdaljši čas nastavitve je 60 minut. Po izteku nastavljenega časa se sproži zvočni signal, ki traja približno pet sekund.


IZKLOPILNI MINUTNIK (časovno stikalo)



Najprej nastavite sistem in temperaturo pečenja.

Čas nastavite z vrtenjem gumba v smeri urnega kazalca. Ko čas poteče, se oglasi kratek zvočni signal in izbrani sistem za peko se izklopi.



Kadar ne želite uporabiti časovnega stikala ali so časi krajši od 15 minut oziroma daljši od 120 minut je priporočljivo uporabiti ročno nastavitvev. Gumb zavrtite v levo do simbola . V položaju "0" pečica ne deluje.

OPIS NAČINOV DELOVANJA (SISTEMOV)

Pri segrevanju prazne pečice se porabi veliko energije, zato se z zaporednim pečenjem več vrst peciva ali pic prihrani veliko energije, saj je pečica že ogreta.

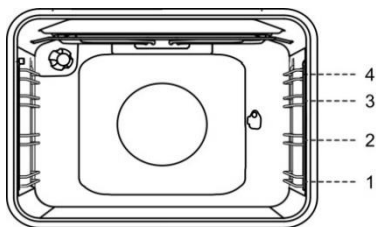
Uporabljajte temne silikonsko ostojene ali emajlirane pekače, saj ti posebej dobro prevajajo toploto. Kadar uporabljate papir za peko, preverite, če je le-ta obstojen pri visokih temperaturah.

Med pripravo hrane v pečici nastaja veliko pare, ki se odvaja skozi dimnik na hrbtini strani aparata. Para se lahko kondenzira na vratih ali pokrovu aparata (odvisno od modela). To je običajen pojav, ki ne vpliva na delovanje aparata. Po koncu kuhanja obrišite odvečni kondenzat s krpo.

Prot koncu časa pečenja lahko pečico izključite približno 10 minut pred koncem pečenja, da izkoristite akumulirano toploto in tako prihranite energijo.

Jedi ne ohlajajte v zaprti pečici, da se izognete rosenju.

Vodila



SISTEMI PEČICE

OSVETLITEV PEČICE

Pri vseh načinih delovanja se osvetlitev pečice vklopi samodejno ob nastavitvi načina delovanja.

»»» HITRO PREDGRETJE PEČICE

Ta sistem uporabite, če želite pečico čim hitreje ogreti na zeleno temperaturo. Ni primeren za pečenje jedi.

- Gumb za izbiro načina delovanja pečice obrnite na položaj za hitro predgretje.
- Z gumbom za nastavitve temperature nastavite zeleno temperaturo.

— ZGORNJE IN SPODNJE GRELO

Greli na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice. Pecivo in meso lahko pečete le na enem nivoju naenkrat.

Peka mesa

Uporabite emajliran pekač, pekač iz kaljenega stekla ali litoželezno posodo oz. pekač. Pekači iz nerjavečega jekla niso primerni, saj močno odbijajo toploto.

Peka peciva

Uporabljajte samo en nivo in temne pekače. V svetlih pekačih se pecivo peče (porjavi) slabše, saj takšni pekači odbijajo toploto.

Modele vedno postavite na rešetko; če uporabljate priloženi pekač, rešetko odstranite. Če pečico predhodno segrejete, bo čas peke krajši.



Globokega pekača med pečenjem ne smete vstaviti v 1. vodilo.

▼▼▼ ▼ VELIK ŽAR, ŽAR

Pri velikem žaru delujeta zgornje grelo in infra grelo, ki sta nameščena na stropu pečice.

Pri žaru deluje samo infra grelo, ki je v del velikega žara.

Infra grelo (žar) predhodno segrevajte 5 minut.

Maksimalna temperatura, ko uporabljate žar in velik žar, je 230°C.

Ves čas nadzorujte potek pečenja. Meso se lahko zaradi visoke temperature zelo hitro zažge!

Pečenje z infra grelom je primerno za hrustljivo in nemastno pripravo pečenic, rezanih kosov mesa ter ribe (steak, zrezek, rezine lososa...) ali opečenega kruha.

Kadar pečete na rešetki, jo namažite z oljem, da se meso ne prime nanjo in jo vstavite v 4. vodilo. V 1. ali 2. vodilo vstavite pekač za prestrezanje maščobe in soka, ki se cedita iz mesa. Kadar pečete meso v pekaču, zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne zažge. Med peko ga obrnite.

Po vsakem pečenju pod žarom očistite pečico in pribor.

Kadar pečete postrvi, jih osušite s papirnato brisačo. V notranjost vstavite začimbe, zunanost ribe pa naoljite in položite na rešetko. Med peko pod žarom jih ne obračajte.



