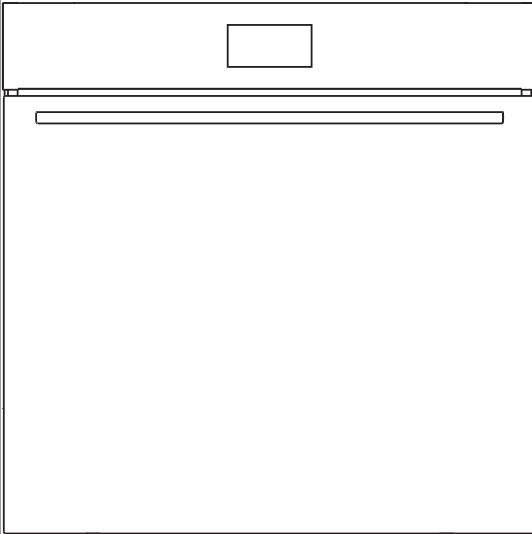


SI

**PODROBNA NAVODILA
ZA UPORABO
ELEKTRIČNE
PIROLITIČNE PEČICE**

gorenje



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 vgradnjo in priključitev so priložena na ločenem listu.

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

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



pomembne informacije



nasvet, opomba

VSEBINA

4 POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA 6 Pred priključitvijo pečice	UVOD
7 PIROLITIČNA PEČICA 10 Upravljalna enota 12 Tehnični podatki	
13 PRED PRVO UPORABO	PRVA PRIPRAVA APARATA
14 KORAKI PEČENJA (1 - 6) 14 1. korak: PRVI VKLOP 15 2. korak: IZBIRA OSNOVNIH MENIJEV PEČENJA IN NASTAVITEV 23 3. korak: ZAGON PEČENJA 23 4. korak: KONEC PEČENJA IN IZKLOP PEČICE 25 5. korak: IZBIRA DODATNIH FUNKCIJ 28 6. korak: IZBIRA SPLOŠNIH NASTAVITEV	KORAKI PEČENJA
30 OPISI SISTEMOV IN TABELE PEČENJA	
45 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE 46 Klasično čiščenje pečice 47 Samodejno čiščenje pečice - piroliza 49 Odstranjevanje in čiščenje žičnih vodil 50 Čiščenje stropa pečice 51 Snemanje in vstavljanje vrat pečice 54 Snemanje in vstavljanje stekla vrat 55 Menjava žarnice	ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE
56 TABELA MOTENJ IN NAPAK	REŠEVANJE TEŽAV
57 ODLAGANJE	

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA



POZORNO PREBERITE NAVODILA IN JIH SHRANITE ZA V PRIHODNJE

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

OPOZORILO: Aparat in nekateri dostopni deli aparata se med uporabo močno segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov.

Otroci, mlajši od osem let, naj bodo ves čas pod nadzorom.

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

OPOZORILO: Dostopni deli aparata se med uporabo močno segrejejo. Da bi preprečili opekline, ne dovolite otrokom v bližino aparata.

Aparat se med uporabo močno segreje. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov v notranjosti pečice.

Uporabljajte izključno temperaturno sondo, ki je priporočena za uporabo v tej pečici.

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

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 česar lahko steklo počí.

Zaradi nevarnosti električnega udara aparata ne čistite s parnimi ali visokotlačnimi čistilniki.

Naprava za izklop mora biti vgrajena v fiksno napeljavo v skladu z navodili za električne povezave.

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

Da se aparat ne bi pregreval, ga ne namestite za dekorativna vrata.

Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu. Ne uporabljajte ga v kakršen koli drug namen, npr. za ogrevanje prostora, sušenje živali, papirja, tkanin ali zelišč, saj v takih primerih obstaja nevarnost poškodbe ali požara.

Aparat sme priključiti le servisna služba ali pooblaščení strokovnjak. Pri nestrokovnih posegih in popravilih aparata obstaja nevarnost resnih telesnih poškodb in poškodb aparata.

Če se priključne vrvice drugih aparatov, ki se nahajajo v bližini tega aparata, zapletejo v vrata pečice, se lahko poškodujejo, kar lahko povzroči kratek stik. Zato poskrbite, da bodo priključne vrvice drugih aparatov na varni razdalji.

Pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo in ne postavljajte pekačev ali druge posode na dno pečice, saj obloga iz folije preprečuje kroženje zraka v pečici, zavira peko in uničuje emajl.

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

Tečají vrat pečice se lahko ob premočni obremenitvi poškodujejo. Na odprta vrata pečice ne postavljajte težkih posod in se med čiščenjem notranjosti pečice ne naslanjajte nanje. Nikoli ne stopite na odprta vrata pečice in ne dovolite otrokom, da bi sedeli na njih.

Ne dvigujte aparata s prijetanjem za ročaj vrat.

Uporaba pečice je varna tako z vodili pekača kot brez njih.

Pazite, da prezračevalne reže niso prikrité ali drugače ovirane.

Varna uporaba pečice pri samodejnem pirolitičnem čiščenju

Pred aktiviranjem samodejnega čiščenja je treba iz pečice odstraniti vso njeno opremo: rešetko, garnituro za peko na ražnju, vse pekače, mesno sondo, žična in teleskopska vodila ter vso posodo, ki ne sodi med opremo pečice.

Pred začetkom čiščenja iz notranjosti pečice odstranite morebitne ostanke razlite tekočine ter vse gibljive dele.

Med postopkom samodejnega čiščenja se pečica močno segreje in je tudi na zunanji strani zelo vroča. Nevarnost opeklin! Otroci naj se ne zadržujejo v bližini pečice.

Preden aktivirate samodejno čiščenje, natančno preberite in upoštevajte napotke v poglavju Čiščenje in vzdrževanje, ki opisuje pravilno in varno uporabo te funkcije.

Ne postavljajte ničesar neposredno na dno pečice.

Koščki jedi, maščoba in sok pečenke se lahko med postopkom samodejnega čiščenja vnamejo.

Nevarnost požara! Pred vsakim pirolitičnim čiščenjem odstranite iz pečice večje ostanke hrane in drugo nečistočo.

Ne odpirajte vrat pečice, dokler deluje program pirolitičnega čiščenja.

Pazite, da v odprtino za zaklepanje vodila vrat ne zaide tujek, ki bi onemogočal samodejno zaklepanje vrat med postopkom pirolitičnega čiščenja pečice.

Če pride med samodejnim čiščenjem do izpada električne energije, se program po dveh minutah prekine, vrata pa ostanejo zaklenjena. Vrata se ponovno odklenejo približno 30 minut po ponovni vzpostavitvi

napajanja z električno energijo, tudi če se aparat medtem že ohladi.

Med postopkom samodejnega čiščenja se ne dotikajte kovinskih površin oz. delov aparata!

Pri pirolitičnem čiščenju so prisotne zelo visoke temperature, zaradi katerih se lahko iz ostankov hrane kadi in izhajajo hlapi. Priporočamo, da ob izvajanju pirolitičnega čiščenja poskrbite za dobro prezračevanje prostora. Male živali oziroma hišni ljubljenci so lahko zelo občutljivi na morebitne hlapce, ki se sproščajo med pirolitičnim čiščenjem pečic. Priporočljivo je, da jih med pirolitičnim čiščenjem umaknete iz prostora in po koncu čiščenja prostor dobro prezračite.

Kot posledica pirolitičnega čiščenja lahko notranjost pečniškega prostora in pečniška oprema, ki je primerna za pirolitično čiščenje, spremeni barvo ter izgubi sijaj.



Pozor - vroča površina med pirolitičnim čiščenjem.

PRED PRIKLJUČITVIJO PEČICE:

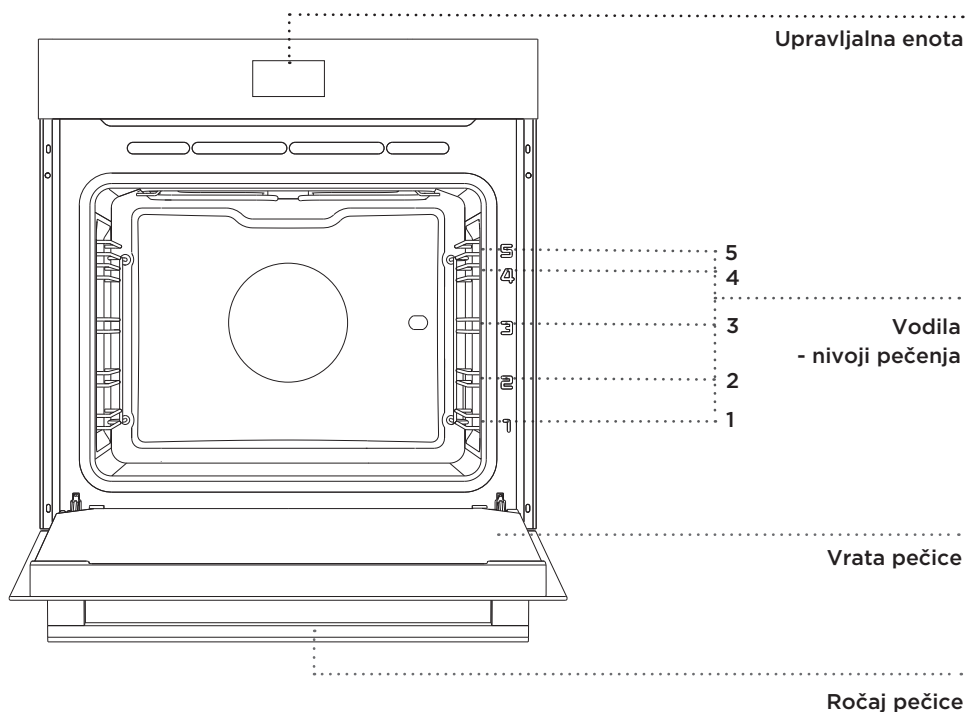


Pred priključitvijo aparata je potrebno natančno prebrati navodilo za uporabo. Odprava okvare oziroma reklamacije, ki je nastala zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata ni predmet garancije.

PIROLITIČNA PEČICA

(OPIS PEČICE IN OPREMA - ODVISNO OD MODELA)

Na sliki je opisan eden od modelov vgradnih aparatov. Aparati, za katere so izdelana ta navodila, lahko imajo različno opremo, zato so morda opisane tudi funkcije in oprema, ki jih vaš aparat nima.



ŽIČNA VODILA

Žična vodila omogočajo pripravo hrane na štirih nivojih (upoštevajte, da se nivoji štejejo od spodaj navzgor).

Vodili 4 in 5 sta namenjeni peki pod žarom.

TELESKOPSKA VODILA

S teleskopsko izvlečnimi vodili so lahko opremljeni drugi in tretji nivo.

Izvlečni nivoji so lahko izvedeni z delno izvlečnimi ali popolnoma izvlečnimi vodili.

STIKALA VRAT PEČICE

Stikala izklopijo ogrevanje pečice in ventilator, kadar se med obratovanjem vrata pečice odprejo. Ko se vrata zaprejo, stikala ponovno vklopijo ogrevanje.

HLADILNI VENTILATOR

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

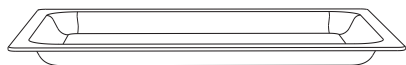
PODALJŠANO DELOVANJE HLADILNEGA VENTILATORJA

Po izklopu pečice hladilni ventilator krajši čas še deluje, da hladi pečico. (Podaljšano delovanje hladilnega ventilatorja je odvisno od temperature v središču pečice).

PRIBOR PEČICE



Pred pirolitičnim čiščenjem počakajte, da se pečica ohladi ter iz nje odstranite vso opremo, vključno s teleskopskimi vodili.



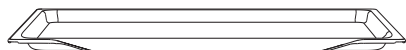
STEKLENI PEKAČ se uporablja za peko jedi z vsemi sistemi pečice. Lahko ga uporabljate tudi kot servirni pladenj.



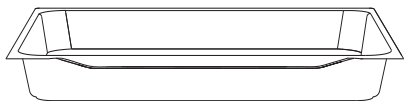
REŠETKA se uporablja za peko na žaru ali pa na njo postavite posodo ali pekač z živilom.




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




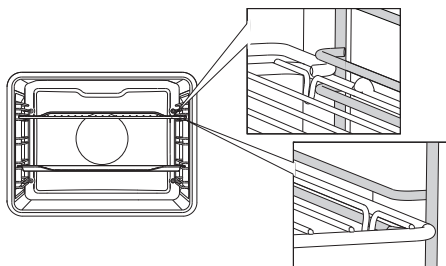
NIZEK PEKAČ se uporablja za peko peciva in kolačev.



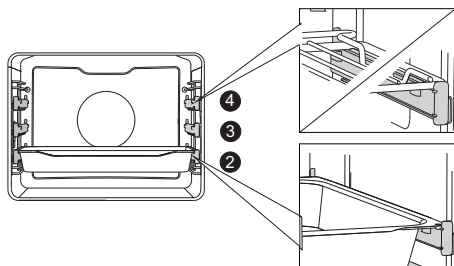
GLOBOKI PEKAČ se uporablja za peko mesa in vlažnega peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe.

 Globoki pekač naj ne bo med peko nikoli v prvem vodilu, razen kadar pečete na žaru ali uporabljate raženj in je globoki pekač namenjen prestrezanju maščobe.


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



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



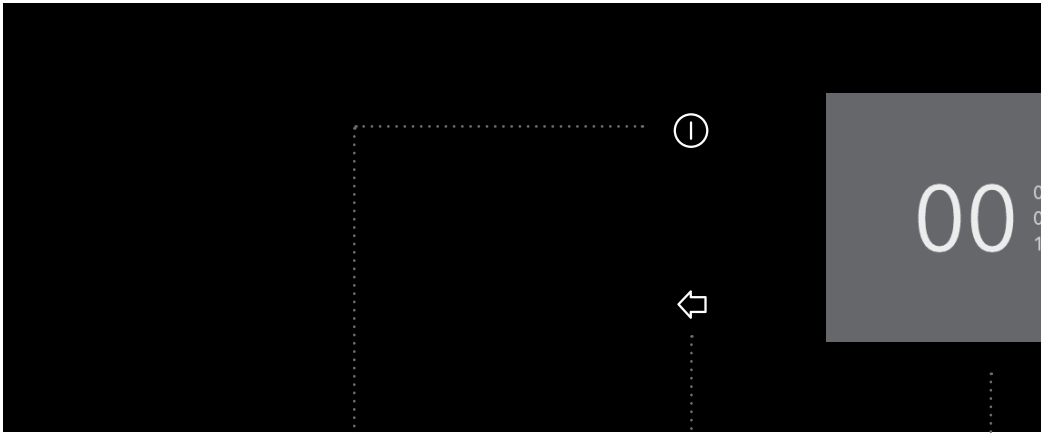
Pri teleskopskih izvlečnih vodilih, najprej izvlecite vodila enega nivoja, nanj postavite rešetko ali pekače in jih z roko potisnite do konca.

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



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

UPRAVLJALNA ENOTA



1 TIPKA VKLOP/
IZKLOP

2 TIPKA NAZAJ

3 PRIKAZOVALNIK
Za prikaz in izbiro
nastavitev.

Kratek dotik: vrnitev
na prejšnji meni

Dolg dotik: vrnitev v
osnovni meni

8
2
4
00



4 TIPKA START/
STOP

5 TIPKA OTROŠKA
ZAŠČITA -
ZAKLEPANJE

OPOMBA:

Da se bodo tipke bolje odzivale, se jih dotikajte s čim večjo površino blazinice prsta. Pri vsakem dotiku tipke se oglasi zvočni signal.

Po meniju se premikate z drsenjem s prstom gor in dol ali levo in desno. Izbiro potrdite z dotikom.

TEHNIČNI PODATKI

(ODVISNO OD MODELA)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

Napisna tablica z osnovnimi podatki o aparatu je nameščena na robu pečice in je vidna, ko odprete vrata pečice.

PRED PRVO UPORABO

Po prejemu aparata vzemite vse dele, vključno s transportno opremo, iz pečice. Vse dele pribora očistite s toplo vodo in z običajnimi čistilnim sredstvom. Ne uporabljajte grobih čistil.

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

KORAKI PEČENJA (1 - 6)

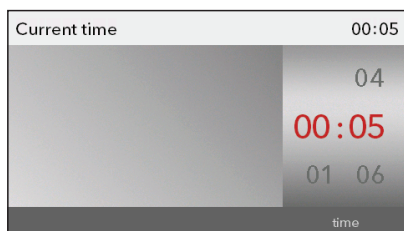
1. KORAK: PRVI VKLOP

NASTAVITEV URE

Po prvem priklopu aparata na električno omrežje ali po daljšem izpadu napajanja z električno energijo se na prikazovalniku prikaže nastavev URE.



Po meniju se premikate z drsenjem s prstom gor in dol.



Z dotikom na prikazovalnik nastavite URO - čas. Izbiro potrdite s pritiskom na tipko START/STOP.



Pečica deluje tudi, če ne nastavite dnevnega časa, vendar v tem primeru ne morete nastavljati časovnih funkcij (gl. poglavje IZBIRA ČASOVNIH FUNKCIJ). Po nekaj minutah neaktivnosti aparat preide v stanje mirovanja – Standby.