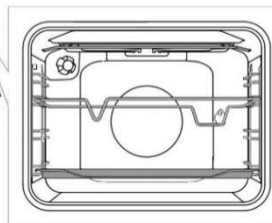
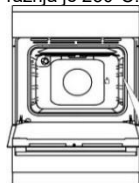
Žar uporabljajte samo, kadar so vrata pečice zaprta.

Infra grelo, rešetka ter ostali pripomočki v pečici se med peko z žarom oz. infra grelom močno segrejejo, zato uporabljajte zaščitne rokavice ter posebne klešče za prijemanje mesa.

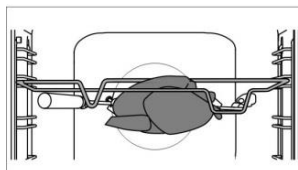
Pečenje z ražnjem

(odvisno od modela)

Maksimalno dovoljena temperatura pri uporabi ražnja je 230°C.



Stojalo ražnja vstavite v 3. vodilo od spodaj, v 1. vodilo pa nizke pekač za prestrezanje kapljicne maščobe.



Meso nataknite na vilice in privijte vijake.

Ročaj vilic namestite na sprednje stojalo ražnja in konico vtaknite v odprtino na desni strani zadnje stene pečice (odprtina je zaščitena z vrtljivo zaslonko).

Odvijte ročaj raznja in zaprite vrata.

Vključite pečico na sistem Veliki ŽAR.



Žara ne uporabljajte na položaju 4.

Žar uporabljajte samo, kadar so vrata pečice zaprta.



ŽAR Z VENTILATORJEM

Pri tem sistemu istočasno delujeta infra grelo in ventilator. Primeren je za pečenje mesa, rib, zelenjave. (Glejte opis in nasvete za ŽAR).



VROČI ZRAK IN SPODNJE GRELO

Deluje spodnje grelo in okroglo grelo z ventilatorjem. Primerno za peko pic, jabolčnih pit, sadnih tort.



VROČI ZRAK

Delujeta okroglo grelo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka okoli mesa ali peciva.

Pečenje mesa

Uporabljajte lahko posodo iz emajla, ognjevarnega stekla, gline ali litega železa. Pekači iz nerjavečega jekla niso primerni, ker močno odbijajo toploto.

Pri pečenju zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne zažge. Meso med peko obrnite. Če pečenko pokrijete, bo ostala bolj sočna.

Pečenje peciva

Priporočeno je predgretje pečice.

Drobno pecivo lahko pečete v nizkih pekačih na več nivojih (2. in 3.).

Upoštevajte, da je lahko čas pečenja pri enakih pekačih različen. Morda boste morali zgornji pekač izvleči prej kot spodnjega. Modele vedno postavite na rešetko; če uporabljate priloženi pekač, pa rešetko odstranite.

Drobno pecivo pripravite v enaki debelini, da bo enakomerno porjavelo.



Globokega pekača med pečenjem ne smete vstaviti v 1. vodilo.



SPODNJE GRELO IN VENTILATOR

Uporablja se za peko nizko vzhajanega peciva ter vkuhanje sadja in zelenjave. Uporabljajte 2. vodilo od spodaj in ne preveč visoke modele, da lahko segreti zrak kroži tudi po zgornji strani jedi.

Vkuhanje

Hrano za vkuhanje in kozarce pripravite kot običajno. Uporabljajte kozarce z gumijastim obročkom in steklenim pokrovom. Ne uporabljajte

kozarcev z navojnimi ali kovinskimi pokrovi ter kovinskih ploščevink. Kozarci naj bodo enake velikosti, napolnjeni z enako vsebino in dobro zaprti.

V globok pekač nalijte 1 liter vroče vode (cca 70°C) in nato vanj postavite 6 uporabljajte kozarcev. Postavite ga v pečico na 2. vodilo.

Med vkuhanjem opazujte živila in kuhajte, dokler tekočina v kozarcih ne začne vreti – do pojava mehurčkov v prvem kozarcu.



ZGORNJE IN SPODNJE GRELO TER VENTILATOR

Sistem je primeren za pečenje vseh vrst peciva, za odtaljevanje hrane, sušenje sadja in zelenjave. Preden postavite živilo v ogreto pečico, počakajte, da lučka prvič ugasne. Najboljši rezultati pečenja so doseženi pri pečenju na enem nivoju.

Pečico je potrebno predgreti. Uporabljajte 2. ali 4. vodilo od spodaj.



ODTAJANJE

Pri tem načinu zrak kroži brez vključenih grel.

Za odtajanje so primerne torte s smetano in kremo iz masla, kolači in pecivo, kruh in žemljice ter globoko zamrznjeno sadje.

V večini primerov je priporočljivo hrano odstraniti iz embalaže (ne pozabite odstraniti morebitnih kovinskih sponk).

Na polovici časa odtajanja kose hrane obrnite, premešajte in ločite, če so bili primrzjeni eden na drugega.



POGREVANJE SERVISA

Se uporablja, če želite servis (krožnike, skodelice) predhodno pogreti, da bi hrana ostala topla dlje časa.



POČASNA PEKA (GENTLEBAKE)

Funkcija omogoča nežno, počasno in enakomerno pečenje, zato hrana ostane mehka in sočna. Primera je za pečenje mesa, rib in peciva na enem nivoju.



AQUA CLEAN

Toploto oddaja samo spodnje grelo. Uporablja se za odstranjevanje madežev in hrane v pečici. Program se izvede v 30 minutah.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



Pred čiščenjem izklopite aparat iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.

Čiščenja in vzdrževanja aparata ne smejo opravljati otroci brez ustreznega nadzora!

Sprednja stran ohišja iz nerjavne pločevine (odvisno od modela)

Površino čistite samo z blagim čistilom (milnica) in mehko gobico, ki ne pušča prask. Ne uporabljajte grobih čistil ali čistil, ki vsebujejo topila, ker lahko z njimi poškodujete površino ohišja.

Lakirane površine in deli iz umetnih mas

(odvisno od modela)

Gumbe, ročaje vrat, nalepke in napisne tablice ne čistite z abrazivnimi čistili in abrazivnimi čistilnimi pripomočki, s čistili na osnovi alkohola ali s samim alkoholom.

Madeže takoj odstranite z mehko neabrazivno krpo in vodo, da ne pride do poškodb na površini.

Uporabite lahko tudi čistila in čistilne pripomočke, ki so namenjena za tovrstne površine; pri tem pa upoštevajte napotke proizvajalca čistila.

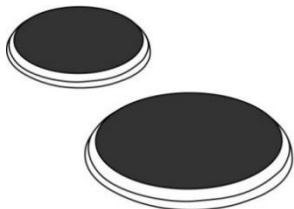
Emajlirane površine (pečica, kuhalna površina)

Za čiščenje uporabite vlažno gobo z nekaj milnice. Mastne madeže lahko odstranite s toplo vodo in posebnim detergentom za emajl. Nikoli ne čistite emajliranih površin z grobimi pripomočki, saj lahko ti povzročijo nepopravljivo škodo na površini aparata.

Steklene površine

Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte grobih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko tako povzročite razpoke na površini, steklo pa se lahko zato zlomi. Steklene površine očistite s posebnimi čistili za steklo, ogledala in okna.

ČIŠČENJE KUHALNIH PLOŠČ



Okolico kahalnih polj čistite s toplo vodo z dodatkom pomivalnega sredstva.

Pri trdovratni umazaniji uporabljajte z detergentom prepojeno jekleno volno in jih nato očistite do suhega.

Tekočine, ki vsebujejo sol, jedi ki so krpilele in vlaga škodujejo kahalnim poljem. Vedno jih očistite.

Za negovanje kahalnih polj uporabljajte običajna čistila in negovalna čistila, ki jih dobite v trgovini. Če je kahalno polje malo segreto, čistilno sredstvo hitreje prodira v pore.

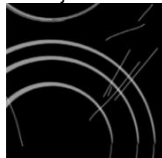
Obročki kahalnih polj si iz nerjavne pločevine in se zaradi termičnih obremenitev med kuhanjem lahko

obarvajo rahlo rumeno. Ta pojav je fizikalno pogojen. Porumenela mesta je možno odstraniti z običajnimi čistili za kovine. Agresivni pripomočki za čiščenje posode niso primerni za čišče teh obročev, ker povzročajo praske.

ČIŠČENJE STEKLOKERAMIČNE POVRŠINE

Ohlajeno steklokeramično površino očistite po vsaki uporabi, saj se sicer pri vsaki naslednji uporabi tudi najmanjša umazanija prižge na vročo površino.

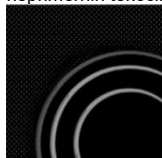
Za redno vzdrževanje steklokeramične površine uporabljajte specialna negovalna sredstva, ki na njej ustvarijo zaščitni film pred umazanijo.



Pred vsako uporabo s steklokeramične površine in z dna posode obrišite prah ali morebitne druge tujke, ki bi lahko opraskali površino.

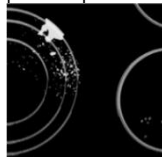


Z jekleno volno, čistilnimi gobicami in abrazivnimi praški opraskate površino. Prav tako pa jo poškodujete z uporabo agresivnih sprejev in neprimernih tekočih čistil.



Signacija se lahko obrabi zaradi uporabe agresivnih čistil ali grobih oziroma poškodovanih spodnjih delov posode.

Manjšo umazanijo odstranite z vlažno mehko krpo, površino pa nato obrišite do suhega.