SPREMEMBA NASTAVITVE URE

Dnevni čas lahko spreminjate, kadar ni aktivna nobena časovna funkcija (gl. poglavje IZBIRA SPLOŠNIH NASTAVITEV).

IZBIRA JEZIKA

Če vam jezik, v katerem se izpisujejo besedila na prikazovalniku, ne ustreza, izberite drugega. Tovarniško je nastavljen angleški jezik.



Ko se dotaknete želenega jezika, se ta poveča.



V OSNOVNI MENI se vrnete z dotikom na tipko ↩.

2. KORAK: IZBIRA OSNOVNIH MENIJEV PEČENJA IN NASTAVITEV

Pečenje lahko upravljate na več načinov:



Po meniju se premikate z drsenjem s prstom levo in desno.



Z dotikom izberite način. Zgoraj se izpiše ime izbranega menija.

Profesionalni način

Ta način uporabite, kadar želite pripraviti poljubno vrsto in količino hrane. Vse nastavitve izberete sami.

Samodejno

V tem načinu izberete najprej vrsto jedi in nato izbrano hrano s samodejno nastavitvijo količine, stopnje pečenosti in koncem delovanja.

Program vam ponuja veliko izbiro prednastavljenih receptov, preverjenih s strani kuharjev in strokovnjakov za prehrano.

Moji recepti

Ta način vam omogoča pripravo jedi po vaši meri, vsakič z enakimi koraki in nastavitvami. Svoje lastne priljubljene recepte shranite v spomin pečice in jih naslednjič le vklopite.

A) PEKA Z IZBIRO VRSTE HRANE (način Samodejno)



Izberite način pečenja **Samodejno**.

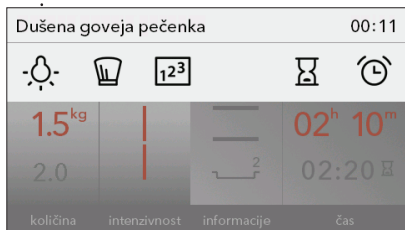


Izberite vrsto jedi in nato izbrano jed.



Prikažejo se prednastavljene vrednosti.

- **količina**
 - **stopnja zapečenosti (intenzivnost)**
 - **čas pečenja** (čas zaključka peke je naveden v sivi barvi).
- Spremenite lahko količino in stopnjo pečenosti. Izbrane vrednosti se obarvajo.



DODATNE NASTAVITVE.

Izberite jih z dotikom na zgornji trak oz. ime.



- **osvetlitev pečice**



- **opis** priprave recepta in sestavine za izbrani recept.



- **koračni program** (gl. poglavje PRIPRAVA PO KORAKIH).



- **nastavitev konca pečenja** (gl. poglavje ČASOVNE FUNKCIJE).



- **zvočni opozorilnik** (gl. poglavje DODATNE NASTAVITVE).

PREDGRETJE

Postopek priprave nekaterih jedi v načinu **Samodejno** vsebuje tudi funkcijo predgretja. Na prikazovalniku se prikaže simbol

Ko izberete jed, se prikaže opozorilo **"Izbrani program vsebuje predgretje. Predgretje pričeto.** Jedi še ne vstavite v pečico." Na prikazovalniku utripa simbol.

Ko je dosežena nastavljena temperatura, se predgretje zaključi in oglasi se zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katero koli tipko ali pa se po 1 minuti izklopi sam.

Na prikazovalniku se prikaže opozorilo **"Predgretje končano.** Prosimo, vstavite jed". Odprite vrata. Program nadaljuje pečenje z izbranimi nastavitvami.



Kadar je nastavljena funkcija predgretja, ne morete uporabiti funkcije zakasnjenege vklopa.

B) PEKA Z IZBIRO NAČINA DELOVANJA (Profesionalni način)



Izberite **Profesionalni način** pečenja.




Izberite lastne osnovne nastavitve:

- **sistem grel**

- **temperatura v pečici**

Izbrane vrednosti se obarvajo.

Z dotikom na simbol  izberite trajanje delovanja - čas pečenja (čas zaključka peke je naveden v sivi barvi).



DODATNE NASTAVITVE:

Izberete jih z dotikom na zgornji trak oz. ime.



- osvetlitev pečice



- predgretje




- **koračni program** (gl. poglavje PRIPRAVA PO KORAKIH)



- **zvočni opozorilnik** (gl. poglavje DODATNE NASTAVITVE)




 Če izberete Trajanje, lahko v dodatnih nastavitvah izberete tudi **Zakasneni vklop** (gl. poglavje ČASOVNE FUNKCIJE).

Dotaknite se tipke START.

 Na prikazovalniku sta prikazana naraščajoča temperatura v pečici in pretečeni čas pečenja.

PREDGRETJE

Predgretje  uporabite, če želite pečico čim hitreje segreti na želeno temperaturo. Z izbiro simbola vklopite funkcijo predgretja in prikaže se opozorilo. **"Predgretje pričeto.** Jedi še ne vstavite v pečico." Na prikazovalniku utripa simbol.

Ko je dosežena nastavljena temperatura, se predgretje zaključi in oglasi se zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katero koli tipko ali pa se po 1 minuti izklopi sam. Na prikazovalniku se prikaže opozorilo **"Predgretje končano.** Prosimo, vstavite jed". Odprite vrata. Program nadaljuje pečenje po izbranih nastavitvah.



Kadar je nastavljena funkcija predgretja, ne morete uporabiti funkcije zakasnjenege vklopa.

SISTEMI PEČENJA (odvisno od modela)

SISTEM	OPIS	PREDNASTAVLJENA TEMPERATURA (°C)
SISTEMI PEČICE		
	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Grelni na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice. Peka peciva ali mesa je možna samo na enem nivoju.	200
	ZGORNJE GRELO Toploto oddaja samo grelo na zgornji strani pečice. Uporablja se, kadar želite močnejše zapeči zgornjo stran jedi.	150
	SPODNJE GRELO Toploto oddaja samo grelo na spodnji strani pečice. Uporablja se, kadar želite močnejše zapeče spodnjo stran jedi.	160
	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.	240
	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 in pivskih klobasic ali za opekanje toasta.	240
	ŽAR Z VENTILATORJEM Delujejo 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
	VROČ ZRAK IN SPODNJE GRELO Delujeta spodnje grelo in okroglo grelo z ventilatorjem. Uporablja se za peko pice, vlažnega peciva, sadnih tort ter kvašenega in krhkega testa na večih nivojih.	200
	3D VROČ 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
	EKO PEČENJE ¹⁾ Optimizira porabo energije med pečenjem. Uporablja se za pečenje mesa in peciva.	180
	SPODNJE GRELO IN VENTILATOR Uporablja se za peko nizko vzhajane peciva ter vkuhanje sadja in zelenjave.	180
	SAMODEJNA PEKA MESA Med avtomatskim pečenjem deluje zgornji grelec v kombinaciji z infra in okroglim grelom. Uporablja se za vse vrste mesa.	180

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

Pri tej funkciji zaradi posebnega algoritma delovanja aparata in izkoriščanja preostale toplote dejanska temperatura v pečici ni prikazana.

ČASOVNE FUNKCIJE - TRAJANJE



V osnovnem **Profesionalnem načinu** in načinu **Samodejno** lahko z izbiro simbola izberete časovne funkcije.



Nastavitev trajanja delovanja

Pri tem načinu določite čas, kako dolgo naj pečica deluje. Nastavite zeleni čas delovanja in potrdite izbiro. Temu se prilagodi prikaz konca delovanja. Pritisnite START za začetek pečenja. Na prikazovalniku so prikazane vse izbrane nastavitve. Vse časovne funkcije lahko izklopite tako, da izbrani čas nastavite na "0".



Nastavitev zakasnjenegega vklopa pečice

Pri tem načinu določite čas, kako dolgo naj pečica deluje (trajanje) in ob kateri uri naj preneha delovati (konec ob...). Preverite, ali je ura naravnana na točen dnevni čas.

Primer:

Trenutni čas: 12:00

Čas pečenja: 2 uri

Konec pečenja: ob 18:00

Najprej nastavite **ČAS TRAJANJA DELOVANJA** (2 uri). Na prikazovalniku se avtomatsko izpiše vsota dnevnega časa in časa trajanja delovanja pečice (14:00). Zdaj določite še **KONEC DELOVANJA** in nastavite čas (18:00). Pritisnite START za začetek pečenja. Ura čaka na začetek pečenja. Na prikazovalniku se prikaže opozorilo: **"Vaš program je zakasnen. Začel se bo ob 16:00."**



Po poteku nastavljenega časa pečica samodejno preneha delovati. Oglasi se kratek zvočni signal, ki se po eni minuti izklopi sam.

Po nekaj minutah neaktivnosti aparat preide v stanje mirovanja – Standby. Prikaže se dnevni čas.