Vodne madeže odstranite z blago raztopino kisa, s katero pa ne smete brisati okvirja (pri nekaterih modelih), ker le-ta izgubi sijaj. Ne smete uporabljati agresivnih sprejev in čistil za odstranjevanje apenca.

Močnejšo umazanijo odstranite s specialnimi sredstvi za čiščenje steklokeramične površine. Pri tem upoštevajte navodila proizvajalca čistila. Pazite, da po čiščenju temeljito odstranite ostanke čistil, ker lahko pri segrevanju grel poškodujejo steklokeramično površino.



Trdovratno in zapečeno umazanijo odstranite s strgalom. Pri rokovanju s strgalom bodite previdni, da se ne poškodujete.

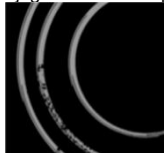


Strgalo uporabljajte samo v primerih, kadar umazanije ne morate odstraniti z mokro krpo ali specialnimi sredstvi za čiščenje steklokeramične površine.

Strgalo držite pod pravilnim kotom (45° do 60°). Z nežnim pritiskom drsite po steklu preko signacije, da odstranite umazanijo. Pazite, da plastični ročaj strgala (pri nekaterih modelih) ne pride v stik z vročo kuhhalno površino.



Strgalo ne postavljajte pravokotno in z njegovo konico ne praskajte po površini stekla.



Sladkor in hrana, ki vsebuje sladkor, lahko trajno poškodujejo steklokeramično površino, zato je potrebno sladkor in sladke jedi s strgalom takoj odstraniti s steklokeramične površine, čeprav je kuhališče še vroče.



Sprememba barve steklokeramične površine ne vpliva na delovanje in stabilnost površine. Največkrat je posledica ostankov hrane, ki se je zažgala, oziroma jo povzroči dno posode (na primer aluminijaste ali bakrene), kar pa je zelo težko popolnoma odstraniti.

Opozorilo: Vse omenjene napake so predvsem estetskega značaja in neposredno ne vplivajo na delovanje aparata. Odprava teh napak ni predmet garancije.

PEČICA

Notranje stene pečice očistite z vlažno gobo in detergentom. Če so na stenah zapečeni ostanki, uporabite posebno čistilo za emajl. Po čiščenju temeljito osušite pečico. Pečico čistite le, kadar je hladna.

Nikoli ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, saj lahko z njimi opraskate emajlirane površine. Pripomočke pečice (rešetko, pekač ipd.) pomijite z gobo in detergentom. Če so močnejše umazani, uporabite ustrezen detergent.

ČIŠČENJE PEČICE S FUNKCIJO AQUA CLEAN

Obrnite GUMB ZA IZBIRO SISTEMA PEČENJA na Aqua clean. GUMB TEMPERATURO nastavite na 70°C. V steklen pekač vlijte 0,6 l vode in ga vstavite v spodnje vodilo.

Po 30 minutah se ostanki hrane na emajlu pečice zmehčajo in jih lahko obrišete z vlažno krpo.



Sistem Aqua clean uporabljajte, ko je pečica popolnoma ohlajena.

ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE ŽIČNIH IN TELESKOPSKO IZVLEČNIH VODIL

Vodila čistite samo z običajnimi čistili.

Vodila primite na spodnji strani in jih povlecite prosti notranjosti pečice.

Na zgornji strani jih izvlecite iz odprtin.



Teleskopsko izvlečnih vodil ne smete čistiti v pomivalnem stroju.

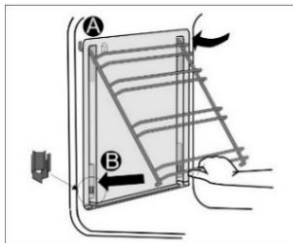
NAMESTITEV KATALITIČNIH VLOŽKOV

Za čiščenje uporabljajte le običajne proizvode za čiščenje.

Odstranite obešene rešetke in teleskopske drsne letve (odvisno od modela).



Katalitične vložke nataknite na obešene rešetke. Zgornji del rešetak nasadite na zgornje odprtine "A" v katalitične vložke.



Položite rešetke s katalitičnimi vložki na zgornje odprtine v stranskih stenah pečice "A". Potisnite jo v prožna ušeska na spodnji strani pečice "B".



Katalitične vložke ne smete čistiti v pomivalnem stroju.

MENJAVA ŽARNICE

Žarnica je potrošni material in garancija zanjo ne velja. Pred menjavo žarnice odstranite pekače, rešetko in vodila.

Izklopite aparat iz električnega omrežja!

Odvijte pokrov žarnice in izvlecite žarnico.
Halogenska žarnica: G9, 230 V, 25 W. (Navadna žarnica E14, 25W, 230V - odvisno od modela.)



Uporabljajte zaščito, da se ne opečete.

MEHKO ZAPIRANJE VRAT

(odvisno od modela)

Aparat je opremljen z obesi vrat „KOMFORT“ - le ti zagotavljajo tiho zapiranje.



Če je sila zapiranja vrat premočna, se učinek sistema zmanjša ali pa se iz varnostnih razlogov sistem zaobide.

ZAPORA VRAT

(odvisno od modela)

Odprite jo tako, da jo s palcem narahlo potisnete v desno in hkrati povlečete vrata navzven.

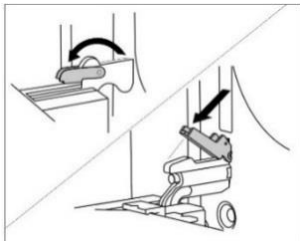


Ko se vrata pečice zaprejo, se zapora vrat avtomatsko povrne v prvotni položaj.

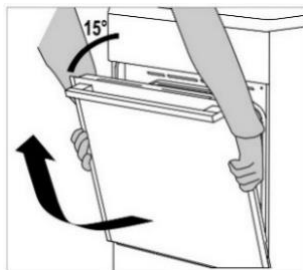
SNEMANJE IN NAMEŠČANJE VRAT PEČICE

(odvisno od modela)

1. Odprite vrata pečice (v končni položaj).
2. Obrnite spodnji del tečajev na vratih (standardno zapiranje). Pri vratih s tečaji COMFORT obrnite spodnji del za 90°.



3. Počasi zapirajte vrata pečice, dokler se spodnji deli ne prilegajo v tečaje stranskih vratnih letev. Vrata priprite pod kotom 15° (glede na zaprt položaj vrat) in jih potegnite z obeh tečajev aparata.

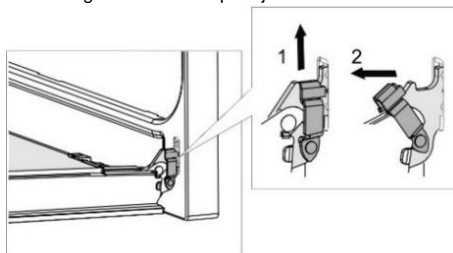


Praden vrata namestite nazaj preverite, da so spodnji deli pravilno nameščeni v stranske letve vrat. S tem preprečite nenadno zapiranje tečajev, ki so pritrjeni na močne vzmeti. Ob sprostivni spodnjega dela obstaja nevarnost poškodbe vrat.

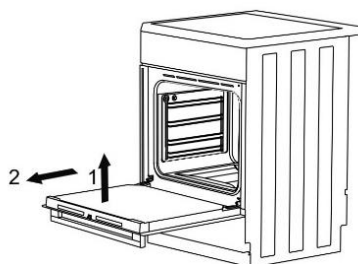
Snemanje in nameščanje vrat pečice

(odvisno od modela)

1. Odprite vrata pečice (v končni položaj).
2. Privzdignite in obrnite spodnje dele.



3. Počasi zapirajte vrata pečice, narahlo jih privzdignite in snemite z obeh tečajev aparata.

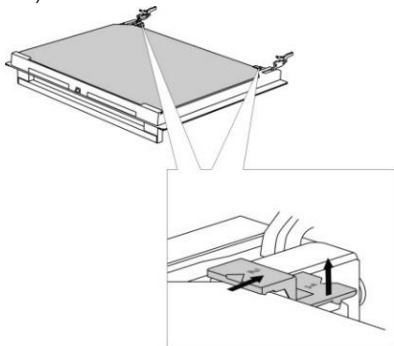


Če želite vrata ponovno namestiti, postopajte v obratnem vrstnem redu. V primeru, da se vrata nepravilno odpirajo ali zapirajo, se prepričajte, če so tečaji pravilno nameščeni na tečajnih kaveljčkih.

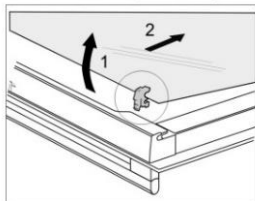
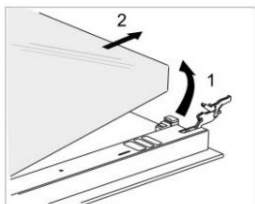
SNEMANJE IN VSTAVLJANJE STEKLA VRAT

(odvisno od modela)

Steklo vrat lahko očistite tudi z notranje strani, vendar jih je potrebno odstraniti. Snemite vrata pečice (gl. poglavje Snemanje in nameščanje vrat pečice).



Rahlo privzdignite nosilca na levi in desni strani vrat (oznaka 1 na nosilcu) in ju nato rahlo povlecite stran od stekla (oznaka 2 na nosilcu).



Steklo vrat primite na spodnjem robu, ga rahlo privzdignite, da se iztakne iz nosilca in odstranite.

Notranje tretje steklo (imajo samo nekateri modeli), odstranite tako, da ga privzdignete in odstranite. Odstranite tudi gumici na steklu.