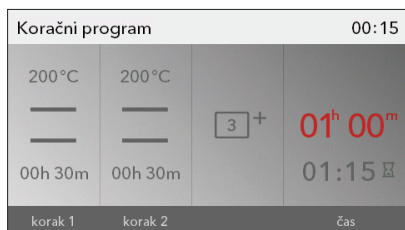
PRIPRAVA PO KORAKIH

Ta način omogoča, da v enem postopku peke kombinirate **tri zaporedne različne** nastavitve.

Z izbiro različnih nastavitvev – konca delovanja – lahko dosežete, da so jedi pripravljene tako, kot sami želite.



V DODATNIH NASTAVITVAH z dotikom na ime izberite simbol **Priprava po korakih**.




Z dvakratnim dotikom izberite korak 2 in korak3.

Z dotikom na ime potrdite ali izbrisate korak.

Po dotiku na tipko START pečica začne najprej delovati po koraku 1 (izbrani korak je obarvan rdeče).

Ko preteče nastavljeni čas, se vklopi korak 2 in po njem še korak 3, če ste ga nastavili.

 Če želite med delovanjem katerega od korakov izbrisati, najprej izberite korak in nato z dotikom na ime izberite križec. To lahko storite samo za korake, ki se še niso začeli.

3. KORAK: ZAGON PEČENJA

Pred začetkom pečenja utripa tipka START/STOP.

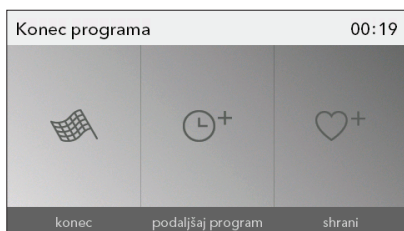
Pečenje zaženite z dotikom na tipko START.

Med delovanjem lahko z dotikom na prikazovalnik spremenite nekatere nastavitve (temperaturo, trajanje delovanja in koračni program).

Če želite spremeniti ostale nastavitve ali končati pečenje, se dotaknite tipke START/STOP. Prikaže se opozorilo: **"Program je začasno ustavljen. Ali ga želite končati?"**



4. KORAK: KONEC PEČENJA IN IZKLOP PEČICE



Po končanem pečenju se prikaže meni s simboli.



Konec

Izberite simbol in končajte pečenje. Na prikazovalniku se prikaže osnovni meni.




Podaljšaj čas delovanja


Z izbiro tega simbola lahko podaljšate pečenje. Določite lahko nov čas konca pečenja (gl. poglavje ČASOVNE FUNKCIJE).



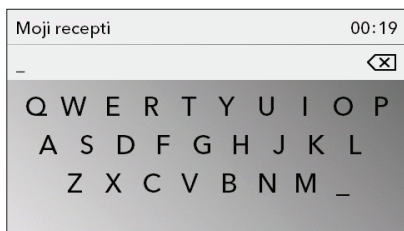
Dodaj med moje recepte - shrani


Način omogoča, da izbrane nastavitve shranite v spomin pečice in jih naslednjič ponovno uporabite.

 Po končanem pečenju hladilni ventilator preneha delovati. Če jed pustite v pečici se (lahko) sprošča vlaga, ki povzroča nabiranje kondenza na čelni plošči in vratih pečice. Vlago lahko preprečite tako, da gumb izbirnega stikala nastavite na lučko. Tako bo hladilni ventilator še naprej deloval in hladil pečico, ter preprečil nastajanje kondenza.


 Po končani uporabi pečice se v letvi za zbiranje kondenzata (pod vrati) lahko nabere voda. Letev obrišite z gobico ali krpico.

SHRANJEVANJE LASTNEGA PROGRAMA (MOJI RECEPTI)



Izberite simbol  in z dotikom na črke izberite ime. Znak po potrebi izbrišite s puščico.

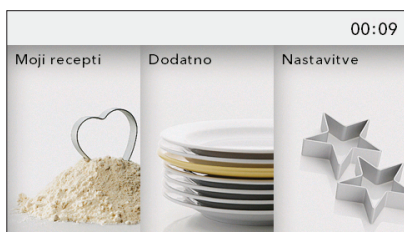
Nastavitev shranite z dotikom na tipko START/STOP.

 Svoje lastne priljubljene recepte, ki ste jih predhodno shranili v spomin, lahko kadarkoli ponovno priključete. Postopek izberete in nastavitve v osnovnem meniju **Moji recepti**.

5. KORAK: IZBIRA DODATNIH FUNKCIJ



Po meniju se premikate z drsenjem s prstom levo in desno.



Z dotikom izberite meni **Dodatno**. Prikaže se meni dodatnih funkcij.



Piroliza

Funkcija omogoča samodejno čiščenje pečice s pomočjo visoke temperature, pri kateri se maščobne obloge in druga nečistoča sežgejo in upepelijo.

Ko je program za čiščenje s pirolizo zaključen in pečica ohlajena, z vlažno krpo obrišete pepel iz notranjosti pečice. (Glejte poglavje ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.)

Pogrevanje

Uporablja se za ohranjanje toplote že pripravljenih jedi. Z izbiro simbola določite temperaturo ter čas začetka in konca pogrevanja

Odtaljevanje

Pri tem načinu zrak kroži brez vključenih grel. Deluje samo ventilator. Uporablja se za počasno odtajanje zamrznjene hrane (tort, kolačev, peciva, kruha in žemljic ter globoko zamrznjenega sadja). Z izbiro simbola lahko določite vrsto hrane, težo, čas začetka in konec odtajanja.

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

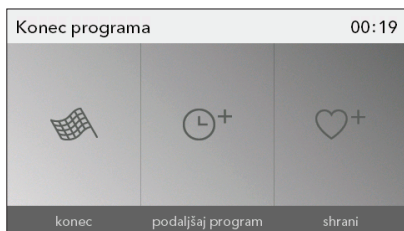
Hitro predgretje

Uporablja se, če želite pečico čim hitreje ogreti na želeno temperaturo. Ni primerno za pečenje jedi.

Ko se pečica ogreje na nastavljeno temperaturo, se ogrevanje zaključi in pečica je pripravljena za pečenje po izbranem načinu delovanja..

Pogrevanje krožnikov

Uporablja se, če želite servis (krožnike, skodelice) predhodno pogreti, da hrana ostane topla dlje časa. Z izbiro simbola lahko določite temperaturo ter čas začetka in konca pogrevanja.



Izberite simbol in končajte pečenje. Na prikazovalniku se prikaže osnovni meni.



OTROŠKA ZAŠČITA

Vklopite jo z dotikom na tipko KLJUČEK. Na prikazovalniku se izpiše: " **Otroško varovalo vključeno.**" S ponovnim dotikom na to tipko se varovalo izključi.



Če nastavite zaklepanje, kadar nimate nastavljenih nobene časovne funkcije (samo prikaz dnevnega časa), pečica ne bo delovala.

Če nastavite otroško zaščito po nastavitvi katere koli časovne funkcije, bo pečica normalno delovala, ne boste pa mogli spreminjati nastavitvev.

Med vklopljeno otroško zaščito ne morete spreminjati sistemov ali dodatnih funkcij. Izklopite lahko samo pečenje. Otroška zaščita ostane aktivna tudi po izklopu pečice. Če želite izbrati nov sistem, morate otroško zaščito izklopiti.



OSVETLITEV PEČICE

Osvetlitev pečice se vključi samodejno, ko odprete vrata ali ko vklopite pečico.

Po končanem pečenju lučka sveti še približno 1 minuto.



NASTAVITEV OPOZORILNIKA

Opozorilnik lahko uporabljate samostojno, neodvisno od delovanja pečice. Najdaljša možna nastavitev je 10 ur. Ko nastavljen čas poteče, se oglasi zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katero koli tipko oz. se po eni minuti izklopi sam.

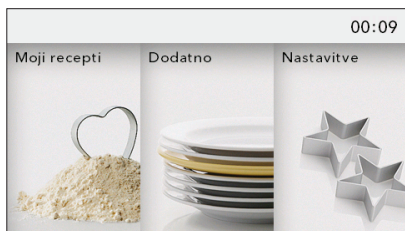


Z dotikom na zgornji trak lahko kadarkoli izberete osvetlitev in opozorilnik.

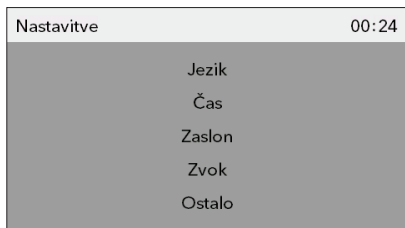
6. KORAK: IZBIRA SPLOŠNIH NASTAVITEV



Po meniju se premikate z drsenjem s prstom levo in desno.



Z dotikom izberite meni **Nastavitve**.



Ob dotiku izbrane nastavitve se ta poveča.

Jezik

Izberite jezik, v katerem želite, da se izpisujejo besedila na prikazovalniku.

Čas

Dnevni čas oz. uro je treba nastaviti pri prvem priklopu aparata na električno omrežje ali če aparat za dlje časa (več kot teden dni) izklopite iz električnega omrežja. Nastavite URO – čas. Nato lahko v polju ČAS nastavite še način prikaza ure: digitalni ali analogni.

Zvok

Glasnost zvočnega signala lahko nastavite, ko ni aktivna nobena časovna funkcija (prikazan je samo dnevni čas).

V tem meniju lahko izbirate med naslednjima možnostma:

glasnost zvokov in trajanje alarma.

Zaslon

V tem meniju lahko nastavite:

Svetlost zaslona

Nočni način – določite uro, do katere želite, da je prikazovalnik izklopljen

Ostale nastavitve

Izklop osvetlitve pečice

Tovarniške nastavitve



Po izpadu električne energije ali izklopu aparata se vse dodatne, lastne nastavitve ohranijo.

OPISI SISTEMOV IN TABELE PEČENJA

Če v tabeli pečenja ne najdete izbrane hrane, poiščite podatke za podobno hrano.

Podatki so prikazani za enonivojsko pečenje hrane v pečici.

Temperature so navedene v nižji in višji vrednosti. Najprej nastavite nižjo temperaturo; če hrana ne porjavi dovolj, naslednjič temperaturo zvišajte.

Časi pečenja so okvirni in se lahko razlikujejo v odvisnosti od določenih pogojev.

Oznaka * pomeni, da morate pečico predgreti na izbranem sistemu pečenja.

Pečico predgrevajte le, če je tako navedeno v receptu ali v tabelah v teh navodilih za uporabo. 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.

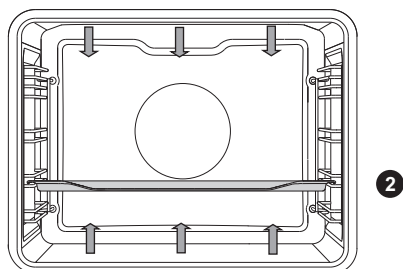
Kadar uporabljate papir za peko, preverite, če je le-ta obstojen pri visokih temperaturah.

Pri pečenju večjih kosov mesa ali peciva, bo v pečici nastala večja količina pare, ki lahko na vratih pečice ustvari kondenz. To je normalen pojav, ki ne vpliva na delovanje aparata. Po končanem pečenju obrišite vrata in steklo vrat do suhega.

Proti 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.

ZGORNJE IN SPODNJE GRELO



Greli na zgornji in spodnji strani pečice enakomerno oddajata toploto v notranjost pečice.

Pečenje mesa:

Uporabljate 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 prismoči. Med peko ga obrnite. Če pečenko pokrijete, bo ostala bolj sočna.

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
MESO				
Svinjska pečenka	1500	2	180-200	90-120
Svinjsko pleče	1500	2	180-200	110-140
Svinjska rulada	1500	2	180-200	90-110
Goveja pečenka	1500	2	170-190	120-150
Telečja rulada	1500	2	180-200	80-100
Jagnječji hrbet	1500	2	180-200	60-80
Zajčji hrbet	1000	2	180-200	50-70
Srnina krača	1500	2	180-200	90-120
RIBE				
Dušene ribe, 1 kg	200 g/kos	2	190-210	40-50

Peka peciva:

Uporabljajte samo en nivo in temne pekače. V svetlih pekačih se pecivo speče (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.

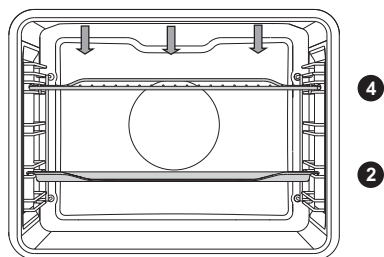
Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
PECIVO			
Zelenjavni narastek	2	190-210	35-45
Sladki narastek	2	170-190	40-50
Žemlje *	3	190-210	20-30
Beli kruh, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Ajdov kruh, 1 kg *	3	180-190	50-60
Polnozrnati kruh, 1 kg *	3	180-190	50-60
Rženi kruh, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pirin kruh, 1 kg *	3	180-190	50-60
Orehova potica	2	170-180	50-60
Biskvitna torta *	2	160-170	30-40
Drobno pecivo iz listnatega testa	3	200-210	20-30
Zeljnate piroške *	3	190-200	25-35
Sadni kolač	2	130-150	80-100
Snežni vetrci	3	80-90	110-130
Buhteljni	3	170-180	30-40

Nasvet	Uporaba
Ali je pecivo pečeno?	<ul style="list-style-type: none"> • Z leseno palčko prebodite pecivo na najvišjem mestu. Če na palčki ni sledi testa, je pecivo pečeno. • Pečico izklopite in uporabite preostalo toploto.
Pecivo se je sesedlo?	<ul style="list-style-type: none"> • Preverite recept. • Naslednjič uporabite manj tekočine. • Če uporabljate kuhinjske strojčke, upoštevajte čas mešanja.
Pecivo je spodaj presvetlo?	<ul style="list-style-type: none"> • Uporabite temne pekače. • Postavite pecivo vodilo nižje in proti koncu peke vključite spodnje grelo.
Pecivo z vlažnim nadevom ni dovolj pečeno?	<ul style="list-style-type: none"> • Zvišajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.



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.

Maksimalno dovoljena temperatura: 240°C.

Infra grelo (žar) predhodno segrevajte 5 minut.

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.

Tabela pečenja na žaru - mali žar

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
MESO				
Zrezki iz govejega fileja, rožnati	180 g/kos	4	240	20-25
Zrezki iz svinjske vratovine	150 g/kos	4	240	25-30
Zarebrnice	280 g/kos	4	240	30-35
Klobase za žar	70 g/kos	4	240	20-25
OPEČEN KRUH				
Toast	/	4	240	5-10
Obloženi kruhki	/	4	240	5-10

Tabela pečenja na žaru - velik žar

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
MESO				
Zrezki iz govejega fileja, rožnati	180 g/kos	4	240	10-15
Zrezki iz govejega fileja, prepečeni	180 g/kos	4	240	15-20
Zrezki iz svinjske vratovine	150 g/kos	4	240	15-20
Zarebrnice	280 g/kos	4	240	20-25
Telečji zrezek	140 g/kos	4	240	15-20
Klobase za žar	70 g/kos	4	240	10-20
Mesni sir	150 g/kos	4	240	15-20
RIBE				
Rezine lososa	200g/kos	4	240	15-20
OPEČEN KRUH				
6 rezin kruha	/	4	240	1-4
Obloženi kruhki	/	4	240	2-5

Kadar pečete meso v pekaču, zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne zažge. Med peko ga obrnite.

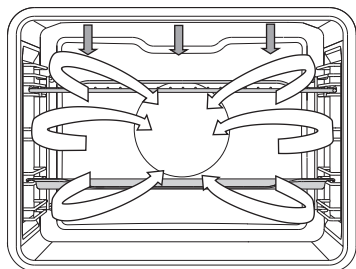
Kadar pečete postrvi, jih osušite s papirnato brisačo. V notranjost vstavite začimbe, zunanost ribe pa naoljite in položite na rešetko. Med peko pod žarom jih ne obračajte.



Kadar upotabljate žar (infra grelo), naj bodo vrata pečice vedno 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.

ŽAR Z VENTILATORJEM

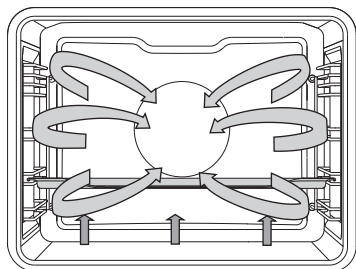


Pri tem sistemu istočasno delujeta infra grelo in ventilator. Primeren je za pečenje mesa, rib, zelenjave.

(Glejte opis in nasvete za ŽAR).

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
MESO				
Raca	2000	2	180-200	90-110
Svinjska pečenka	1500	2	170-190	90-120
Svinjsko pleče	1500	2	160-180	100-130
Polovica piščanca	700	2	190-210	50-60
Piščanec	1500	2	200-220	60-80
Pečenka iz mletega mesa	1500	2	160-180	70-90
RIBE				
Postrvi	200 g/kom	2	200-220	20-30

VROČI ZRAK IN SPODNJE GRELO

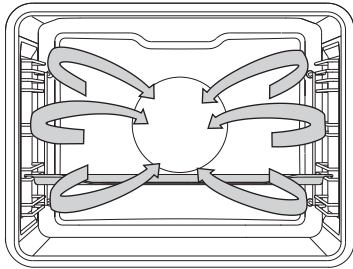


Deluje spodnje grelo in okroglo grelo z ventilatorjem. Primerno za peko pic, jabolčnih pit, sadnih tort.