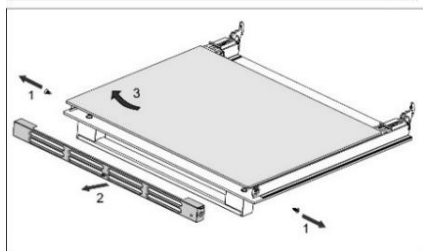
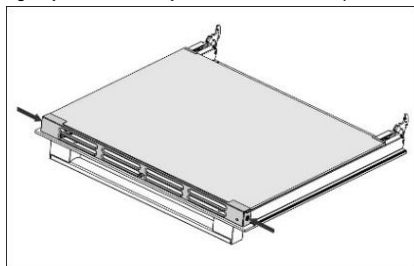


Steklo namestite v obratnem vrstnem redu. Oznaki (polkroga) na vratih in steklu se morata prekriti.

Snemanje in vstavljanje stekla vrat

(odvisno od modela)

Odvijte vijake na levi in desni strani vrat in izvlecite zgornjo letev. Sedaj odstranite stekleno polnilo vrat.



Pri ponovnem nameščanju steklenega polnila postopajte v obratnem vrstnem redu.

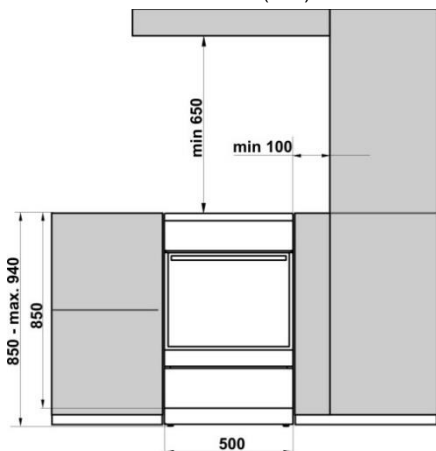
TABELA MOTENJ IN NAPAK

Motnja/napaka	Vzrok
Hišna varovalka se večkrat izklopi ...	Pokličite servisno službo. Preverite, če moč vseh vklopljenih aparatov ne presega maksimalne zmogljivosti vašega hišnega priključka.
Osvetlitev pečice ne dela ...	Zamenjava žarnice v pečici je opisana v poglavju "Čiščenje in vzdrževanje".
Jed je slabo pečena ...	Ali ste pravilno nastavili temperaturo in sistem grel? Ali so vrata pečice zaprta?

Če motnje kljub upoštevanju zgornjih nasvetov niste uspeli odpraviti, pokličite pooblaščen servis. Odprava okvar oziroma reklamacije, ki nastanejo zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, niso predmet garancije. Stroške popravila v tem primeru krije uporabnik sam.

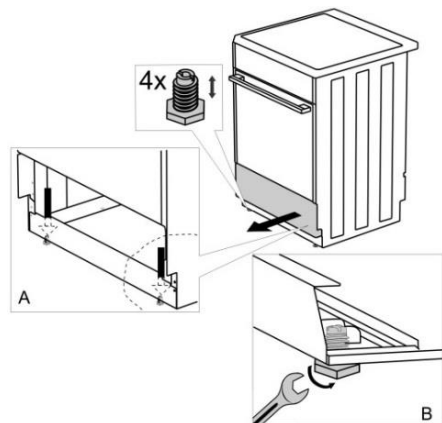
NAVODILA ZA NAMESTITEV IN PRIKLJUČITEV

NAMESTITEV APARATA (mm)



Aparatu najbližje sosednje stene oziroma pohištenji elementi (tla, zadnja kuhinjska stena, stranski steni) morajo biti odporne na temperaturo najmanj 90°C.

URAVNAVANJE APARATA IN DODATNI PODSTAVEK (odvisno od modela)

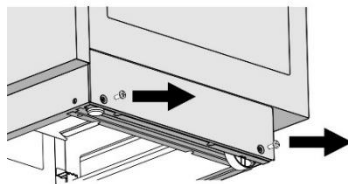


NASTAVITEV VIŠINE ŠTEDILNIKA

(odvisno od modela)

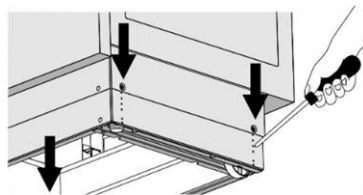
Višina štedilnika znaša 900 mm. Višino aparata lahko nastavite med 850 in 940 mm.

1. Štedilnik položite na tla, tako da bo ležal na hrbtni stranici.
2. Odvijte vijake, kot kažejo puščice.



Torx T20

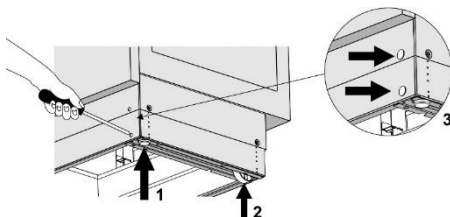
3. Nastavite želeno višino.
4. Ponovno privijte vijake.