(Glejte opis in nasvete za ZGORNJE IN SPODNJE GRELO.)

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
PECIVO			
Sirov kolač, krhko testo	2	150-160	60-70
Pica *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine (lorenska pita), krhko testo	2	190-200	50-60
Jabolčni zavitek, vlečeno testo	2	170-180	50-60

3D VROČI ZRAK



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

Pečenje mesa:

Uporabljate 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.

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
MESO				
Svinjska pečenka s kožo	1500	2	160-180	90-120
Piščanec, cel	1500	2	170-190	70-90
Raca	2000	2	160-180	120-150
Gos	4000	2	150-170	170-200
Puran	5000	2	150-170	180-210
Piščanec, prsi	1000	3	180-200	50-60
Piščanec z nadevom	1500	2	180-200	110-130

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.

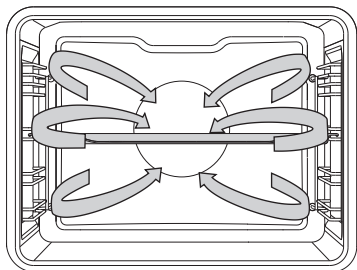
Drobno pecivo pripravite v enaki debelini, da bo enakomerno porjavelo.

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
PECIVO			
Kolač iz umešanega testa	2	150-160	30-40
Kolač s posipancem	3	160-170	25-35
Češpljev kolač	2	150-160	30-40
Biskvitna rulada *	3	160-170	15-25
Sadna torta, krhko testo	2	160-170	50-70
Pletenica, kvašeno testo	2	160-170	35-50
Jabolčni zavitek	3	170-180	50-60
Pica *	3	200-210	15-20
Piškoti, krhko testo *	3	150-160	15-25
Piškoti, brizgano testo *	3	140-150	20-30
Kolački *	3	140-150	20-30
Drobno pecivo, kvašeno	3	170-180	20-35
Pecivo, listnato testo	3	170-180	20-30
Pecivo, polnjeno s kremo	3	180-190	25-45
ZAMRZNJENA ŽIVILA			
Jabolčni, skutin zavitek	3	170-180	55-70
Pica	3	180-190	20-35
Ocvrt krompir za pečico	3	200-210	25-40
Kroketi za pečico	3	200-210	20-35



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

EKO PEČENJE



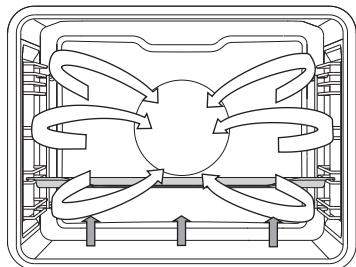
Delujeta okroglo grelo in ventilator. Ventilator na zadnji steni pečice skrbi za stalno kroženje vročega zraka okoli mesa ali peciva.

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)
MESO			
Svinjska pečenka, 1 kg	2	190-200	110-130
Svinjska pečenka, 2 kg	2	190-200	130-150
Goveja pečenka, 1 kg	2	200-210	100-120
RIBE			
Cele ribe 200/g kom	3	190-200	40-50
Ribji file 100/g kom	3	200-210	25-35
PECIVO			
Brizgani piškoti	3	170-180	15-25
Mali kolački	3	180-190	30-35
Biskvitna rolada	3	190-200	15-25
Sadna torta, krhko testo	2	180-190	55-65
GRATINIRANE JEDI			
Gratiniran krompir	2	180-190	40-50
Lazanja	2	190-200	45-55
ZAMRZNJENA ŽIVILA			
Pomes frites, 1 kg	3	220-230	35-45
Piščančji medaljoni, 0.7 kg	3	210-220	30-40
Ribje palčke, 0.6 kg	3	210-220	30-40



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.

VKUHAVANJE

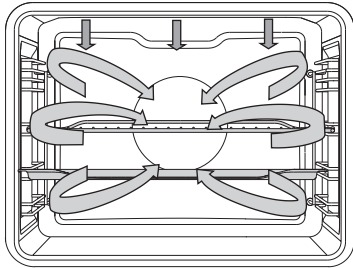
Hrano za vkuhanje in kozarce pripravite kot običajno. Uporabljajte kozarce z gumijastim obročkom in steklenim pokrovom. Ne uporabljajte kozarcev z navojnimi ali kovinskimi pokrovi ter kovinskih pločevink. Kozarci naj bodo enake velikosti, napolnjeni z enako vsebino in dobro zaprti.

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.

Hrana	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas vkuhanja (min)	Temperatura, ko je zavrelo - ko so se pojavili mehurčki	Čas mirovanja v pečici (min)
SADJE					
Jagode (6×1 l)	2	180	40-60	izklopiti	20-30
Sadje s koščico (6×1 l)	2	180	40-60	izklopiti	20-30
Čežana (6×1 l)	2	180	40-60	izklopiti	20-30
ZELENJAVA					
Kisle kumare (6×1 l)	2	180	40-60	izklopiti	20-30
Fižol/korenje (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

SAMODEJNA PEKA MESA



Med samodejno peko deluje zgornje grelo v kombinaciji z infra in okroglim grelom. Uporablja se za vse vrste mesa.

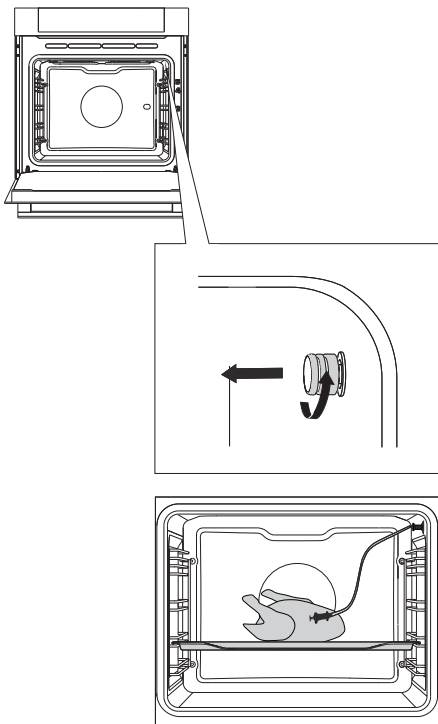
Kadar pečete na rešetki, jo namažite z oljem, da se meso ne prime nanjo in jo vstavite v 3. vodilo. V vodilo 2. pa vstavite pekač za prestrezanje kapljične maščobe in mesnega soka. Kadar pečete meso v pekaču, ga vsavite v 2. vodilo.

Hrana	Teža (g)	Vodilo (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas pečenja (min.)	Središčna temperatura (°C)
MESO					
Goveji file	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Piščanec, celi	1500	2	170-190	65-85	85-90
Puran	4000	2	160-180	150-180	85-90
Svinjska pečenka	1500	2	160-180	100-120	70-85
Mesna štruca	1000	2	160-180	50-65	80-85
Teletina	1000	2	160-180	70-90	75-85
Jagnetina	1000	2	170-190	50-70	75-85
Divjačina	1000	2	170-190	60-90	75-85
Cela riba	1000	3	160-180	40-50	75-85

*rare (krvavo) = 55-60 °C; srednje (rožnato) = 65-70 °C ; temeljito pečeno = 70-75 °C

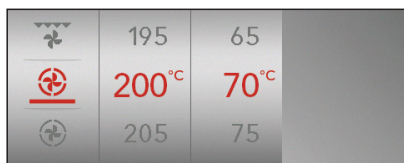
Pečenje s sondo za meso

Pri tem načinu nastavite želeno temperaturo jedra jedi. Pečica deluje tako dolgo, dokler jedro jedi je doseže nastavljene temperature. Temperaturo jedra meri temperaturna sonda.



1 Odstranite kovinski čep (Vtičnica je v sprednjem zgornjem kotu desne stene pečice)

2 Vtič sonde dajte v vtičnico in sondo vstavite v jed. (Če ste imeli nastavljene časovne funkcije se te izbrišejo).



Izberite sistem (spodnje grelo in ventilator).

Na prikazovalniku se prikaže prednastavljena temperatura in temperaturni prikaz sonde. Dotaknite se tipke START.

☀ Med pečenjem se prikazuje naraščujoča temperatura jedra jedi (če želite, lahko med delovanjem spremenite temperaturo).

Ko je dosežena nastavljena temperatura jedra jedi, pečica preneha delovati.

Oglasi se zvočni signal, ki ga lahko izklopite s katerokoli tipko oziroma se po eni minuti izklopi sam. Na prikazovalniku se prikaže dnevni čas.

Po končanem pečenju zaščitni kovinski čep vstavite nazaj v pečico.

Običajne stopnje pečenosti in priporočene končne središčne temperature za različne vrste mesa

VRSTA MESA	Temperatura jedra jedi (°C)
GOVEDINA	
Presno pečeno	40-45
Polpresno pečeno	55-60
Polpečeno	65-70
Pečeno (popolnoma)	75-80
TELETINA	
Pečeno (popolnoma)	75-85
SVINJINA	
Polpečeno	65-70
Pečeno (popolnoma)	75-85
JAGNJETINA	
Pečeno (popolnoma)	79
OVČETINA	
Presno pečeno	45
Polpresno pečeno	55-60
Polpečeno	65-70
Pečeno (popolnoma)	80
KOZJE MESO	
Polpečeno	70
Pečeno (popolnoma)	82
PERUTNINA	
Pečeno (popolnoma)	82
RIBE	
Pečeno (popolnoma)	65-70



Uporabljajte lahko le za to pečico predvideno sondo. Pazite, da se med pečenjem sonda ne bo dotikala grela. Po končanem pečenju je sonda zelo vroča, pazite, da se ne opečete.

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!

Aluminizirane površine aparata

Aluminizirane dele aparata čistite z neabrazivnimi tekočimi čistili, ki so namenjena tem površinam. Čistilo nanesite na mokro krpo in očistite površino, nato površino sperite z vodo. Čistila ne nanašajte direktno na aluminizirano površino.

Ne uporabljajte abrazivnih čistil in gobic.

Opomba: Površina ne sme priti v stik z razpršili za čiščenje pečice, ker se lahko vidno in trajno poškoduje.

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.



Omenjene površine ne smejo priti v stik s spreji za čiščenje pečic, ker aluminizirane površine vidno in trajno poškodujejo.

KLASIČNO ČIŠČENJE PEČICE

Za čiščenje trdovratne umazanije v pečici lahko uporabite običajen postopek čiščenja (s čistili oz. razpršilom za pečico); po takšnem čiščenju temeljito izperite ostanke čistil.

Pečico in dele pribora očistite po vsaki uporabi, da se umazanija ne zapeče. (Maščobo najlaže odstranite s toplo milnico, ko je pečica še topla).

Pri trdovratni ali zelo močni umazaniji uporabite običajna čistila za pečice. Pečico temeljito izperite s čisto vodo, da odstranite vse ostanke čistil.

Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistil, grobih sredstev za čiščenje, grobih gobic, odstranjevalcev rje in madežev.

Pribor (pekače, rešetke ...) pomijte z vročo vodo in s pomivalnimi sredstvi.

Pečica, notranja stran pečice in pekači so prevlečeni s posebnim emajlom, ki ima gladko in odporno površino. Ta posebna plast omogoča lažje čiščenje pri sobni temperaturi.

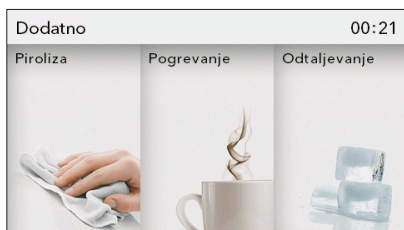
SAMODEJNO ČIŠČENJE PEČICE - PIROLIZA

Funkcija omogoča čiščenje pečice ter globokega in plitvega pekača, s pomočjo visoke temperature, pri kateri se maščobne obloge in druga nečistoča sežgejo in upepelijo.

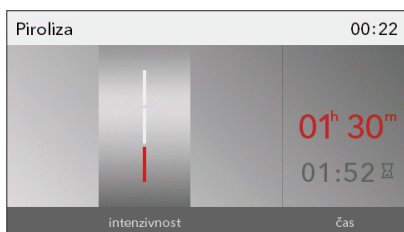
Ostanki hrane in maščoba se lahko med postopkom pirolize vnamejo, zato pred zagonom programa iz notranjosti pečice odstranite vso vidno umazanijo in ostanke hrane.



Pred pirolitičnim čiščenjem počakajte, da se pečica ohladi ter iz nje odstranite vso opremo, vključno s teleskopskimi vodili.



V meniju Dodatno izberite **Piroliza**.



Izberite želeno stopnjo intenzivnosti čiščenja.

Osnovna: pribl. 90 min

Srednja: pribl. 120 min

Močna: pribl. 150 min

Odvisno od modela: izbirate lahko med različnimi stopnjami intenzivnosti čiščenja aparata. Trdovratnejša kot je umazanija, višjo stopnjo čiščenja izberite.



Nastavite lahko le stopnjo čiščenja; čas izvajanja je fiksni in je odvisen od izbrane stopnje.

Vrata pečice se po določenem času zaradi vaše varnosti samodejno zaklenejo (ko temperatura doseže 250 °C). Na prikazovalniku se prikaže simbol KLJUČEK.

Med čiščenjem postane aparat na zunanji strani zelo vroč. Na sprednjo stran aparata nikoli ne obešajte gorljivih predmetov, kot so krpe za posodo in podobno.



Med delovanjem samodejnega čiščenja, ne poskušajte odpreti vrat pečice! Lahko pride do prekinitve programa in do nevarnosti opeklín!

Med delovanjem pirolize lahko iz aparata izhajajo neprijetne vonjave, zato priporočamo zračenje prostorov.

Ko je program za čiščenje s pirolizo zaključen in pečica ohlajena, z vlažno krpo ali mehko gobico obrišite pepel iz notranjosti pečice, z vrat ter z območja tesnila. Tesnila ne drgnite.

Pri povprečni uporabi pečice, priporočamo uporabo funkcije čiščenja s pirolizo enkrat mesečno.

ČIŠČENJE GLOBOKEGA IN NIZKEGA PEKAČA V PEČICI:



Pred začetkom pirolitičnega čiščenja, obvezno uporabite priložena vodila (odvisno od modela).

Po uporabi pekače najprej očistite z vročo vodo in pomivalnimi sredstvi, jih obrišite s krpo in vstavite v vodila na 2. ali 3. nivo. Na 1. nivo ne smete vstavljati pekača.



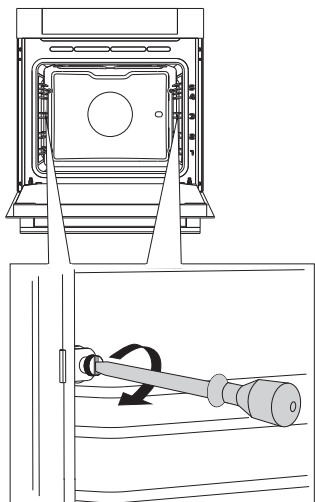
Obstaja možnost, da bodo pekači med delovanjem pirolize spremenili barvo in izgubili sijaj. To ne vpliva na uporabnost opreme.



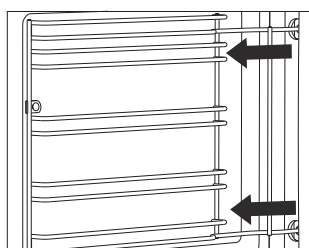
Če s postopkom pirolitičnega čiščenja v pečici čistite tudi pekače, potem notranjost pečice ob koncu cikla ne bo povsem očiščena.

ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE ŽIČNIH VODIL

Vodila čistite samo z običajnimi čistili.



1 Odvijte vijak.



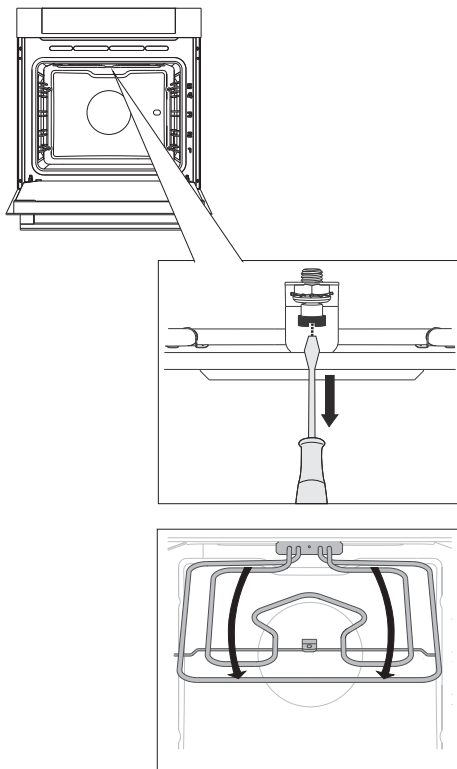
2 Vodila iztaknite iz luknjic na zadnji steni




Vijake na vodilih je treba po čiščenju ponovno trdno priviti z izvijačem.