Štedilnik je treba namestiti vodoravno!

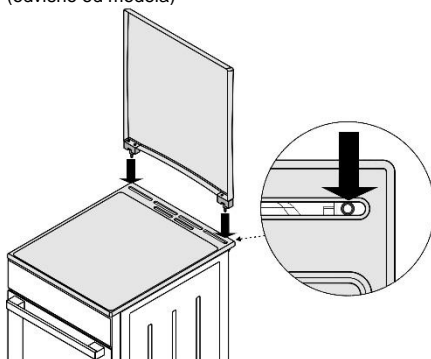
Upošteвайте naslednje korake:

1. Z vrtenjem nastavitvenih vijakov (glejte Sliko 1) nastavite višino štedilnika na ustrezen položaj.
2. Nastavite kolesi (glejte Sliko 2), tako da ju privijete z dvema vijakoma na sprednji strani talne letve. Z vodno tehniko preverite, če je štedilnik nameščen povsem vodoravno.
3. Zamašite odprtine na sprednji strani talne letve s pokrovčki (glejte Sliko 3).

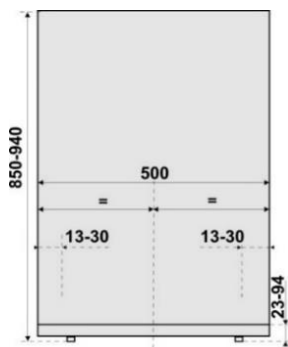
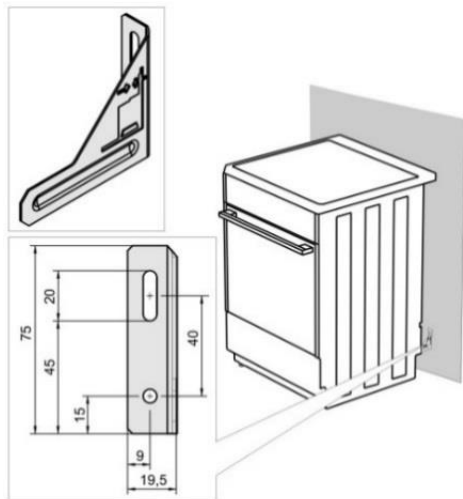


NAMESTITEV POKROVA

(odvisno od modela)



ZAŠČITA PRED PREVRAČANJEM APARATA (mm)



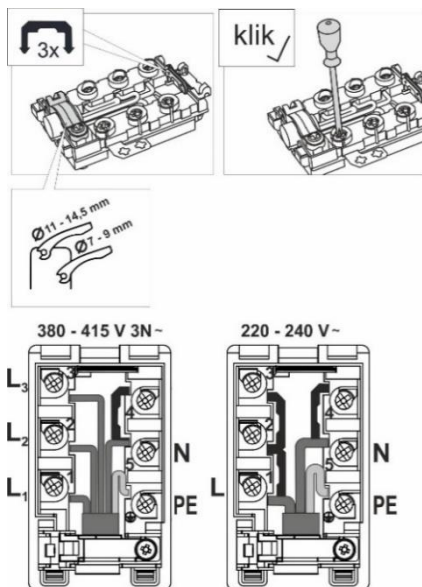
Po načrtu pritrдите nosilec na steno s pomočjo dodatnih vijakov in vijačnih vložkov. V primeru, da se dodanih pritrdjalnih delov ne da uporabiti, uporabite druge, ki bodo zagotovili pritržitev nosilca na steno.

ELEKTRIČNA PRIKLJUČITEV

Električni štedilnik je porabnik električne energije, ki ga je treba namestiti in priključiti v skladu z veljavnimi predpisi.



Za povezavo so na voljo trije medeninaški mostički. Za trifazni priklop (380–415 V, 3N~) je potreben en mostiček, za enofazno povezavo (220–240 V ~) pa so potrebni trije mostički.



Pred aparat je treba v fiksni priključek zanj vgraditi napravo, s katero je mogoče izklopiti aparat iz električnega omrežja, razdalja med kontakti vseh polov v tej napravi pa mora znašati vsaj 3 mm.

Štedilnik sme namestiti in priklopiti samo pooblaščen in ustrezno usposobljena oseba. Pooblaščen oseba mora uravnati kuhhalno ploščo tako, da bo ta v povsem vodoravnem položaju, jo priključiti na električno omrežje ter preveriti njeno delovanje. Namestitev štedilnika mora biti potrjena na garancijskem listu.