ČIŠČENJE STROPA PEČICE

Zaradi lažjega čiščenja stropa pečice je v aparatih vgrajeno pregibno zgornje infra grelo. Pred čiščenjem pečice odstranite pekače, rešetko in vodila.



1 Grelo odstranite tako, da odvijete vijak, ki se nahaja na sprednjem delu stropa pečice.

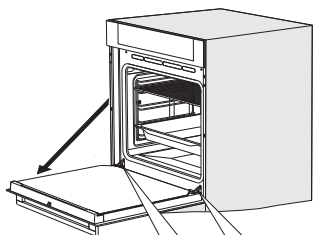
 Grelo ne smete uporabljati v spuščnem položaju.



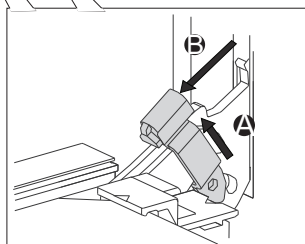
Izklopite aparat iz električnega omrežja.

Grelo mora biti ohlajeno, sicer obstaja nevarnos opeklin.

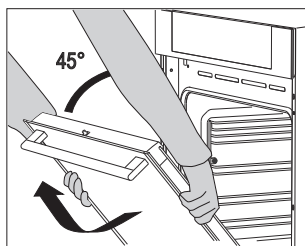
SNEMANJE IN VSTAVLJANJE VRAT PEČICE




1 Vrata pečice najprej popolnoma odprite.



2 Snemalni zapori rahlo privzdignite in povlecite proti sebi.



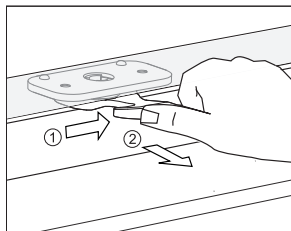
3 Vrata počasi zapirajte do kota 45° (glede na zaprto lego vrat) in jih nato privzdignite in izvlecite.

 Vstavljanje vrat poteka v obratnem vrstnem redu. Če se vrata ne odpirajo ali zapirajo pravilno, preverite, ali sta zarezni tečajev pravilno nameščeni v sedežih tečajev.




Vedno se prepričajte, da sta snemalni zapori pri nameščanju vrat pravilno nameščeni v sedežih tečajev, da ne pride do nenadnega zapiranja glavnega tečaja, na katerega deluje močna glavna vzmet. Pri tem se lahko poškodujete.


ZAPORA VRAT (odvisno od modela)



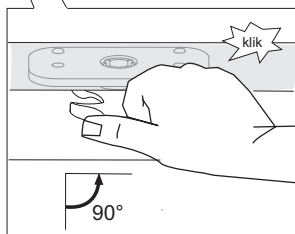
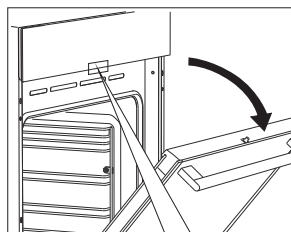
Odprite jo tako, da jo s palcem narahlo potisnete v desno in hkrati povlečete vrata navzven.

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

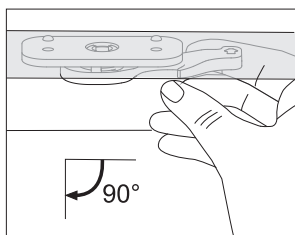
IZKLOP IN VKLOP ZAPORE VRAT

 **Pečica mora biti popolnoma ohlajena.**

Najprej odprite vrata pečice.



Zaporo s palcem potisnite v desno za 90°, dokler ne začutite klika. Zapora vrat je izklopljena oz. deaktivirana.



Če želite zaporo vrat ponovno vklopiti oz. aktivirati, odprite vrata pečice in z desnim kazalcem ročico povlecite proti sebi.

MEHKO ODPIRANJE VRAT (odvisno od modela)

Vrata pečice so opremljena s sistemom, ki blaži sunke odpiranja vrat (od kota 75° naprej).

MEHKO ZAPIRANJE VRAT (odvisno od modela)

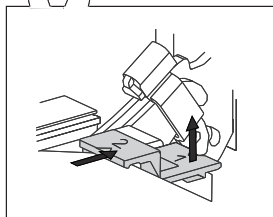
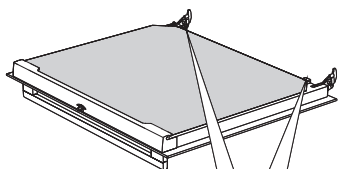
Vrata pečice so opremljena s sistemom, ki blaži sunke zapiranja vrat. Omogoča enostavno, tiho in nežno zapiranje vrat. Rahel potisk (do kota 15°; glede na odprto lego vrat), je dovolj, da se vrata samodejno in mehko zaprejo.



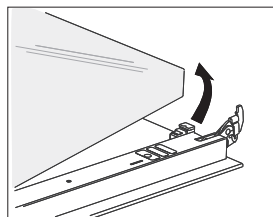
Če je sila zapiranja oziroma odpiranja prevelika, se učinek sistema zmanjša oziroma varnostno popusti.

SNEMANJE IN VSTAVLJANJE STEKLA VRAT

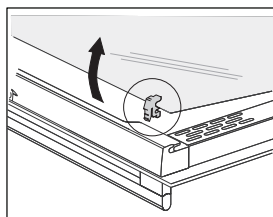
Steklo vrat lahko očistite tudi z notranje strani, vendar jih je potrebno odstraniti. Snemite vrata pečice (gl. poglavje Snemanje in vstavljanje vrat pečice).



1 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).



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



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



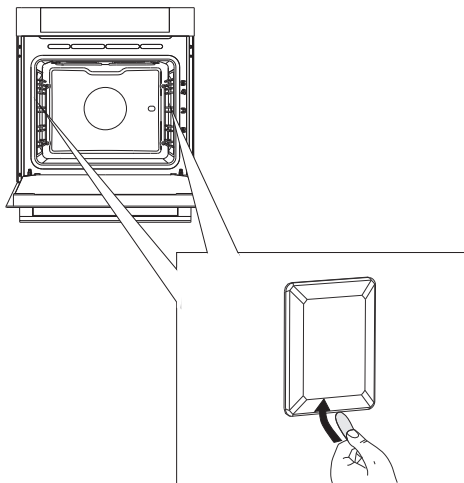
Steklo namestite v obratnem vrstnem redu. Oznaki (polkroga) na vratih in steklu se morata prekrižati.

MENJAVA ŽARNICE

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

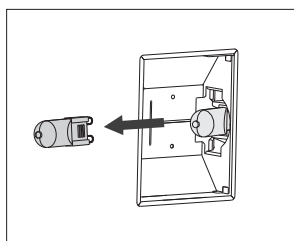
Uporabite križni izvijač.

(Halogenska žarnica: G9, 230 V, 25 W)



- 1** S ploščatim izvijačem sprostite pokrov žarnice in ga odstranite.

OPOMBA: Pazite, da ne poškodujete emajla.



- 2** Izvlecite halogensko žarnico.



Uporabljajte zaščito, da se ne opečete.

TABELA MOTENJ IN NAPAK

Motnja/napaka	Vzrok
Senzorji se ne odzivajo, vsebina na zaslonu je zamrznjena ...	Izklopite aparat z električnega omrežja za nekaj minut (odvijte varovalko ali izklopite glavno stikalo), nato pa ga ponovno priključite na omrežje in vključite pečico.
Hišna varovalka se večkrat izklopi ...	Pokličite servisno službo.
Osvetlitev pečice ne dela ...	Zamenjava žarnice v pečici je opisana v poglavju "Čiščenje in vzdrževanje".
Pecivo je slabo pečeno ...	Ali ste pravilno nastavili temperaturo in sistem gretl? Ali so vrata pečice zaprta?
Prikazovalnik prikazuje napako ERRXX ... * XX pomeni številko napake.	<ul style="list-style-type: none">• Prišlo je do napake delovanja elektronskega modula. Izklopite aparat z električnega omrežja za nekaj minut, nakar ga ponovno priključite na omrežje in nastavite točen dnevni čas.• Če je napaka še vedno prikazana pokličite servisno službo.

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.



Pred začetkom popravila morate aparat izključiti z električnega omrežja (z izklopom varovalke ali z odstranitvijo priključnega kabla iz vtičnice).

ODLAGANJE



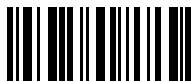
Embalaža izdelkov je izdelana iz okolju prijaznih materialov, ki jih je možno brez nevarnosti za okolje ponovno predelati (reciklirati), deponirati ali uničiti. V ta namen so embalažni materiali tudi ustrezno označeni.

Simbol na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi 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.

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

MULTI_PIROLIZA_TFT_60



sl (01-20)