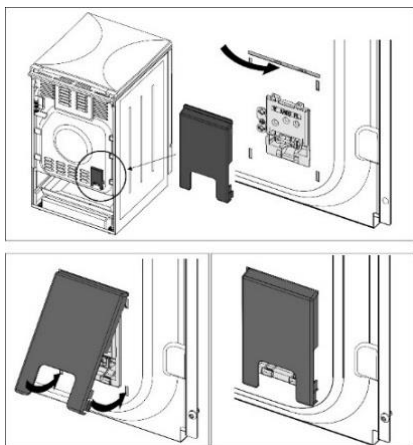
Priporočena je trifazna priključitev štedilnika s pomočjo priključnega kabla H05VV-F5G-1,5 (prejšnja oznaka CGLG 5Cx1,5), (varovalka 3x16A). Za enofazno priključitev uporabite H05VV-F3G-4 (prejšnja oznaka GGLG 3Cx4), (varovalka 32 - 40 A ustreznega tipa).

Za zaščito pred poškodbo priključne vrvice je treba na konce vodnikov namestiti kabelske končnike.

Ko pritrđite konce vodnikov pod vijake na priključni plošči (oz. priključnici), napeljite priključno vrstico na priključno ploščo in jo pritrđite s sponko, ki preprečuje, da bi se snel. Zaprite pokrov priključne plošče.

ZAŠČITA SPONKE

Sponke naj bodo zavarovane s pokrovom za sponke, glejte pri dodatni opremi. Nevarnost električnega udara.



POMEMBNO OPOZORILO

Ob vsakem razstavljanju in ponovnem sestavljanju električnega štedilnika je treba aparat odklopiti iz električnega omrežja in ga ni dovoljeno uporabljati.

Strokovnjak, ki namešča aparat, mora nujno storiti naslednje:

- Preveriti pravilnost priklopa na električno omrežje.
- Preveriti delovanje grel ter upravljalnih elementov.
- Predstaviti in pojasniti uporabniku vse funkcije aparata ter informacije glede servisiranja in vzdrževanja.

OPOMBA

Električni štedilnik je aparat 1. razreda (Class I) v klasifikaciji električnih aparatov glede poškodb zaradi električnega toka in mora biti priključen na zaščitni vodnik.

ODLAGANJE



Embalaza izdelkov je izdelana iz okolju prijaznih materialov, ki jih je možno brez nevarnosti za okolje ponovno predelati (reciklirati), deponirati ali uničiti. V ta namen so embalažni materiali tudi ustrezno označeni.

Simbol na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

S pravilnim načinom odstranjevanja oz. odlaganja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje ter zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavili v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojni mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

TEST PEČENJA

Testirano v skladu z normo EN 60350-1.

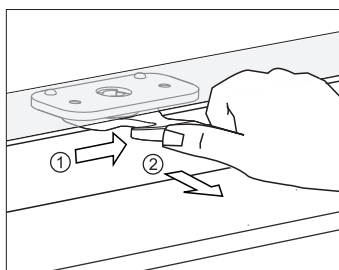
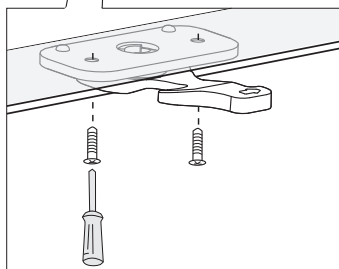
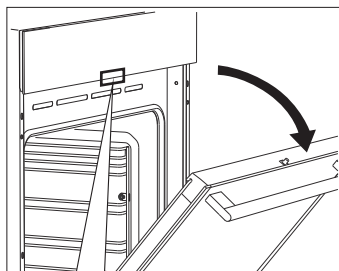
PEČENJE

Jed	Oprema	Višina napeljave (spodaj)	Sistem	Toplota (°C)	Čas pečenja (v minutah)
Pišskoti ena stop	plitev emajlirani pekač za pečico	3	==	140-150*	25-40
Pišskoti ena stop		3	⊕	140-150*	25-40
Pišskoti dve stopnji		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Pišskoti tri stopnje		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Kolački ena stop	plitev emajlirani pekač za pečico	3	==	150-160	25-40
Kolački ena stop		3	⊕	150-160	25-40
Kolački dve stopnji		1,3	⊕	140-150	30-45
Kolački tri stopnje		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Torta	okrogla kovinska oblika ø26/rešetka	1	==	160-170*	20-35
Torta		2	⊕	160-170*	20-35
Jabolčni kolač	2x okrogla kovinska oblika ø20/rešetka	2	==	170-180	55-75
Jabolčni kolač		2	⊕	170-180	45-65
Topli sendvič	rešetka	4	▼▼▼	230	1-4
Polpeti z mletim mesom	rešetka + plitev pekač za pečico za prestrezanje kapljanja	4	▼▼▼	230	20-35

* Predgreti pečico na 10 minut.

Pridružujemo si pravico do morebitnih sprememb in napak v navodilih za uporabo.

ID 647939

A**B**